

Ympäristöterveyskeskus

TIEDOTE

S. Mäkelä/MH

25.3.2020 (päivitys 17.4.2020)

ELINTARVIKKEIDEN KULJETUS KORONAEPIDEMIAN AIKANA

Ruoka-annosten kuljetustoimintaan ei tarvita koronaepidemian aikana erillistä lupaa.

Elintarvikealan yritykset, kuten ravintolat ja elintarvikemyymälät, voivat kuljettaa ruoka-annoksia tai ruokaostoksia kaupasta asiakkaalle ilman, että kuljetuksesta tarvitsee tehdä erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta.

Nyt poikkeusoloissa alan toimijoiden lisäksi myös muut tahot, muun muassa kunnat, seurakunnat ja yhdistykset, voivat kuljettaa elintarvikkeita ilman erillistä ilmoitusta.

Elintarvikkeiden kuljetusta koskevia yleisiä vaatimuksia

- Kuljetukseen käytettävän ajoneuvon (esim. paketti- tai henkilöauto) kuljetustilan tulee olla siisti ja puhdas. Kuljetustila tulee olla tyhjä muusta tavarasta, eikä muuta tavaraa saa kuljettaa elintarvikkeiden kanssa samaan aikaan.
- Elintarvikkeet on suojattava huolellisesti kuljetuksen aikana. Kuljetusvälineiden- ja astioiden on oltava puhtaita ja niiden on suojattava elintarvikkeita saastumiselta.
 - Valmistuskeittiöstä asiakkaalle kuljetettavat **ruoka-annokset** tulee kuljettaa styrox-laatikoihin pakattuina.
 - Kaupasta asiakkaalle kuljetettavat **ruokaostokset** voidaan pakata esim. puhtaaseen pakkauslaatikkoon, jossa ruokapakkaukset säilyvät ehjinä kuljetuksen ajan. Pakkauslaatikot tms. voidaan tarvittaessa suojata tarkoitukseen sopivalla kääreellä (paperi, kelmu). Erityisesti pakkaamattomien elintarvikkeiden (esim. HeVi-tuotteet) hygieeninen käsittely ja suojaaminen on tärkeää.
- Elintarvikkeiden lämpötilan hallinnasta on huolehdittava kuljetuksen aikana.

Elintarvikkeiden lämpötilanhallinta

- Kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötila hallitaan joko jäähdytyslaitteistolla tai muulla tavalla.
- Ruoka-annosten lämpötilat kuljetuksen aikana:
 - kylmä ruoka enintään 6 °C
 - kuuma ruoka vähintään 60 °C.
- Ruoka-annosten kuljetuksessa styrox-laatikossa voidaan lämpötilan hallinnassa käyttää kuumaa tai kylmää geelimattoa riippuen siitä, onko kyseessä elintarvikkeiden kylmä- tai kuumakuljetus. Valmistuskeittiö huolehtii ruoka-annosten pakkaamisesta styroxlaatikoihin, eikä laatikon kantta saa avata tarpeettomasti matkan aikana.
- Ruokaostoksia pakattaessa pyritään ottamaan huomioon tuotekohtaiset säilytyslämpötilat. Pakasteet ja kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet tulisi pakata muista tuotteista erilleen ja niiden pakkauslaatikkoon tulee lisätä kylmäpatruuna/geelimatto tuotteiden lämpenemisen estämiseksi matkan aikana.

Kuljetustoimintaa koskevia muita vaatimuksia

- Kuljetukseen käytettävän ajoneuvon säännöllisestä puhdistuksesta on huolehdittava. Kuljetustilan imurointi/pintojen pyyhintä tulee tehdä aina tarvittaessa. Autossa on hyvä pitää mukana siivouspyyhkeitä ja pesuaineliuosta suihkupullossa mahdollista tarvetta varten. Kuljetustilan lattia voidaan suojata esim. pahvilla tms. kuljetettavien pakkausten suojaamiseksi.
- Kuljetusreitit tulee suunnitella niin, että kuljetusaika on kohtuullinen (< 2h)

Kuljettajan ja asiakkaan terveydentilan vaikutus palveluun

- Sairaana ei saa osallistua kuljetustoimintaan.
- Henkilökunnan tulee huolehtia omasta hygieniasta. Käsien saippuapesu tulee tehdä aina kun se on mahdollista. Käsidesiä ja kertakäyttökäsineitä tulee olla käytettävissä.
- Kun asioidaan riskiryhmään kuuluvien asiakkaiden luona, tulee fyysistä kontaktia välttää. Ruoka-annokset ja kauppaostokset jätetään oven ulkopuolelle ja asiasta sovitaan asiakkaan kanssa.
- Mikäli elintarvikkeet joudutaan toimittamaan asiakkaan kotiin sisälle, on käsihygieniasta huolehdittava ennen ja jälkeen käynnin sekä pidettävä yli metrin etäisyys asiakaskontaktissa. Kertakäyttökäsineiden käyttö on suositeltavaa.
- Mikäli mahdollista, rahaa ja muita maksuvälineitä ei käsitellä elintarvikkeiden toimitusten yhteydessä.

Lisätietoja

<https://www.lahti.fi/ajankohtaista/uutiset/elintarvikkeita-voi-kuljettaa-koronaepidemian-aikana-ilman-erillist%C3%A4-lupaa>

<https://www.phhyky.fi/fi/terveyspalvelut/terveydensuojelu-ja-elintarvikevalvonta/ohjeet/>

Lisätiedot

toimialajohtaja Silja Mäkelä, ympäristöterveyskeskus, 044 440 6551,
silja.makela@phhyky.fi