

Koronavirus COVID-19 ei tämän hetkisen tiedon mukaan tartu elintarvikkeiden välityksellä. Pintojen välityksellä leviämistä ei myöskään pidetä merkittävänä. Leviämisen mahdollisuutta pintojen kautta ei kuitenkaan voida täysi poissulkea.

- Ruokavirasto ei toistaiseksi näe perustetta kieltää ruoan itseottoa päiväkodeissa ja kouluissa, joissa ihmiset jatkuvasti ovat kontaktissa toisiinsa. Näin ollen näissä tilanteissa suora tartunta ihmisestä toiseen on paljon suurempi riski kuin pintojen välityksellä tapahtuva. Jos ruokailu on porrastettu, ottimien vaihto ja pintojen siivous ryhmien välillä on suositeltavaa.
- Buffetruokailussa tärkeimpänä tartunnan levittäjänä pidetään jonottamista ja ylipäättään ihmisten läheisyyttä. Itseannostelu ei lisää tartuntariskiä merkittävästi. Ruokailun voi järjestää esim. porrastetusti ja istumapaikat asetella väljästi.
- Elintarvikkeiden välityksellä tapahtuneita tartuntoja ei ole raportoitu.

Näin ollen itseottoa ei näkemyksemme mukaan ole välttämätöntä kieltää. Sekä ruoan valmistajien että ruokailijoiden on kuitenkin huolehdittava hyvästä käsihygieniasta. Keittiöhenkilöstön terveydestä, mahdollisen sijaishenkilöstön perehdyttämisestä ja pintojen puhtaudesta (ottimien, liinojen ja kansien tiheä vaihtaminen, pintojen, mausteastioiden, maksupäätteiden, kosketusnäyttöjen, pyyhintä ym.) on myös huolehdittava hyvin. Myymälöissä tulisi huomioida lisäksi mm. vaa'an näppäimistöjen ja ostoskoriin ja kääryjen kahvojen huolellinen puhdistus. Koska virus ei nykytiedoilla leviä elintarvikkeiden välityksellä, irtomyynnissä olevia vihannesten ja hedelmien myyntiä ei ole tarpeen rajoittaa. Tuotteet tulee huuhdella ennen käyttöä ja jotkin tuotteet myös kuoritaan ennen käyttöä.

Mikäli ruokailijoille ja asiakkaille ei ole järjestetty käsienpesumahdollisuutta, niin saatavilla tulisi olla käsidesiä. Kädet tulisi pestä ennen ja jälkeen ruokailun tai kaupassa asioinnin.

## Muutokset toiminnassa

Elintarvikelain mukaan toimijan tulee ilmoittaa elintarvikehuoneiston sulkemisesta valvontayksikölle. Koronavirusepidemian takia tehtävästä elintarvikehuoneiston tilapäisesti sulkemisesta ei tarvitse tehdä ilmoitusta Itä-Savon sairaanhoitopiirin ky/elintarvikevalvontaviranomaiselle, mutta mikäli toiminta päättyy kokonaan tai muuttuu olennaisesti (laajentuu, ruoan valmistus/jakelu) tulee elintarvikevalvontaviranomaiseen olla yhteydessä ja tehdä ilmoitus.

## Elintarvikkeiden kuljetus

Elintarvikealan toimija 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 puhtas 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 mulla 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).
- Kuljetuslämpötiloista ja joustoista löydät tietoa tarkemmin [Eviran ohjeesta 16025](#) (kohdat 6§ ja 11§ s.50 ja 54-55).

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).

Lisäksi asiakkaille tulee kertoa ruoan säilytysolosuhteista, säilyvyysajoista ja mitä tuotteet sisältävät (allergeenit).

## Ateriapalveluruokien toimittaminen

Ateriapalveluita tarjoavan yrityksen on entiseen tapaan varmistettava, että asiakkaat saavat heille toimitettavat ateriat ilman että elintarviketurvallisuus vaarantuu. Elintarvikkeiden hygieniasta ja oikeista säilytyslämpötiloista on huolehdittava myös aterioiden kotiinkuljetusten aikana. Aterioiden toimittamisessa on pyrittävä välttämään työskentelyä asiakkaan välittömässä läheisyydessä. Ks. Työterveyshuollon ohje toiminnasta asiakaspalvelutilanteessa tartuntojen välttämiseksi <https://hyvastyo.ttl.fi/Koronavirus/ohje-palvelualalle>

Esimerkiksi jos ateria tuodaan kuljetuslaatikossa liikuntakykyiselle asiakkaalle, asiakas voi hakea ateriat laatikon sisältä itse. Ateria voidaan tarvittaessa toimittaa myös laatikoissa, joissa elintarvikkeet pysyvät pitkiä aikoja oikeissa lämpötiloissa (kylmä kylmänä ja kuuma kuumana) ja tällaisen laatikon ulosjättämisestä asiakkaan kodin ulkopuolelle voi sopia erikseen asiakkaan kanssa. Jos asiakas on liikuntarajoitteinen, aterian toimittaja tuo aterian yleensä asiakkaan keittiöön saakka. Myös tällöin toimitaan työterveyshuollon ohjeen mukaisesti (ks. linkki työterveyshuollon ohjeeseen yllä).

## Ruoka-aputoiminta

Ruoka-avun jakamista voi jatkaa edelleen, mutta ruoka-apua jakavan toimijan tulee kiinnittää erityistä huomiota hygieniaan ja turvaetäisyyteen henkilöiden välillä ruoan jakamisen aikana. Ruoan jakaminen tulisi mahdollisuuksien mukaan hoitaa niin että jonoja ei synny. Jos jonottamista ei voida välttää, on henkilöiden välinen etäisyys ohjeistettava pitämään riittävään pitkänä. Jos ruoka-apua jaetaan valmiiksi pakattuina kasseina, jää kontakti asiakkaisiin vähäisemmäksi. Hyvää ohjeistusta ruoka-avun jakamiseen koronavirusepidemian aikana löytyy myös [ruoka-apu.fi](http://ruoka-apu.fi/korona/)-sivuilta <http://ruoka-apu.fi/korona/>

Lisätietoja mm. Ruokaviraston ja Työterveyslaitoksen nettisivuilta:

Ruokaviraston päivittävät nettisivut ” Usein kysyttyä COVID-19 -koronaviruksesta elintarvikealan yrityksille”:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysyttya-covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrityksille/>

Työterveyslaitoksen ohjeistus siivouksen tehostamisesta:

<https://hyvatyo.ttl.fi/koronavirus/ohje-palvelualalle>