



KORONA JA ELINTARVIKEKULJETUKSET

Ravintoloitsija tai muu elintarvikealan yrittäjä voi harjoittaa elintarvikkeiden kotiin kuljettamista asiakkaalle ilman, että kuljetuksesta tarvitsee tehdä erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta. Alkutuotannon tuotteiden kuljetus tilalta myyntiin tai jatkojalostukseen alkutuottajan toimesta kuuluu alkutuotannon toimintaan.

Toiminnan helpottamiseksi myös muut kuin elintarvikealan yrittäjät tai alkutuottajat voivat nyt poikkeuksellisesti kuljettaa elintarvikkeita ilman elintarvikehuoneistoilmoituksen tai alkutuotantoilmoituksen tekemistä. Tämä helpotus, ettei kuljetustoiminnasta tarvitse tehdä ilmoitusta, koskee poikkeustilannetta, joka on tällä hetkellä voimassa 13.4.2020 asti.

Yleiset elintarvikkeiden kuljetusta koskevat vaatimukset:

- kuljetusvälineiden- ja astioiden on oltava puhtaita ja niiden suojattava elintarvikkeita saastumiselta.
- elintarvikkeet on suojattava huolellisesti kuljetuksen aikana. Suojana voi toimia esimerkiksi puhdas pakkauslaatikko tai elintarvikkeet voidaan kääriä puhtaaseen tarkoitukseen sopivaan kelmuun tms. Erityisesti pakkaamattomien elintarvikkeiden hygieeninen käsittely ja suojaaminen on tärkeää.
- elintarvikkeiden lämpötilan hallinnasta on huolehdittava kuljetuksen aikana

Elintarvikkeiden lämpötilanhallinta

- Kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötila hallitaan joko jäähdytyslaitteistolla tai muulla tavalla esim. kuljettamalla elintarvikkeet styrox-laatikossa, jossa esim. kuuma/tai kylmä geelimatto riippuen siitä onko kyseessä elintarvikkeiden kylmä- tai kuumakuljetus
- Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee kuljettaa kylmässä (yleensä enintään +6 astetta) ja kuumana kuljetettavat niin, etteivät ne jäähdy (vähintään + 60 asteisena).

Tallentavaa lämpötilaseurantajärjestelmää ei vaadita:

- alle 2 tuntia kestävilta kuljetuksilta eikä
- kuljetuksilta, joissa elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan lopulliselle kuluttajalle (esim. ateriakuljetukset valmistuskeittiöstä kuluttajalle tai esim. kauppakassikuljetukset myymälästä kuluttajalle).

Voiko ravintola kuljettaa ruokia asiakkaille yksityiskäytössä olevalla autolla?

- Ravintola voi käyttää ruoan kuljetukseen yksityiskäytössä olevaa autoa, kunhan siitä ei aiheudu riskiä elintarvikkeille. Ruoka on kuljetuksen ajaksi pakattava puhtaisiin kuljetuslaatikoihin tai astioihin. Jos kuljetetaan kylmä- tai kuumasäilytystä vaativaa ruokaa, kuljetukseen on hyvä käyttää puhdasta esim. styroxlaatikkoa tai kylmälaukkuu siten, että ruoan lämpötila säilyy oikeana myös kuljetuksen ajan. Tila, jossa kuljetuslaatikot ja -astiat ovat kuljetuksen aikana olisi lisäksi suositeltavaa suojata



puhtaalla alustalla esim. suojaliinalla, pressulla tai vastaavalla. Sama ohje koskee myös kauppakassitoimintaa.

Päivitettyä tietoa elintarvikkeisiin liittyen löytyy Ruokaviraston internetsivuilta
<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/koronavirus-covid-19/>

Ohjeita työpaikoille löytyy Työterveyslaitoksen internetsivuilta
<https://hyvatyo.ttl.fi/koronavirusohjeistus>

Yleisiä ohjeita ja tietoa koronaviruksesta Terveyden- ja hyvinvoinninlaitoksen internetsivuilta
<https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/ajankohtaista/ajankohtaista-koronaviruksesta-covid-19>

Postiosoite:

Kainuun sosiaali- ja
terveydenhuollon
kuntayhtymä,
PL 400
87070 Kainuu

Laskutusosoite:

Kainuun sosiaali- ja
terveydenhuollon
kuntayhtymä,
Ostolaskut
PL 401
87070 Kainuu

Sähköposti:

etunimi.sukunimi@kainuu.fi

Puhelin:

08 61561

Y-tunnus

2496986-0

Pankki:

Iban:
FI08 8119 9710 0089 72
BIC: DABAFIHH
OVT-tunnus
0037249698602000

Internet

www.kainuu.fi