

Ohje väistötilojen ruokailujärjestelyjä suunnitteleville

(ohje koskee tiloja, joita ei ole rekisteröity elintarvikevalvonnan valvontakohteiksi)

Väistötilojen ruokailujärjestelyt arvioidaan **aina tapauskohtaisesti**. Lähtökohtana kuitenkin on, että väistötilojen ruokajärjestelyt, niin ruokien kuljetukset, jakelu kuin ruokailukin tulee järjestää mahdollisimman hygieenisesti ja elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit minimoiden riippumatta siitä kuinka pitkäaikaisesta järjestelystä on kyse.

Järjestelyissä huomioitavia asioita

- ellei tiloissa ole valmistuskeittiöksi rekisteröityä keittiötä, tulee kaikki ruoka tuoda kohteeseen **tarjoiluvalmiina**
- väistötiloissa tapahtuvalle toiminnalle tulee laatia **omavalvontasuunnitelma**, jossa on kuvattu toiminta ja siihen liittyvien riskien hallinta
- **lämpötilaketju** ei saa katketa missään vaiheessa. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilyttämiseen on varauduttava riittävin kylmälaittein ja kuumien ruokien säilyttäminen kuumana tulee järjestää asianmukaisesti. Lämpötilaketjun katkeamattomuus tulee varmistaa lämpötilamittauksin ketjun kaikissa vaiheissa.
- **astioille** tulee olla riittävästi säilytystilaa. Ilman asianmukaista astioiden keräys- ja pesupistettä tulee käyttää kertakäyttöastioita. **Jätehuollon** merkitys kasvaa kertakäyttöastioiden käytön myötä.
- **ruokailuvälineiden ja kuljetuslaatikoiden keräys ja säilytys** on järjestettävä hygieenisesti
- tarjoilutiloille tulee olla **omat siivousvälineet**, jotka voidaan säilyttää ja huoltaa väistötilojen siivousvälinetilassa erillään muiden tilojen siivousvälineistä
- ruokien esille laittajan on pystyttävä pesemään kätensä työn ohessa **käsienpesupisteessä** muualla kuin wc:ssä

Ilmoitusvelvollisuus

- Lyhytaikaisista väliaikaistiloista riittää ympäristöterveydenhuoltoon tieto väistötilojen käyttöönotosta ja vapaamuotoinen selvitys toiminnan järjestämisestä.
- Pidempiaikaisista, vähintään 6 kk käytössä olevista järjestelyistä tulee tehdä elintarvikelain 13 §:n mukainen ilmoitus ympäristöterveydenhuoltoon. Kohde rekisteröidään ympäristöterveydenhuollon rekisteriin valvontakohteeksi. Tilat ja niissä järjestetty toiminta myös tarkastetaan. Ilmoituksen käsittely ja tarkastukset ovat toiminnanharjoittajalle maksullisia.