

Jouluvinkit keittiöön

Jos valmistat kuluttajille ja asiakkaille jouluruokia keittiössäsi, ota huomioon seuraavia asioita:

Keittiössä tulee olla riittävästi kylmäsäilytystilaa niin raaka-aineille kuin valmiille ruuille.

Kuumentamalla valmistetut ruuat tulee jäähdyttää mahdollisimman pian (4 tunnin sisällä) alle +6 °C. Suosittelemme käyttämään tehokasta jäähdytyskaappia. Jäähdytystä tulee tarkkailla lämpötilamittauksin. Valmiit ruuat tulee säilyttää asianmukaisesti suojattuna tai pakattuna kylmälaitteissa.

Erytisruokavalioiden (mm. gluteeniton, maidoton, kananmunaton) valmistukseen tulee kiinnittää erityistä huomiota, jos tiloissa käsitellään myös muita elintarvikkeita. Erytisruokavalioiden annokset kuuluu valmistaa aamulla ensimmäisenä puhtaissa tiloissa ennen muiden tuotteiden valmistusta.

Säilyvyyteen vaikuttaa hyvin paljon tuotteiden käsittely. Käsittele elintarvikkeita aina puhtain käsin ja välinein. Säilytettäessä useista ruoka-aineista valmistettuja valmiita ruokia, säilytysajan määrää aina nopeimmin pilaantuva ruoka-aine.

Ruuat pakataan asianmukaisesti uusiin pakkauksiin ja kertakäyttöastioihin, jotka soveltuvat kyseisen elintarvikkeen säilyttämiseen. Ruokaa ei pakata kertaalleen käytettyihin pestyihin astioihin (esim. suuret rahka- tai jogurttipakkaukset), vaikka ne olisivat silmämääräisesti kestäviä ja asiaan soveltuvia. Kyseisten tuotteiden pakkaukset ovat suunniteltu vain kyseisille tuotteille kertapakkaamista/säilyttämistä varten.

Ruoka valmistetaan siten, että asiakkaan on mahdollista käyttää se kyseisenä ajankohtana. Pakatuissa tuotteissa tulee noudattaa [pakollisia pakkausmerkintöjä](#). Esimerkiksi valmisruoissa ja nautintavalmiissa ateriankomponenteissa, jotka sisältävät suolaa yli 1,2 painoprosenttia, tulee merkitä kirjallisesti "voimakassuolainen"/"sisältää paljon suolaa".

Pakkauksiin tulee merkitä tuotteen vähimmäissäilyvyysaika sekä säilytys- ja käyttöohje. Lisäksi mahdollinen muu erätunniste, jos tuotetta on valmistettu useassa erässä saman päivän aikana.



Tärkeää on huomioida, että tuotteet ovat jäljitettävissä tukkutoimitukseen tai raaka-aineiden hankintapaikkaan asti. Myös käytettyjen erien tiedot on syytä olla jollakin tavalla jäljitettävissä.

Ruokaviraston jouluvinkit:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/kasittely-ja-sailyttaminen/jouluvinkkeja/>

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/omavalvonta-fin-2-jaahdytys.pdf>

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/omavalvonta-fin-7-tiedot.pdf>

Tavanomainen kaneli sisältää kumariinia, joka on luontainen myrkky. Ceyloninkanelissa kumariinipitoisuus on pienempi kuin tavanomaisessa. Lyhytaikainen runsas kanelin käyttö ei vaaranna turvallisuutta.

Punajuurta suositellaan käytettävän vain kunnolla kypsennettynä juureksena tai perinteisesti säilöttynä.

