

Valvontaosasto

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Valvontaosasto

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

SISÄLTÖ

1. Johdanto	3
2. Yleistä elintarvikkeiden luovuttamisesta ja vastaanottamisesta	3
3. Elintarvikkeiden luovutus ruoka-apuun	3
3.1 Valmiiksi pakatut elintarvikkeet	4
3.2 Valmistettu ruoka	4
3.3 Äidinmaidonkorvikkeen luovuttaminen rajoitettua	5
4. Ruoka-apua jakavien hyväntekeväisyysjärjestöjen toiminta	5
4.1 Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen	5
4.2 Omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjanpito	5
4.3 Kuljetus	5
4.4 Elintarvikkeiden vastaanotto	6
4.5 Elintarvikkeiden varastointi ja jakelu	6
4.6 Puhtaanapito ja jätehuolto	8
4.7 Henkilökunnan hygienia	8
5. Valvonta	8

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

1. Johdanto

Evira on laatinut tämän ohjeen ruoka-apua antaville ja välittäville toimijoille, sekä toimintaa valvoville kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille.

Ohjeessa on lainsäädännön riskiperusteiseen soveltamiseen pohjautuvia tulkintoja, joita sovelletaan vain hyväntekeväisyystoiminnassa erityisenä poikkeuksellisenä toimintatapana. Ruoka-apuun annettavien **elintarvikkeiden on oltava turvallisia**.

Ohjeen tarkoituksena on selkiinnyttää toimintatapoja ja vastuukysymyksiä ruoka-avun luovuttamisessa. Ruokaa hyväntekeväisyysjärjestöille ja -yhteisöille lahjoittavien tahojen (elintarvikealan yritysten) lisäksi myös hyväntekeväisyysjärjestöillä ja –yhteisöillä on vastuu luovuttamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Tavoitteena on ohjeistaa toimintaa siten, että ruokahävikin määrää saadaan vähennettyä.

Hyväntekeväisyysjärjestöt ja –yhteisöt (jäljempänä hyväntekeväisyysjärjestöt), jotka jakavat säännöllisesti ruoka-apuna helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuuluvat elintarvikevalvonnan piiriin. Toiminnalle asetetaan vaatimuksia elintarvikesäädöksissä. Tässä ohjeessa on nostettu esille keskeisiä lainsäädännön vaatimuksia. Elintarvikehuoneistoilta vaadittava omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan toteutus auttavat ruoka-avun jakajia toimintansa riskien hallinnassa.

2. Yleistä elintarvikkeiden luovuttamisesta ja vastaanottamisesta

Elintarvikkeiden tulee olla mikrobiologiselta, kemialliselta ja fysikaaliselta laadultaan, koostumukseltaan ja muilta ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia, eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle ja niissä olevat merkinnät eivät johda kuluttajaa harhaan.

Jokaisella elintarvikealan toimijalla on vastuu valmistamiensa, myymiensä tai luovuttamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Vaatimus koskee myös elintarvikkeiden vastikkeetonta luovuttamista ja siten myös hyväntekeväisyysjärjestöjä ja muita hyväntekeväisyyttä harjoittavia toimijoita. Toiminnan edellytyksenä on, että elintarvikealan toimija noudattaa kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike, elintarvikehuoneisto, sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset.

3. Elintarvikkeiden luovutus ruoka-apuun

Elintarvikkeita voivat luovuttaa ruoka-apuun kaikki elintarvikealan toimijat, kuten alkutuottajat, valmistajat, varastot, myymälät, suurtaloudet ja ravintolat. Elintarvikealan toimijat voivat luovuttaa ruoka-apua kuluttajille joko suoraan tai hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta. Ruoka-apuun elintarvikkeita luovuttavan elintarvikealan toimijan tulee kuvata luovutustoiminta omavalvontasuunnitelmassaan.

Elintarvikkeet, jotka käsittelyn tai ominaisuuksiensa vuoksi ovat mikrobiologisesti helposti pilaantuvia, merkitään ”viimeinen käyttöpäivä” tai ”viimeinen käyttöajankohta” -merkinnällä. Valmistaja on määritellyt ajankohdan, johon asti tuote oikein säilytettynä on turvallinen käyttää. Tästä syystä ”**viimeinen käyttöpäivä**” tai ”**viimeinen**

käyttöajankohta” -merkinnällä merkittyjä tuotteita ei sellaisenaan saa myydä tai luovuttaa asiakkaille päiväysmerkinnän ylittymisen jälkeen. Tällaisia mikrobiologisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi pastöroiden maito ja kerma, kypsyttämätön juusto, tuore liha, jauheliha, kypsentämättömät lihavalmisteet, tuore kala ym. lämpökäsittelemättömät tuotteet ja sellaiset tuotteet, joiden säilyvyyttä ei ole varmistettu säilöntäaineiden avulla.

Muiden kuin mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkauksiin merkitään ”parasta ennen” -päiväys. Valmistaja on määritellyt ajankohdan, johon asti tuote varmasti vastaa laadultaan tarkoitettua. ”Parasta ennen” -päiväyksellä merkityt elintarvikkeet voivat oikein säilytettyinä olla täysin käyttökelpoisia ja laadultaan moitteettomia myös päiväyksen ylittymisen jälkeen. Tuotteissa saattaa olla joitain ominaislaatuun liittyviä muutoksia, kuten esimerkiksi kuivumista tai värimuutoksia, jotka eivät kuitenkaan aiheuta terveydellistä vaaraa. Tuotteiden homehtuminen voi sen sijaan muodostaa terveydellisen vaaran. **Ihmisravinnoksi soveltuvia ”parasta ennen” -päiväyksellä merkittyjä tuotteita voi myydä ja luovuttaa myös päivämäärän ylittymisen jälkeen.** Elintarvikkeen luovuttaja vastaa tuotteen laadusta, kun tuote luovutetaan ”parasta ennen” -päiväyksen ylittymisen jälkeen.

3.1 Valmiiksi pakatut elintarvikkeet

Elintarvikkeiden luovuttajan tulee tarkastaa pakkausten kunto ja ulkonäkö ennen elintarvikkeiden luovuttamista. Elintarvikkeita, joita on säilytetty väärin tai joiden turvallisuutta voidaan jostain muusta syystä epäillä, ei saa luovuttaa ruoka-apuun.

Jos elintarvikkeiden valmistamisen tai varastoinnin aikana todetaan, että tuotteessa on sellainen virhe, että sitä ei voi laittaa myyntiin, esimerkiksi virheelliset pakkausmerkinnät tai tuote ei lainkaan vastaa pakkausmerkintöjä (esimerkiksi omenamehupurkki sisältää appelsiinimehua), voi tällaisen tuotteen lahjoittaa ruoka-apuun. Ehtona on, että tuotteesta ei aiheudu kenellekään vaaraa ja että tuotteen luovutuksen yhteydessä tieto vääristä merkinnöistä siirtyy myös tuotteen loppukäyttäjälle. Jos virheellinen tuote on jo päässyt myyntiin ja se joudutaan vetämään pois myynnistä, saa tällainen tuote valmistajan ja elintarvikevalvontaviranomaisen niin hyväksyessä päätyä ruoka-apuun, jos tuote ei aiheuta kuluttajille vaaraa.

3.2 Valmistettu ruoka

Ruoka-apuun voi luovuttaa myös ruoan valmistuspaikoissa tehtyjä pakkaamattomia tai valmistuspaikalla pakattuja elintarvikkeita. Ruoan valmistuspaikoilla tarkoitetaan elintarvikehuoneistoja, joissa valmistetaan ruokaa kuumana tai kylmänä myytäväksi tai tarjoitavaksi, esimerkiksi myymälöiden valmistuskeittiöt, ravintolat, suurtaloudet ja henkilöstöravintolat.

Toimijoiden, joilla on ruokaa tarjolla ruokailijoiden itse otettavaksi, tulee varmistaa, että ruokaa pidetään tarjolla enintään neljä tuntia. Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa laittaa tarjolle toistamiseen. Ruokajätteisiin heittäminen sijaan tällainen ruoka voidaan luovuttaa välittömästi kuumana tai samana päivänä nopean jäähdätyksen (6 asteeseen 4 tunnissa) jälkeen henkilökunnalle tai ruoka-apuun, jos ruoka on aistinvaraisesti arvioituna moitteetonta ja se on säilynyt tarjoilulinjastossa vähintään 60 asteisena.

3.3 Äidinmaidonkorvikkeen luovuttaminen rajoitettua

Äidinmaidonkorvikkeen valmistaja tai myyjä ei saa jakaa ilmaiseksi eikä myydä alennettuun hintaan korvikkeita suoraan kuluttajille tai epäsuorasti terveydenhuoltojärjestelmän kautta.

4. Ruoka-apua jakavien hyväntekeväisyysjärjestöjen toiminta

4.1 Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita säännöllisesti ruoka-apuna (luovutuksena tai tarjoiluna) jakavan hyväntekeväisyysjärjestön tulee tehdä ilmoitus toiminnastaan ja käyttämistään tiloista oman kuntansa elintarvikevalvontaviranomaiselle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

Ruoka-apua jakavat hyväntekeväisyysjärjestöt laativat toimintansa avuksi omavalvontasuunnitelman. Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa tulee ottaa huomioon toiminnan riskit.

Sellaisen hyväntekeväisyysjärjestön, joka jakaa ruoka-apuna vain kuivatuotteita, kasviksia ja muita huoneenlämmössä säilyviä elintarvikkeita, ei tarvitse tehdä ilmoitusta toiminnastaan kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

4.2 Omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjanpito

Elintarvikehuoneistolla on lainsäädännön mukaan oltava omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnan avulla elintarvikealan toimijan on tarkoitus ennakoida ja hallita toimintaan liittyvät riskit.

Koska suurin osa ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista on elinkaarensa loppupäässä, hyväntekeväisyysjärjestön tulee huolehtia siitä, että elintarvikkeiden kylmäketju toimii ja ruokien luovutus avun saajille tapahtuu viipymättä.

Toiminnan hallinta osoitetaan omavalvonnan tallenteilla. Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden vastaanottolämpötilat olisi hyvä mitata ja kirjata säännöllisesti, kuten myös elintarvikkeiden säilytykseen käytettävien kylmäsäilytyskalusteiden lämpötilat.

Toiminnassa tulisi hyvällä varastokiertojärjestelmällä varmistaa, että elintarvikehuoneistossa ei ole luovutettavaksi kelpaamattomia elintarvikkeita. Pilaantuneet ja sellaiset jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä.

4.3 Kuljetus

Elintarvikkeiden kuljetus on järjestettävä siten, ettei elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Elintarvikkeita tulee kuljettaa niin, ettei niihin siirry kuljetusajoneuvoista, -laatikoista, muista elintarvikkeista tai tavaroista hajua, makua tai muita haitallisia ominaisuuksia.

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Kuljetuksen aikana tulee huolehtia kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötiloista. Jos käytössä ei ole kylmäkuljetusautoa, voi kuljetukseen käyttää kylmälaatikoita. Käytännön syistä johtuvat lyhytaikaiset poikkeamat helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista ovat mahdollisia vain, jos niistä ei aiheudu terveysturvaa.

Kuuman ruoan tulee säilyä kuljetuksessa vähintään 60-asteisena.

4.4 Elintarvikkeiden vastaanotto

Elintarvikkeita vastaanotettaessa tarkastetaan niiden kunto ja ulkonäkö sekä päiväysmerkinnät. Viimeisen käyttöajankohdan ohittaneita tuotteita ei tule vastaanottaa muuten kuin jäädytettynä. ”Parasta ennen”-päiväyksen ohittaneita tuotteita voidaan vastaanottaa vapaasti, mutta tuotteiden kunto on tarkastettava. Kylmä- tai kuumäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastamista ja kirjaamista suositellaan vastaanoton yhteydessä.

4.5 Elintarvikkeiden varastointi ja jakelu

Elintarvikkeiden säilytystilan tulee olla elintarvikehuoneistoksi sopiva, helposti puhtaana pidettävä eikä sinne saa päästä haittaeläimiä. Kylmäsäilytystä vaativille elintarvikkeille tulee olla riittävästi kylmäsäilytyskalusteita. Elintarvikkeita ei saa säilyttää suoraan lattialla.

Jakelun aikana elintarvikkeet on pidettävä kylmäkalusteessa tai helposti puhtaana pidettävällä jakelupöydällä ja suojattava hygieenistä laatua haittaavilta tekijöiltä, kuten pölyltä, lämmöltä ja kosteudelta.

Elintarvikkeiden säilyvyyden ja turvallisuuden kannalta on oleellista, että niitä säilytetään oikeissa säilytyslämpötiloissa. Lämpötilojen hallinta suositellaan varmistettavaksi omavalvonnalla siten, että lämpötiloja mitataan ja kirjataan säännöllisesti tietyin välein ja kun on syytä epäillä poikkeamaa.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden **kylmäsäilytyslämpötila on korkeintaan 6 °C, seuraavin poikkeuksin:**

Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	lähellä sulavan jään lämpötilaa (2 °C)
Suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet, suolattu mäti	0 - 3 °C
Jauheliha	4 °C
Pastöroidusta maidosta valmistetut maitopohjaiset tuotteet, kuten jogurtti, viili, piimä ja useimmat juustot	8 °C
Pakasteet, jäätelö	-18 °C

Kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet on säilytettävä vähintään 60 °C:n lämpötilassa.

Kaikki elintarvikkeet on varastoitava siten, ettei niihin siirry hajua tai makua ympäristöstä. Jos elintarvikkeiden kanssa samassa tilassa säilytetään muutakin tavaraa, tulee varmistua, etteivät ne vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta.

Valvontaosasto

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Jos ruoka-apua jakavalla toimijalla ei ole mahdollisuutta kylmäkuljetukseen ja/tai kylmäsäilytykseen, tulee toiminnan pohjaksi pohtia riskinhallintatoimenpiteitä:

- jaetaan vain elintarvikkeita, jotka eivät vaadi kylmäsäilytystä,
- toteutetaan elintarvikkeiden keräily ja jakaminen niin nopeasti ja sellaisia apuvälineitä käyttäen, että elintarvikkeet eivät ehdi lämmetä.

Pakastaminen tai jäädyttäminen

Koska ruoka-apuun vastaanotettuja elintarvikkeita ei aina pystytä luovuttamaan asiakkaalle viimeiseen käyttöajankohtaan mennessä, asiallisesti järjestettynä ja elintarvikkeiden turvallisuutta vaarantamatta voidaan sallia tällaisten elintarvikkeiden pakastaminen tai jäädyttäminen ennen päiväysmerkinnän umpeutumista. Elintarvikkeita ei saa pakastaa tai jäädyttää viimeisen käyttöajankohdan ylittymisen jälkeen.

Ruoka-apuun aiottuja elintarvikkeita voidaan pakastaa tai jäädyttää myös ruoka-apua hyväntekeväisyysjärjestöille lahjoitavassa elintarvikehuoneistossa, esimerkiksi elintarviketeollisuudessa tai vähittäismyyntipaikassa. Tällöin elintarvikkeet säilytetään niin, että ne eivät voi sekoittua myyntiin tai valmistukseen meneviin elintarvikkeisiin ja ne luovutetaan eteenpäin ruoka-apuun pakastettuina tai jäädytettyinä.

Pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet suositellaan luovutettavaksi kuluttajille jäisinä. Ne voidaan kuitenkin luovuttaa myös osittain tai kokonaan sulaneena. Tällöin luovutuksen yhteydessä on selvästi ilmoitettava tai tuotteisiin tai erilliseen esitteeseen on merkittävä, että tuotteet on varastoitu pakastettuina tai jäädytettyinä, niitä ei saa enää uudelleen jäädyttää ja ne tulee käyttää välittömästi. Pakastettuina tai jäädytettyinä säilytettävät elintarvikkeet on luovutettava ruoka-apuna kahden kuukauden sisällä päiväysmerkintöjen umpeutumisesta.

Hyväntekeväisyysjärjestön tulee toiminnassaan huomioida, että **kaikki elintarvikkeet eivät sovellu pakastettaviksi tai jäädytettäviksi**. Esimerkiksi listeriavaaran vuoksi tyhjiö- tai suojakaasupakatun kylmäsavustetun tai graavatun kalan jäädyttäminen yli viimeisen käyttöajankohdan on sallittua vain, jos hyväntekeväisyysjärjestö valmistaa sulatetusta kalasta kuumentamalla ruokaa.

Pakastettaessa tai jäädytettäessä tuotteita, joissa ei ole pakkausmerkintöjä, tulee tuotteisiin pakastuksen tai jäädytyksen yhteydessä selkeästi merkitä pakastus- tai jäädytyspäivämäärä. Tuotteet on käytettävä ruoka-apuna kahden kuukauden sisällä pakastamisesta tai jäädyttämisestä.

Ruoan valmistus

Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka valmistavat tuoreena ruoka-apuun lahjoitetuista elintarvikkeista ruokaa, voivat käyttää viimeisen käyttöajankohdan ylittäneitä tuotteita vielä päiväysmerkintää seuraavana päivänä ruoan raaka-aineena. Tällöin tuotteiden käyttökelpoisuus tulee varmistaa aistinvaraisesti arvioiden ja tuotteet on valmistusprosessissa kuumennettava vähintään 70 °C:n lämpötilaan. Viimeisen käyttöajankohdan ylittäneitä tuotteita ei saa käyttää kuumentamatta sellaisenaan enää päiväysten umpeuduttua.

Valvontaosasto

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Esimerkiksi viimeisellä käyttöajankohdalla 1.7.2013 varustettuja kinkkuleikkeleitä ei saa käyttää päiväyksen umpeuduttua sellaisenaan leivän päällä eikä niitä saa sellaisenaan luovuttaa kuluttajalle, mutta ne voidaan käyttää vielä 2.7.2013, jos niistä valmistetaan ruokaa, joka kuumennetaan vähintään 70 °C:n lämpötilaan.

Ruoan valmistukseen osallistuvilla henkilöillä tulisi olla hygieniosaamistodistus.

4.6 Puhtaanapito ja jätehuolto

Siivousvälineiden asianmukainen varustus riippuu toiminnasta. Siivousvälineille suositellaan vähintään omaa kaappia tai komeroa, jossa säilytetään siivousvälineitä ja pesuaineita. Siivous voidaan toteuttaa myös sopivin kertakäyttöisin siivousvälinein, jos siivousvälineiden pesuun ja kuivaukseen ei ole mahdollisuutta. Siivousvälineiden puhtaudesta tulee huolehtia riittävän usein ja siivousvälineet tulisi merkitä käyttötarkoituksen mukaisesti.

Jätteiden keräysastiat tulee sijoittaa siten, ettei niistä aiheudu hajua tai muuta terveyshaittaa ja eläinten pääsy niihin tulee estää.

4.7 Henkilökunnan hygienia

Henkilön, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei tule käsitellä elintarvikkeita. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsiteltäessä tulehtuneet haavat, rakennekynnet ja korut, kuten sormukset, korvakorut ja muut lävistyskorut ovat kiellettyjä, ellei niitä voi suojaamalla peittää. Sama koskee kaikkia pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainituista seikoista elintarviketurvallisuus voi vaarantua.

Vaatetuksen tulee olla työn luonteen vaatima, asiallinen ja puhdas.

Henkilökunnalle tulee osoittaa käymälä ja siellä tulee olla käsienpesumahdollisuus.

Säännöllinen ja huolellinen käsienpesu on elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys. Käsienpesupisteessä tulee olla juoksevaa vettä, nestesaippuaa, tarvittaessa desinfiointiainetta sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä. Myös kertakäyttöisiä suojakäsineitä käytettäessä kädet on pestävä säännöllisesti. Käsineet on vaihdettava riittävän usein ja pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kosketaan aina vain puhtain käsinein.

Jos elintarvikkeet ovat pakattuja, voidaan käsihygieniasta huolehtimiseen vaihtoehtoisesti käyttää elintarvikkeiden käyttöön soveltuvia, kertakäyttöisiä desinfiointiainetta sisältäviä kosteuspyyhkeitä.

Tarkempaa tietoa käsienpesusta ja pesutekniikasta on Eviran internetsivuilla:

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/kasittely_ ja_sailyttaminen/kasienpesu/

5. Valvonta

Sellainen hyväntekeväisyysjärjestöjen ruoka-aputoiminta, josta tulee tehdä elintarvikkeiden luovutuksen ilmoitus, rekisteröidään kuntatietojärjestelmään myyntinä tai

Valvontaosasto

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

tarjoiluna. Kunnan velvollisuus valvoa tällaista toimintaa perustuu kuitenkin vain valitus- tai epäilytapauksiin.

Jos ruoka-aputoiminnassa ilmenee vakavia epäkohtia, voi valvontaviranomainen rajoittaa toimintaa tai kieltää sen kokonaan.