

## Ravintolatoiminnan aloittaminen - Kertaustehtävät, lisätietoa

### Ravintolan tilat

#### 1. Kumpi seuraavista pitää paikkansa?

- a) **Kypsät ja kypsentämättömät elintarvikkeet on tärkeää pitää erillään toisistaan.**
- b) Ei ole mitään tarvetta pitää kypsiä ja kypsentämättömiä elintarvikkeita erossa toisistaan.

Ruuan kypsentäminen tappaa ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita. Siksi tilojen ja toiminnan on oltava sellaiset, että pystyt pitämään erillään kypsät ja kypsentämättömät elintarvikkeet.

#### 2. Missä vaiheissa on tärkeää muistaa pitää erillään allergioita ja intoleransseja aiheuttavat elintarvikkeet ja aineet?

- a) **Kaikissa vaiheissa.**
- b) Vain silloin, kun käsittelet elintarvikkeita.

Pitä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat elintarvikkeet ja aineet koko ajan erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu. Pidä ne erillään heti siitä asti, kun hankit elintarvikkeita aina niiden varastointiin, käsittelyyn ja tarjoiluun asti.

#### 3. Kun rakennutat uutta tilaa elintarvikkeiden käsittelyyn...

- a) **vara erikseen pesupisteet käsienpesuun, elintarvikkeiden huuhteluun sekä astioiden huuhteluun ja pesuun.**
- b) riittää, että tilassa on yksi pesupiste.

Uudisrakennuksissa lähdetään siitä, että tilassa on riittävästi pesupisteitä sekä käsienpesua, elintarvikkeiden huuhtelua että astioiden huuhtelua ja pesua varten.

#### 4. Työntekijät voivat säilyttää siviilivaatteensa...

- a) naulakossa elintarvikkeiden käsittelytiloissa.
- b) wc:ssä.
- c) **erillisessä pukeutumistilassa.**

Työntekijöiden siviilivaatteet tulee säilyttää erillisessä pukeutumistilassa.

#### 5. Lähtökohta on, että ravintolassa...

- a) **tulee olla erikseen wc:t henkilökunnalle ja asiakkaille.**
- b) voi hyvin olla yhteiset wc:t henkilökunnalle ja asiakkaille.

Lähtökohta on, että ravintolassa tulee olla erikseen wc:t henkilökunnalle ja asiakkaille. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit ja virukset leviävät tehokkaasti kädestä toiseen esimerkiksi wc-tilojen ovenkahvoista.

#### 6. Henkilökunnan wc:n ovi...

- a) voi avautua tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.
- b) **ei saa aueta suoraan tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.**

Lähtökohta on, että henkilökunnan wc:n ovi ei saa aueta suoraan tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

#### 7. Siivousvälineet ja puhdistus- ja desinfiointiaineet säilytetään...

- a) wc:ssä.
- b) elintarvikkeiden käsittelytilan nurkassa.
- c) **erillään elintarvikkeiden käsittelytilasta ja wc:stä.**

Siivousvälineet ja puhdistus- ja desinfiointiaineet on säilytettävä hygieenisesti. Niitä ei pidä säilyttää tilassa, jossa käsitellään elintarvikkeita tai wc:ssä.

#### 8. Asiakkaat...

- a) saavat vapaasti tulla tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.
- b) saavat tulla tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, jos ovat terveitä tai hyviä tuttuja.
- c) **eivät pääsääntöisesti saa tulla tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.**

Asiakkaiden ja muiden asiattomien henkilöiden pääsyä elintarvikkeiden käsittelytiloihin on vältettävä.