

## Esimerkkejä erillään pidettävistä ruuista

- Pidä sellaisenaan syötävät elintarvikkeet erillään pakkaamattomista liha- ja kalastustuotteista, joita ei ole kypsennetty. Sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita ovat esimerkiksi salaattit ja graavi- ja savukalat.
- Pidä raaka siipikarjan liha erillään muista elintarvikkeista.
- Pidä pakkaamattomat, kypsentämättömät lihatuotteet erillään pakkaamattomista, kypsentämättömistä kalastustuotteista. Kypsentämättömiä lihatuotteita ovat esimerkiksi tuore liha, marinoidut lihasuikaleet ja raakamakkarat. Kypsentämättömiä kalastustuotteita ovat esimerkiksi tuore kala ja elävät ravut.
- Säilytä ja käsittele multaiset juurekset siihen tarkoitukseen varatussa ja varustetussa paikassa. Erillään pitoon säilytyksen aikana voit käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkalusteita, säilytysastioita tai -tiloja tai väliseinällä erotettuja tiloja. Multaisten juuresten käsittelyn voit erottaa joko ajallisesti tai toiminnallisesti muiden elintarvikkeiden käsittelemisestä. Jos kyseessä ei ole erillinen huonetila, erota multaisten juuresten käsittely selkeästi muista tilan toiminnoista. Puhdista käsittelypaikka huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.
- Ravintolassa voi perata kalaa ja nylkeä, kyniä ja suolistaa riistaa. Nämä sinun täytyy kuitenkin tehdä omilla, tarkoitukseen varatuilla ja varustetuilla paikoillaan. Voit perata, nylkeä, kyniä ja suolistaa esimerkiksi tarkoitukseen varatulla pöydällä tai työtasolla, tai erillisessä huoneessa. Varaa tämän paikan viereen kannellinen jäteastia sekä mahdollisuus käsien, työvälineiden ja peratun kalan pesuun. Erotta toimet selkeästi muista toiminnoista ja puhdista käsittelypaikka huolellisesti.
- Pidä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu. Keskeisiä erillään pidon ja ristikontaminaation hallinnan kannalta ovat esimerkiksi raaka-aineiden hankinta, vastaanotto, merkitseminen, varastointi, käsittely, työjärjestys ja puhdistus.
- Jos työntekijöiden omia ruokia säilytetään samoissa säilytystiloissa kuin ravintolassa käsiteltäviä elintarvikkeita, omat ruuat on erotettava selkeästi säilyttämällä ne esimerkiksi omalla hyllyllä tai hyllylle sijoitetussa astiassa.