



Kuva: Hävikkiruokakaappi / Joona Mielonen

Hävikkiruokakaappi

Tarkoituksena saada yksityishenkilöiden sekä yritysten, kuten kahviloiden, lounasravintoloiden ja lähikauppojen hävikkiruoat hyötykäyttöön.

Hävikkiruokakaappi on kaikkien käytössä, mutta erityinen hyöty siitä on yhteisöjen vähävaraisimmille.

Hävikkiruokakaappi sopii erityisesti paikkoihin, joissa on sopivat tilat ja ruokahävikkiä on suhteellisen pieniä määriä tai se voidaan sijoittaa myös muun ruoka-aputoiminnan ”jatkeeksi”. Kaapin toiminnasta voi vasta melko pieni määrä vapaaehtoisia.

Mitä tarvitaan?

- Helposti saavutettava laajasti auki oleva tila
- Jääkaappi (tarvittaessa pakastin) kylmäsäilytystä vaativille ruoille ja elintarvikkeille
- Hyllykkö lämpimässä säilyville elintarvikkeille
- Muutamia vapaaehtoisia siivoamaan ja tarkistamaan kaappi 2–3 krt / viikko
- Paperinen ohjeistus kaapin käyttöön
- Helposti täytettäviä tarralappuja, joihin merkitään yksilöintitieto, ruoan valmistuspäivä ja yleisimmät allergeenit
- Tiedottamista alueen asukkaille!

Miten toimii?

Hävikkiruokakaappiin voi kuka vain tuoda ruokaa tai elintarvikkeita ja kuka vain voi niitä myös sieltä hakea.

Itse tehdyn ruoan tuoja merkitsee tarralapulla: elintarvikkeen nimen, tiedon allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista, tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet sekä valmistuspäivän.

Alkuperäispakkauksessa olevia elintarvikkeita ei tarvitse erikseen merkitä.

Vapaaehtoiset siivoavat kaapin hygieniatason ylläpitämiseksi sekä tarkastavat 2–3 kertaa viikossa kaapin ja heittävät pois syötäväksi kelpaamattomat elintarvikkeet.

Toiminnasta tehtävä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Toiminnasta on laadittava oma valvontasuunnitelma.

Punaisen Ristin periaatteet

- Inhimillisuus
- Tasapuolisuus
- Puolueettomuus
- Riippumattomuus
- Vapaaehtoisuus
- Yleismaailmallisuus
- Ykseys

Lisätietoja:

Piiritoimiston yhteyshenkilö tai Keskustoimiston suunnittelija Petra Lemmetty, petra.lemmetty@redcross.fi, puh. 040 620 4373

HÄVIKKIRUOKAKAAPPI / Suomen Punaisen Ristin ruoka-aputoiminta

<https://rednet.punainenristi.fi/ruoka-apu>
9.3.2022



Toiminnassa noudatetaan **"Eviran ohje 16035/2 – Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet"** (ohje päivitettävänä)

OHJE RUUAN LUOVUTTAMISESTA HÄVIKKIRUOKAKAAPPIIN

Luovutettavat tuotteet merkataan oheiseen päiväkirjaan. Kun luovutat ruokaa kaappeihimme, täytyy myös osa tuotteista merkitä alla olevien ohjeiden mukaisesti. Merkkaamista varten löytyy helposti täytettäviä tarra-arkkeja (yhdessä allergiat ja toisessa muut tiedot).

HUOM! Äidinmaidonkorvikkeita, eläintenruokaa ja lääkkeitä ei saa jakaa hävikkiruokakaapin yhteydessä!

VALMIIKSI PAKATUT ELINTARVIKKEET

- EI TARVITSE ERIKSEEN MERKATA.

OHJE: "viimeinen käyttöpäivä" tai **"viimeinen käyttöajankohta"** -merkinnällä merkittyjä tuotteita ei sellaisenaan saa luovuttaa päiväysmerkinnän ylittymisen jälkeen. Tällaisia mikrobiologisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi pastöroimaton maito ja kerma, kypsytämätön juusto, tuore liha, jauheliha, kypsentämättömät lihavalmistukset, tuore kala ym. lämpökäsittämättömät tuotteet ja sellaiset tuotteet, joiden säilyvyyttä ei ole parannettu säilöntäaineiden avulla tai muuten.

Ihmisravinnoksi soveltuvia **"parasta ennen"** -päiväyksellä merkittyjä tuotteita voi luovuttaa myös päivämäärän ylittymisen jälkeen. Elintarvikkeen luovuttaja vastaa tuotteen laadusta, kun tuote luovutetaan "parasta ennen" -päiväyksen ylittymisen jälkeen.

Kuivamuonat (jauhot, leseet yms.) hyllylle. Jääkaappiin elintarvikkeet pakkauksissa olevien ohjeiden mukaisesti.

PAKKAAMATON RUOKA (mm. itse tehty ruoka)

Kotiruuuan, ravintoloiden tai kahviloiden kerran tarjolla ollut kuuma ruoka voidaan luovuttaa nopean jäähdytyksen (6 asteeseen 4 tunnissa) jälkeen, jos ruoka on aistinvaraisesti arvioituna moitteetonta ja tarjolla ollut kuuma ruoka on säilynyt tarjoilulinjastossa vähintään 60 asteisena.

Kotiruuuan osalta viimeinen käyttöpäivä arvioidaan aistinvaraisesti. Astiassa tai rasiassa jossa ruoka luovutetaan, on näytävä ruuan valmistuspäivämäärä sekä muut merkinnät.

Merkitse pakkaamattomiin ruokiin oheisilla tarroilla seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, tieto allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista sekä tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet.

HEDELMÄT JA VIHANNEKSET

Ruuan luovuttaja arvioi silmä ja aistinvaraisesti hedelmien ja vihanneksien kunnon. Hedelmät ja vihannekset säilytetään jääkaapissa.

HÄVIKKIRUOKAKAAPPI / Suomen Punaisen Ristin ruoka-aputoiminta

<https://rednet.punainenristi.fi/ruoka-apu>
9.3.2022



PAKASTEET

Ennen pakkausmerkinnän umpeutumista pakastetut tuotteet voi säilyttää kahden kuukauden ajan pakastimessa. Suositeltavaa on kuitenkin käyttää tuotteet ennen tätä. Vanhentuneita tuotteita ei saa pakastaa. (kts. alla oleva lista)

Pakastettaessa tai jäädytettäessä pakkaamattomia tuotteita, tulee tuotteisiin pakastuksen tai jäädytyksen yhteydessä selkeästi **merkitä pakastus- tai jäädytyspäivämäärä**. Tuotteet tulisi käyttää ruoka-apuna mahdollisimman pian. Suosituksena on, että tällaiset elintarvikkeet käytetään kahden kuukauden sisällä pakastamisesta tai jäädyttämisestä.

HUOM! Kaikki elintarvikkeet eivät sovellu pakastettaviksi tai jäädytettäviksi. Esimerkiksi listeriavaaran vuoksi tyhjiö- tai suojakaasupakatun kylmäsavustetun tai graavatun kalan jäädyttäminen yli viimeisen käyttöajankohdan on sallittua vain, jos hyväntekeväisyysjärjestö valmistaa sulatetusta kalasta kuumentamalla ruokaa. Tällaisia jäädytettyjä kalastustuotteita ei siten voi sellaisenaan luovuttaa ruoka-apuna.

KERRAN SULANUTTA PAKASTETTA EI SAA UUELLEEN PAKASTAA!

Seuraavat tuotteet säilytetään aina pakastimessa (-18 astetta)

- Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset
- Suojakaasu -ja tyhjiöpakatut tuoreet kalastustuotteet ja kalajalosteet, suolattu mäti
- Pakasteet, jäätelö

Lisätietoa muualta:

"Kaupunkilaiset päättivät laittaa ylimääräisen ruoan kiertoon – perustivat yhteisen jääkaapin, jota kaikki saavat täyttää ja tyhjentää"

<https://yle.fi/uutiset/3-10135809>

"Arabianrannassa avattiin yhteinen hävikkiruokakaappi – "Toivottavasti asukkaat löytäisivät paikan""

<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000005813008.html>

"Hävikkiruokakaappi pelastaa ruoan joutumasta kaatopaikalle – Kotkalaisesta ideasta on otettu koppi ja hävikkiruokakaappeja syntyy Suomeen kuin sieniä sateella"

<https://kymensanomat.fi/uutiset/lahella/8fbfef0e-0dde-42e0-9ad2-8323d8537114>

Kotkan Kampuksen Hävikkiruokakaapin Facebook-sivu – Esimerkki hävikkiruokakaapista

<https://www.facebook.com/pages/category/Community/H%C3%A4vikkiruokakaappi-XAMK-Kotkan-kampus-837326633265650/>