



Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Ohje/versio: 931/04.02.00.01/2022, voimaantulopäivä 7.1.2025

Ohjeen sitovuus

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee viime kädessä tuomioistuin. Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä, että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Suorat lainaukset lainsäädäntötekstistä on esitetty kursiivilla. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Määritelmät

Tässä ohjeessa tarkoitetaan

- **Aistinvaraisella arvioinnilla** elintarvikkeen arviointia sen aistittavien ominaisuuksien, kuten ulkonäön, rakenteen, hajun ja/tai maun perusteella.
- **Helposti pilaantuvalla elintarvikkeella** lämpötilahallintaa vaativaa elintarviketta, joka ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaa mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja joka on siksi säilytettävä huoneenlämmöstä poikkeavassa lämpötilassa, ei kuitenkaan jäädytettyjä tai pakastettuja elintarvikkeita (Elintarvikelaki 297/2021, myöhemmin EtL, 5 § kohta 29).
- **Hävikkiruoalla** ruokaa, joka on edelleen hyödynnettävissä ihmisravintona, mutta on vaarassa päätyä ruokahävikiksi. Hävikkiruoka ei välttämättä ole laadultaan täysin kaupalliseen elintarvikkeeseen kohdistettujen odotusten mukaista, joten se myydään tyypillisesti alennuksella tai lahjoitetaan ruoka-apuun. Ks. myös ruokahävikin määritelmä.
- **Jäljitettävyydellä** sitä, että elintarvikealan toimija pystyy tarkasti osoittamaan
 - mistä ja milloin elintarvike on tullut sekä
 - mihin ja milloin elintarvike on toimitettu (pois lukien kuluttajille luovutus) ((EY) N:o 178/2002 art. 3, 15 ja 18).

- **Jäljitettävyystiedoilla** elintarvikkeen tietoja, joiden avulla elintarvikkeen liikkeet voidaan jäljittää "yksi askel taaksepäin ja yksi askel eteenpäin -periaatteella" elintarvikkeiden toimitusketjussa. Kuluttajia ei lasketa kuuluviksi jäljitettäviin asiakkaisiin. Käytännössä jäljitettävyyden edellyttää, että toimitettu elintarvike on tunnistettavissa (nimike, tuotetunniste tai vastaava), luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö, jolta elintarvike on saatu ja jolle se on toimitettu, on tunnistettavissa ja edellä mainitut tiedot ovat yhdistettävissä toisiinsa (EtL 297/2021, 14 §, (EY) N:o 178/2002 art. 18).
- **Jäädäyttämällä** (engl. freezing) pakastamista lievemmin säänneltyä jäädäytysmenetelmää, joka voi esimerkiksi jäädäyttämiseen käytettävän laitteiston tehon takia olla pakastamista huomattavasti hitaampaa. Koska pakastaminen on lainsäädännön mukaan jäädäyttämisen erityismuoto, tarkoitetaan jäädäyttämällä tässä ohjeessa sekä jäädäyttämistä että pakastamista.
- **Kylmä- ja kuumaketjulla** elintarvikkeen lämpötilan pitämistä sille asetetussa lämpötilassa. Elintarvikkeiden säilytys- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 1.
- **Omaavonnalla** toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia.
- **Pakastamisella** (engl. quick-freezing tai deep-freezing) jäädäytysmenetelmää, jossa maksimaalinen kiteenmuodostus etenee elintarviketyypin mukaan mahdollisimman nopeasti. Pakastuksessa jäätyminen etenee yleensä ainakin yhden senttimetrin tunnissa. Normaalit kotipakastimet on suunniteltu säilyttämään pakastetun elintarvikkeen lämpötila riittävän kylmänä, mutta niiden teho ei riitä lainsäädännön vaatimusten mukaiseen pakastamiseen. Ks. myös jäädäyttäminen.
- **Pakatulla elintarvikkeella** loppukuluttajalle ja suurtalouksille, tarkoitettua pakattua elintarviketta, joka on pakattu ennen myytäväksi toimittamista, riippumatta siitä, peittääkö pakkaus elintarvikkeen kokonaan tai vain osittain, kuitenkin aina siten, että sisällystä ei voi muuttaa avaamatta tai vaihtamatta pakkausta; 'pakatulla elintarvikkeella' ei tarkoiteta kuluttajan pyynnöstä myyntitiloissa pakattuja elintarvikkeita tai välitöntä myyntiä varten pakattuja elintarvikkeita; ((EU) N:o 1169/2011, art. 2.2e). Ks. myös pakkaamaton elintarvike.
- **Pakkaamattomalla elintarvikkeella** elintarviketta, jonka kuluttaja pakkaa itse (itsepalvelu) tai joka pakataan kuluttajan pyynnöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa (palvelumyynti) tai joka on pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa välitöntä myyntiä varten tai joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi (MMM 834/2014, 3 § 2 mom. 2). Ks. myös pakattu elintarvike.
- **Parasta ennen -merkinnällä** vähimmäissäilyvyysajankohtaa, johon saakka elintarvike asianmukaisesti säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet ((EU) N:o 1169/2011, art. 2.2 r). Elintarviketta voi käyttää, luovuttaa ja myydä vielä parasta ennen -päiväyksen jälkeen, jos se on aistinvaraisesti elintarvikkeeksi kelpaavaa.
- **Rekisteröidyllä elintarviketoiminnalla** elintarviketoimintaa, josta on tehty elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus EtL 297/2021 10 § mukaisesti.

- **Ruoka-aputoimijalla** hyväntekeväisyysjärjestöjä, hyväntekeväisyssyhteisöjä ja muita toimijoita, jotka välittävät tai jakavat ruoka-apua sitä tarvitseville henkilöille. Ruoka-aputoimijat ja ruoka-apua välittävät yksityishenkilöt rinnastetaan elintarvikealan toimijoihin ((EY) N:o 178/2002 art. 3, kohta 3 ja Euroopan unionin ohjeet elintarvikkeiden lahjoittamisesta 2017, myöhemmin EU:n ruoka-apuohje).
- **Ruoka-avulla** elintarvikkeiden tai ruoan lahjoittamista ilmaiseksi tai nimellistä korvausta vastaan ruoka-apua tarvitseville henkilöille.
- **Ruokahävikillä** alun perin syötäväksi tarkoitettua elintarviketta tai ruokaa, jota ei syystä tai toisesta kuitenkaan ole hyödynnetty ihmisravintona, rehuna tai muulla tapaa, vaan joka on poistettu elintarvikeketjusta ja hävitetään esim. biojätteiden mukana.
- **Ruokamyrkytys epäilyllä** epäilyä elintarvikkeiden tai talousveden välityksellä leviävästä taudista; tartuntaa tai myrkytystä, joka on saatu ruoan tai talousveden välityksellä.
- **Sellaisenaan syötävillä elintarvikkeilla** elintarvikkeita, jotka tuottaja tai valmistaja on tarkoittanut ihmisravinnoksi ilman, että elintarvike on keitettävä tai käsiteltävä muulla tavoin vaaraa aiheuttavien mikro-organismien tuhoamiseksi tai niiden määrän vähentämiseksi sallittavalle tasolle. Sellaisenaan syötävillä elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka toimija on tarkoittanut syötäväksi niin, että elintarviketta ei tarvitse kuumentaa tai käsitellä muulla tavoin ennen sen syömistä.
- **Takaisinvedolla** elintarvikkeen poistamista markkinoilta, kun elintarvikealan toimija katsoo tai sillä on syytä epäillä, että sen maahantuoma, tuottama, jalostama, valmistama tai jakelema elintarvike ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen. Ruokaviraston internetsivuilla on ohjeet elintarvikealan toimijoille takaisinvedosta sekä ilmoittamisesta viranomaiselle ja kuluttajille (ks. luku 16).
- **Viimeinen käyttöajankohta** merkitään mikrobiologisesti helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin, jotka ovat omiaan lyhyessä ajassa muodostamaan välittömän vaaran ihmisten terveydelle ((EU) N:o 1169/2011, art. 24). Näitä tuotteita ovat esimerkiksi pastöroimaton maito ja kerma, kypsytämätön juusto, tuore liha, jauheliha ja tuore kala.

Ohjeen soveltamisala

Tämä ohje on tarkoitettu ruoka-apua välittäville ja jakaville toimijoille (hyväntekeväisyysjärjestöille, -yhteisöille ja niihin rinnastettaville ruoka-aputoimijoille), elintarvikkeita ruoka-apuun luovuttaville tahoille sekä toimintaa valvoville elintarvikevalvontaviranomaisille. Ohje käsittelee ruoka-aputoiminnan elintarviketurvallisuutta ja siihen liittyviä tulkintoja. Ohjetta ei voi soveltaa kaupalliseen toimintaan lukuun ottamatta liitteessä 2. olevaa taulukkoa 4 ”*Ruoan luovutus ruoka-apuun tai myynti kuluttajalle tarjoiluajan jälkeen*”.

1 Johdanto

Ruoka-apuun lahjoitettavien elintarvikkeiden on oltava turvallisia. Elintarvikkeiden on oltava kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle. Elintarvikkeiden on oltava hyvälaatuisia myös aistinvaraisesti. Elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan. Ruoka-apuun luovutettavien elintarvikkeiden joukossa ei saa olla pilaantuneita elintarvikkeita eikä biojätettä. Elintarvikkeiden luovuttajan täytyy poistaa selvästi pilaantuneet elintarvikkeet suoraan jätteisiin, jottei ruoka-aputoimijan tai elintarvikkeiden kuljetusyrityksen vastuulle jää elintarvikekelpoisen elintarvikkeen lajittelu ja jätteen hävittäminen.

Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on kaikilla ruoka-aputoimintaan tavalla tai toisella osallistuvilla toimijoilla, kuten ruokaa lahjoittavilla tahoilla, hyväntekeväisyysjärjestöillä ja -yhteisöillä sekä muilla tahoilla, jotka välittävät ja jakavat ruoka-apua. Elintarvikkeiden vastikkeeton luovutus ei poista vastuuta elintarvikkeiden turvallisuudesta. Ruoka-avun tarkoitus ei toteudu, jos ruoka-apuun luovutettujen elintarvikkeiden turvallisuudessa tai laadussa on sellaisia puutteita, ettei elintarviketta voi käyttää.

Ruoka-avun edellytys on, että toimijat noudattavat kaikessa toiminnassaan elintarvikelainsäädäntöä. **Ruoka-avun mahdollistamiseksi ruoka-avulle on kuitenkin annettu tiettyjä poikkeuksia, joita saa soveltaa vain hyväntekeväisyyteen pohjautuvassa ruoka-aputoiminnassa. Kyseisiä poikkeuksia ei saa soveltaa kaupalliseen toimintaan. Ruoka-apuun luovutettuja elintarvikkeita ei saa hyödyntää millään tavoin kaupallisesti. (ks. luku 7).**

Toimitusketjut voivat olla ruoka-aputoiminnassa pitkiä. Koska suuri osa ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista on elinkaarensa loppupäässä, toimijoiden on huolehdittava elintarvikkeiden oikeista säilytys- ja tarjoilulämpötiloista eli elintarvikkeiden kylmä-/kuumaketjusta kaikissa vaiheissa ja että ruokien luovutus tapahtuu viipymättä. Elintarvikkeilla on oltava riittävästi käyttöaikaa jäljellä, jotta ne ehditään kuljettaa, tarvittaessa käsitellä ja luovuttaa ruoka-avun vastaanottajalle käyttöajan puitteissa (ks. [luku 11.6](#)). Ruoka-aputoiminnan edellytyksenä on, että toimija noudattaa kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike, elintarvikehuoneisto, sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Jäljitettävyyden on oltava riittävällä tasolla, jotta elintarviketurvallisuudesta voidaan varmistua. Elintarviketoiminnalta vaadittava omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan toteutus auttavat ruoka-aputoimintaan liittyvien riskien hallinnassa.

Suomi on sitoutunut YK:n kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti puolittamaan ruokahävikin vuoteen 2030 mennessä (**Maa- ja metsätalousministeriön tiedote 2019**). Ruoka-apu on hyvä ruokahävikin vähentämiskeino, sillä ruoka-avun välityksellä voidaan hyödyntää ihmisravintona elintarvikkeita, jotka ovat ihmiselle turvallisia, mutta syystä tai toisesta kaupalliseen tarkoitukseen soveltumattomia. Lisäksi uuden jäteasetuksen myötä elintarvikealan toimijan on luovutettava käyttämättä jääneet elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se ei vaaranna elintarviketurvallisuutta ja kustannukset ovat kohtuulliset (Valtioneuvoston asetus jätteistä 978/2021, 29 §). Toimija voi itse valita, kenelle ja miten käyttämättä jääneet elintarvikkeet luovutetaan niin, että luovutus ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. Sosiaali- ja terveysministeriön tiedotteen mukaan ruoka-apua saavat ovat pääasiassa perusturvaetuuksien varassa eläviä ja heikossa työmarkkina-asemassa olevia henkilöitä (**Sosiaali -ja terveysministeriön tiedote 2021**). Ruoka-avulla on siten tärkeä sosiaalinen ja taloudellinen merkitys yhteiskunnissa.

Ruokavirasto suosittelee toimijoita laatimaan ja jakamaan ylijäämäruoan hyödyntämistä ja ruoka-apua koskevia hyvän käytännön ohjeita. Hyvän käytännön ohjeista pyydetään olemaan jo suunnitteluvaiheessa yhteydessä Ruokavirastoon ohjeiden kansallista arviointia varten: ruokahygienia@ruokavirasto.fi. Lisätietoa **hyvän käytännön ohjeista** Ruokaviraston internetsivuilla.

2 Ruoka-aputoiminnan rekisteröinti ja valvonta

Ruoka-aputoimijoiden on rekisteröitävä ruoka-aputoiminta vähintään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista oman sijaintikuntansa elintarvikevalvontayksikköön (EtL 297/2021, 10 §). Rekisteröinti tehdään joko

- ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelu ilpan <https://ilppa.fi/etusivu> kautta tai
- ottamalla yhteyttä oman sijaintikuntansa elintarvikevalvontaan **yhteystiedot elintarvikevalvontayksiköihin**.

Rekisteröinnin yhteydessä elintarvikevalvontaviranomainen antaa ruoka-aputoimijalle neuvontaa. Elintarvikevalvontaviranomainen rekisteröi ruoka-aputoiminnan viranomaisten Vati-valvontatietojärjestelmään **Vatin-käyttöohjeen** mukaisesti (ohjeistus vain viranomaisille).

Poikkeuksena rekisteröintivelvollisuuteen on yksityishenkilön järjestämä tilapäinen ruoka-apu, jota ei tarvitse rekisteröidä elintarvikevalvontaviranomaiselle. EU:n yleisessä elintarvikeasetuksessa ((EY) N:o 178/2002) esitetyt velvollisuudet eivät koske tällaisia yksityishenkilöitä (EU:n ruoka-apuohje 2017). Ruokaviraston tulkinnan mukaan yksityishenkilö ilman järjestöä tai yhdistystä taustalla voi jakaa tilapäisesti ruoka-apua enintään 12 päivänä vuodessa ilman ruoka-aputoiminnan rekisteröintiä. Toiminnalta ei tällöin edellytetä myöskään suunnitelmaa omavalvonnasta. Muilta osin yksityishenkilön järjestämää ruoka-apua koskevat tässä ohjeessa kerrotut vastuut. Lisäksi yksityishenkilön järjestämässä tilapäisessä ruoka-avussa on huomioitava seuraavat asiat:

- Ruokavirasto suosittelee, että yksityishenkilö ei luovuta omassa ruokataloudessa käytössä olleita elintarvikkeita ruoka-apuun, vaan että yksityishenkilön toteuttamassa ruoka-avussa elintarvikkeet ovat elintarvikealan yrityksiltä saatuja lahjoituksia. Yksityishenkilöt eivät ole lähtökohtaisesti elintarvikevalvonnan piirissä ja riskinä on, että vastikkeettoman lahjoittamisen seurauksena ruoka-apuun voi päätyä elintarvikkeita tai ruokaa, jotka eivät olet turvallisia tai ihmisravinnoksi soveltuvia.
- Jos toiminta laajenee yli edellä 12 päivän rajan, toiminta on rekisteröitävä elintarvikevalvontaan.
- Jos yksityishenkilön järjestämässä tilapäisessä ruoka-avussa havaitaan epäkohtia, siltä voidaan tarvittaessa edellyttää rekisteröintiä ja ottaa se säännölliseen valvontaan. Tarvittaessa valvontaviranomainen voi rajoittaa toimintaa, kohdistaa siihen hallinnollisia toimenpiteitä tai kieltää sen kokonaan.

Ruoka-aputoimijaan kohdistuva elintarvikevalvonta riippuu siitä, millaisia elintarvikkeita ruoka-avussa jaetaan ja onko toiminnassa havaittu epäkohtia. Ruokaviraston ohjeistuksen **(Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen)** mukaan

- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevälle tai jakavalle ruoka-aputoimijalle tehdään aloitustarkastus toiminnan aloituksen yhteydessä.
- Huoneenlämmössä säilyviä elintarvikkeita käsittelevälle tai jakavalle ruoka-aputoimijalle ei tehdä aloitustarkastusta.
- Kumpaankaan edellä mainitun tyyppiseen ruoka-aputoimintaan ei lähtökohtaisesti tehdä säännöllisiä tarkastuksia (molemmat ovat Ruokaviraston riskiluokitusohjeistuksessa 0-riskiluokan valvontakohteita).

Jos ruoka-aputoimintaan on suunnitteilla olennainen muutos, ruoka-aputoimijan suositellaan ottavan yhteyttä oman sijaintikunnan elintarvikevalvontaan jo muutoksen suunnitteluvaiheessa.

Jos ruoka-aputoiminnassa havaitaan epäkohtia, ruoka-aputoiminta voidaan ottaa säännölliseen valvontaan. Tarvittaessa valvontaviranomainen voi rajoittaa ruoka-aputoimintaa, kohdistaa siihen hallinnollisia toimenpiteitä tai kieltää sen kokonaan.

3 Ruoka-apuun soveltuvat elintarvikkeet

Ruoka-apuun lahjoitettavien elintarvikkeiden on oltava turvallisia ja aistinvaraisesti ihmisravinnoksi soveltuvia.

Lahjoitettavat elintarvikkeet voivat olla esimerkiksi

- pakattuja tai pakkaamattomia elintarvikkeita
- huoneenlämmössä säilyviä elintarvikkeita
- helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joiden säilytys- ja tarjoilulämpötiloista on asianmukaisesti huolehdittu kaikissa vaiheissa
- jäädytettyjä tai pakastettuja elintarvikkeita tai
- syystä tai toisesta kaupalliseen tarkoitukseen soveltumattomia elintarvikkeita, joiden käyttäminen elintarvikkeena on kuitenkin turvallista.

Ruoka-avussa, kuten muussakaan elintarvikealan toiminnassa ei saa olla elintarvikkeita,

- joiden laatu on heikentynyt siten, että ne eivät ole ihmisravinnoksi soveltuvia tai turvallisia ihmisten terveydelle
- joiden kylmä-/kuumaketju on katkennut
- joita on säilytetty väärin, esim. epähygieenisesti
- joiden joukossa on pilaantuneita elintarvikkeita tai biojätettä
- joiden pakkaus on vaurioitunut siten, että se vaikuttaa sisällön turvallisuuteen tai ihmisravinnoksi kelpaamiseen
- jotka saattavat johtaa kuluttajaa harhaan
- joiden turvallisuutta voidaan jostain muusta syystä epäillä.

3.1 Kerran tarjolla olleen helposti pilaantuvan ruoan hyödyntäminen ruoka-avussa

Elintarvikehuoneistossa, kuten ravintolassa, asiakkaille tai ruokailijoille itseotossa kerran tarjolla ollutta helposti pilaantuvaa ruokaa ei saa laittaa uudelleen toista kertaa tarjolle (MMM 318/2021, 23 §). Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 318/2021 muistion 31.8.2021 mukaan tarjolla olleet elintarvikkeet on kuitenkin mahdollista esimerkiksi lahjoittaa ruoka-apuun. Ruokaviraston tulkinnan mukaan itseotossa kerran tarjolla ollutta helposti pilaantuvaa ruokaa saa luovuttaa ruoka-apuun seuraavilla ehdoilla:

1. Ruoka on aistinvaraisesti moitteetonta.
 2. Kylmä-/kuumaketjusta on huolehdittu kaikissa eri vaiheissa.
 3. Kuuma ruoka on ollut tarjoilupaikassa koko tarjolla pidon ajan vähintään + 60 °C, jolloin se voidaan
- luovuttaa ruoka-apuun kuumana tai

- jäähdyttää samana päivänä + 6 °C:seen 4 tunnissa (joko tarjoilupaikassa tai ruoka-aputoimijan tiloissa) ja luovuttaa ruoka-apuun jäähdytettynä
- jäähdyttää samana päivänä + 6 °C:seen 4 tunnissa ja jäädyttää viipymättä jäähdytysprosessin jälkeen. Tällöin luovutuksen suositellaan tapahtuvan jäädytettynä.

4. Kylmä ruoka, kuten salaattit, leikkeleet: voidaan luovuttaa, kun elintarvike

- on ollut tarjoilupaikassa koko tarjolla pidon ajan enintään + 6 °C:ssa (ei rajattua tarjoilu-aikaa), saa luovuttaa
- on ollut tarjoilupaikassa koko tarjolla pidon ajan enintään + 12 °C:ssa enintään 4 tuntia, jolloin
 - voidaan luovuttaa ruoka-avun vastaanottavalle kuluttajalle 4 tunnin tarjoiluajan puitteissa, mutta ei enää sen jälkeen.
 - ei saa jäähdyttää + 6 °C:seen tai kylmemmäksi myöhempää luovutusta varten.

Ruoka-aputoimija voi tarjoilla tai muutoin luovuttaa tällaisen ruoan kuluttajalle kuumana, kylmänä tai jäädytettynä.

Kerran muualla itseotossa asiakkaille tarjolla ollutta helposti pilaantuvaa ruokaa saa laittaa ruoka-avussa uudelleen tarjolle vain kerran. Kun ruoka-aputoimija laittaa tällaisen ruoan tarjolle, sitä voi siis tarjoilla enää vain kerran. Syömättä jäänyt ruoka on hävitettävä asianmukaisesti (ks. **luku 11.7** Ylijääneiden elintarvikkeiden hävittäminen). Huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden tarjollapitokertoja sen sijaan ei ole rajattu lainsäädännössä.

3.2 Ei-tarjolla olleen ruoan hyödyntäminen ruoka-avussa

Ruoalla, joka ei ole ollut tarjolla, tarkoitetaan ruokaa, joka on valmistettu keittiössä ja jota ei ole vielä viety tarjolle asiakkaiden itseotettavaksi. Tällaista ruokaa saa luovuttaa ruoka-aputoimijalle ja ruoka-avun vastaanottajalle, kunhan

1. ruoka on aistinvaraisesti moitteetonta.
2. kylmä-/kuumaketjusta on huolehdittu kaikissa eri vaiheissa.
3. kuuma ruoka: on ollut koko ajan vähintään + 60 °C, jolloin se

- voidaan luovuttaa kuumana tai
- voidaan jäähdyttää samana päivänä + 6 °C:seen 4 tunnissa (joko tarjoilupaikassa tai ruoka-aputoimijan tiloissa) ja luovuttaa jäähdytettynä tai
- voidaan jäähdyttää samana päivänä +6 °C:seen 4 tunnissa ja jäädyttää viipymättä jäähdytysprosessin jälkeen. Tällöin luovutuksen suositellaan tapahtuvan jäädytettynä.

4. kylmä ruoka, kuten salaattit, leikkeleet: voidaan luovuttaa, kun elintarvike

- on ollut koko ajan enintään + 6 °C:ssa.

Katso myös **luku 14.3** Voiko ”cook & chill” -valmistusmenetelmällä tai kylmävalmistusmenetelmällä valmistettuja ruokia luovuttaa ruoka-apuun?

3.3 Ruoan valmistus ja tarjoilu ruoka-avussa

Yksi tapa hyödyntää ruoka-apuun lahjoitettuja elintarvikkeita on valmistaa niistä ruokaa, joka tarjoillaan ruoka-avun vastaanottaville kuluttajille syötäväksi. Tällainen ruoka, joka on tarjolla ensimmäisen kerran ruoka-avussa, voidaan asettaa myöhemmin uudelleen tarjolle ruoka-avussa. Tällaista ruokaa voi tarjoilla ruoka-avussa siten yhteensä korkeintaan kahdesti. Vaihtoehtoisesti tällaisesta kerran ruoka-avussa tarjolla olleesta ruoasta ylijäänyttä ruokaa voidaan esim. jäähdyttää, jäädyttää ja jakaa ruoka-avun vastaanottajille.

Ruoan valmistus viimeisen käyttöpäivän ylittäneistä raaka-aineista:

Ruoka-aputoimijat, jotka valmistavat tuoreena ruoka-apuun lahjoitetuista elintarvikkeista ruokaa, voivat käyttää viimeisen käyttöajankohdan ylittänyttä elintarviketta vielä päiväysmerkintää seuraavana päivänä kuumennettavan ruoan raaka-aineena. Tällöin raaka-aineiden käyttökelpoisuus on varmistettava aistinvaraisesti arvioiden ja ne on valmistettaessa kuumennettava vähintään + 70 °C:n lämpötilaan. Esimerkiksi viimeisellä käyttöajankohdalla 2.1.2024 varustettuja kinkkuleikkeleitä ei saa käyttää päiväyksen umpeuduttua sellaisenaan leivän päällä eikä niitä saa sellaisenaan luovuttaa kuluttajalle, mutta ruoka-avussa ne voidaan käyttää vielä 3.1.2024, jos niistä valmistetaan ruokaa, joka kuumennetaan vähintään +70 °C:n lämpötilaan. **Viimeisen käyttöajankohdan ylittänyttä elintarviketta ei saa käyttää kuumentamatta päiväyksen umpeutumisen jälkeen.**

Katso myös **luku 12.2.1** Viimeinen käyttöpäivä -merkityt elintarvikkeet ja sieltä tyhjiö- tai suojakaasupakattua kylmäsavustettua tai graavattua kalaa koskeva kappale.

4 Hedelmien, marjojen ja vihannesten lahjoittaminen

Myynnistä tulee poistaa ne hedelmät, marjat ja vihannekset (jäljempänä kasvikset), jotka eivät vastaa niille asetettuja laatuvaatimuksia. Myynnistä poistetut syömäkelpoiset kasvikset tulee erottaa selkeästi vaatimukset täyttävistä kasviksista ja tämä on myös myymälässä viestittävä selkeästi asiakkaalle. Ruokahävikin vähentämiseksi myynnistä poistettujen syömäkelpoisten kasvien lahjoittaminen on mahdollista. Lahjoitettavaksi tarkoitettuihin tuotteisiin on selkeästi merkittävä ilmaisu ”tarkoitettu lahjoitettavaksi” tai muu vastaava ilmaisu. Jos pakattuihin tai pakkaamattomien kasvien yhteyteen on selvästi merkitty, että ne on tarkoitettu lahjoitettavaksi, muut merkinnät ovat vapaaehtoisia. Huomionarvoista on, että lahjoitettavien tuotteiden tulee kuitenkin täyttää kasvien laadulle asetetut vähimmäisvaatimukset. Tämä tarkoittaa sitä, että pilaantuneita, mätä, homeisia, rikkoutuneita tai muuten käyttökeltottomia kasviksia ei saa toimittaa lahjoitettavaksi. (Komission delegoitu asetus (EU) 2023/2429, art. 5, kohta 1 c.)

5 Äidinmaidonkorvikkeiden lahjoittaminen

Äidinmaidonkorvikkeiden valmistajat ja myyjät eivät saa lahjoittaa tai myydä alennettuun hintaan äidinmaidonkorvikkeita kuluttajille suoraan tai epäsuorasti terveydenhuollon kautta. Lainsäädäntö mahdollistaa kuitenkin äidinmaidonkorvike-erien lahjoitukset laitoksille ja järjestöille joko laitoksissa käytettäväksi tai niiden ulkopuolelle jaettavaksi sillä edellytyksellä, että äidinmaidonkorvikkeet annetaan vain sellaisille imeväisille, jotka aidosti niitä tarvitsevat ja niin pitkään kuin he niitä tarvitsevat.

Äidinmaidonkorvikkeiden kaupallisia käytäntöjä koskevat vaatimukset ovat tavanomaisia elintarvikkeita tiukemmat. Tiukempien vaatimusten taustalla on YK:n terveysjärjestön WHO:n koodi äidinmaidonkorvikkeiden markkinoinnista, jonka tavoitteena on suojella rintaruokintaa. Osa WHO:n koodin sisällöstä on otettu osaksi EU-lainsäädäntöä (delegoitu asetus (EU) 2016/127). Rintaruokinta on kokonaisvaltaisesti paras imeväisikäisen lapsen ravinto, ja se on aina imeväisen ensisijainen ruokintamuoto. Imettävä äiti tarvitsee stressaavassa kriisitilanteessa tukea ja yksilöllistä apua omasta ja imeväisen ravitsemuksesta huolehtimiseen.

Avustus- tai hyväntekeväisyysjärjestöt voivat jakaa äidinmaidonkorvikkeita vain, jos ne pystyvät varmistamaan äidinmaidonkorvikkeen todellisen tarpeen, turvallisen käytön ja riittävän pitkän saatavuuden. Lisäksi tulee noudattaa muita lainsäädännön ja WHO:n koodin vaatimuksia. Tämä koskee sekä järjestöjen ja laitosten lahjoituksina saamia että itse ostamia äidinmaidonkorvikkeita.

6 Ravintolisien lahjoittaminen

Ravintolisät poikkeavat koostumukseltaan ja käyttötarkoitukseltaan merkittävästi muista elintarvikkeista. Ne ovat ravintoaineiden tai muiden aineiden tiivistettyjä lähteitä, joilla on joko ravitsemuksellinen tai fysiologinen käyttötarkoitus. Ravintolisiä ei tule käyttää monipuolisen ruokavalion korvikkeena. Ravintolisille annetaan suositeltava vuorokausiannos, jota ei saa ylittää.

Lainsäädäntö ei estä luovuttamasta ravintolisiä ruoka-apuun, jos ne ovat turvallisia, ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä ne johda kuluttajia harhaan. Ravintolisiä luovutettaessa on kuitenkin huomioitava myös mahdolliset käyttörajoitukset, kenelle ravintolisiä soveltuu. Ravintolisien poikkeavan luonteen vuoksi ja niiden turvallisen käytön varmistamiseksi ravintolisien luovuttajan sekä ruoka-apua välittävien ja jakavien toimijoiden on omalta osaltaan varmistuttava, että luovutettavat ravintolisät soveltuvat yleiseen jakeluun. Ravintolisien soveltuvuuden arvioinnissa toimijat voivat tarvittaessa olla yhteydessä oman kuntansa elintarvikevalvontaan.

7 Ruoka-aputoimintaan liittyvät poikkeukset

1. Paistopistetuotteista myymättä jääneet huoneenlämmössä säilytetyt helposti pilaantuvat leipomotuotteet ja lisäksi puolitetut ja myymälässä pakasteesta sulatetut ja kuumennetut kalakukot saa valmistus-, paisto- tai sulatuspäivän päätteeksi jäädyttää tai pakastaa vähittäisliikkeessä ja lahjoittaa jäädytettynä tai pakastettuina ruoka-apuun (MMMä 318/2021:n muistio 31.8.2021.)
2. Kerran tarjolla olleen helposti pilaantuvan elintarvikkeen voi tietyillä ehdoilla luovuttaa ruoka-apuun (MMMä 318/2021:n muistio 31.8.2021). Ks. lisätiedot luvusta **3.1**.
3. Ruoka-aputoimija saa Ruokaviraston näkemyksen mukaan käyttää viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä elintarvikkeita ruoka-avussa viimeisen käyttöpäivän jälkeisenä päivänä kuumennettavien ruokien valmistukseen. Ks. lisätiedot luvusta **3.3** ja **12.2.1**.
4. Ruoka-aputoimijoilta ei Ruokaviraston näkemyksen mukaan edellytetä yhtä tarkkaa elintarvikkeiden jäljitettävyyttä kuin muilta elintarvikealan toimijoilta. Ks. lisätiedot **luvusta 9**.
5. Ruoka-aputoimijan pakkaamat elintarvikkeet katsotaan Ruokaviraston näkemyksen mukaan välitöntä myyntiä varten pakatuiksi eli pakkaamattomiksi elintarvikkeiksi. Tätä sovelletaan myös ruoka-avussa pakattuihin, jäädytettyihin elintarvikkeisiin. Ks. lisätiedot luvusta **11.6.3**.
6. Elintarvikkeen lahjoittajalta ei Ruokaviraston näkemyksen mukaan edellytetä lainsäädännön vaatimia kaikkia tietoja pakkaamattomista elintarvikkeista, kun ne luovutetaan ruoka-apuun. Ks. lisätiedot luvusta **11.6.2**.

8 Elintarvikkeiden lahjoittajien vastuut

Elintarvikkeita voivat lahjoittaa ruoka-apuun elintarvikealan toimijat, kuten maatilat, elintarvikkeiden valmistajat, varastot, myymälät, suurtaloudet ja ravintolat. Myös yksityishenkilöt voivat lahjoittaa elintarvikkeita ruoka-apuun tietyin ehdoin (ks. **luku 2**). Elintarvikealan toimijat voivat lahjoittaa ruoka-apua kuluttajille joko suoraan tai hyväntekeväisyysjärjestöjen, -yhdistysten ja muiden ruoka-aputoimijoiden kautta.

Lahjoitettaessa ruoka-apuun pakattuja elintarvikkeita, on varmistettava, että elintarvikkeen käyttöaika mahdollistaa lahjoittamisen. Esimerkiksi elintarvikkeen viimeiseen käyttöajankohtaan on oltava riittävän pitkä aika, jotta elintarvikkeet ehditään jakaa ja/tai valmistaa siten, että kuluttaja ehtii käyttää ne turvallisesti. Ks. lisätiedot luvusta **11.4.1** ja **11.4.2**.

Elintarvikkeita ruoka-apuun lahjoittavien toimijoiden on huolehdittava oman toimintansa osalta, että taulukon 1. vaatimukset täyttyvät.

Taulukko 1. Elintarvikkeita lahjoittavien toimijoiden vastuut

Vaatus	Säädösperusta / lisätietoja antava luku
1. elintarvikkeiden lahjoitustoiminta on kuvattu omavalvonnassa	(EY) N:o 852/2004, art. 5
2. elintarvikkeita vastaanottavien ruoka-aputoimijoiden yhteystiedot ovat kirjanpidossa	ks. luku 9
3. elintarvikkeiden laatu ja pakkausten kunto tarkastetaan ennen luovutusta: elintarvikkeet ovat turvallisia, ihmisravinnoksi soveltuvia ja aistinvaraisesti hyvälaatuisia	((EY) N:o 852/2004 Liite I, V a LUKU; (EY) N:o 178/2002, art. 14; EtL 297/2021, 6 §).
4. elintarvikkeiden joukossa ei ole pilaantuneita elintarvikkeita eikä biojätettä	((EY) N:o 852/2004 liite II, luku VI).
5. elintarvikkeiden käyttöaika mahdollistaa ruoka-apuun lahjoittamisen	ks. luku 11.4.1 ja 11.4.2
6. elintarvikkeet säilytetään oikeissa lämpötiloissa	ks. luku 11.5
7. elintarvikkeista annetaan lainsäädännön edellyttämät tiedot	ks. luku 11.6
8. elintarvikkeet säilytetään/varastoidaan hygieenisesti	((EY) N:o 852/2004 liite II, luku I ja IX).
9. pakkaamattomat raat elintarvikkeet pidetään erillään pakkaamattomista kypsennetyistä elintarvikkeista	((EY) N:o 852/2004 liite II luku IX kohta 3. ja 5.).
10. ruoka-apuun luovutettavaksi tarkoitetut elintarvikkeet pidetään selkeästi erotettuina elintarvikehuoneistossa myytäväksi tai tarjoiltavaksi tarkoitetuista elintarvikkeista	ks. luku 1
11. pakastuksessa ja jäädytyksessä noudatetaan luvun 12 ohjeistuksia.	ks. luku 12

9 Jäljitettävyys

Elintarvikkeiden on oltava jäljitettävissä (EtL 297/2021, 14 §, (EY) N:o 178/2002 art. 18). Jotta ruoka-aputoiminta olisi ylipäättään mahdollista, Ruokaviraston näkemyksen mukaan ruoka-aputoiminnalta ei kuitenkaan tarvitse edellyttää yhtä tarkkoja jäljitettävyystietoja kuin lainsäädäntö edellyttää muulta elintarvikealan toiminnalta. Tyypillisesti ruoka-aputoimijoilla ja elintarvikkeita luovuttavilla tahoilla on keskinäiset sopimukset luovutustoiminnasta sisältäen sopimuskumppaneidensa yhteystiedot. Ajantasaisten yhteystietojen merkitys korostuu esimerkiksi mahdollisessa takaisinvetotilanteessa. Ruokaviraston näkemyksen mukaan

- Elintarvikkeet ruoka-apuun luovuttaneilla toimijoilla on oltava mahdollisuus ottaa viipymättä yhteyttä elintarvikkeet vastaanottaneisiin hyväntekeväisyysjärjestöihin, -yhteisöihin ja muihin vastaaviin ruoka-aputoimijoihin ”yksi askel eteenpäin” -periaatteella.
- Elintarvikkeet vastaanottaneilla hyväntekeväisyysjärjestöillä, -yhteisöillä ja muilla vastaavilla ruoka-aputoimijoilla on oltava mahdollisuus ottaa viipymättä yhteyttä elintarvikkeet luovuttaneisiin toimijoihin tai muihin ruoka-aputoimijoihin, joilta he vastaanottivat elintarvikkeet, ”yksi askel taaksepäin” -periaatteella.

Ruoka-aputoiminnan jäljitettävyydestä voi pitää myös tarkempaa kirjanpitoa. Tarkemmat tiedot voivat auttaa ongelmatilanteiden ratkaisua esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyissä tai takaisinvetotilanteissa.

Kuluttajia ei lasketa kuuluviksi jäljitettäviin asiakkaisiin. Hyväntekeväisyysjärjestö tai muu ruoka-aputoimija ei pidä kirjaa elintarvikkeita vastaanottaneista kuluttajista.

10 Elintarvikkeiden kuljettaminen

Elintarvikkeita lahjoittavien toimijoiden sekä ruoka-apua välittävien ja jakavien toimijoiden on varmistettava yhteistyössä, että elintarvikkeet kuljetetaan

- mahdollisimman pian, jolloin elintarvikkeiden käyttöaika jää mahdollisimman paljon jäljelle lopullisella käyttäjällä ja
- oikeissa lämpötiloissa, hygieenisesti ja muita olosuhdevaatimuksia noudattaen.

Elintarvikkeiden kuljetus on järjestettävä siten, ettei elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Elintarvikkeet on kuljetettava niin, ettei niihin siirry kuljetusajoneuvoista, -laatikoista, muista elintarvikkeista tai tavaroista hajua, makua tai muita haitallisia ominaisuuksia (MMM 318/2021 23 § ja (EY) N:o 852/2004 liite II luku IX kohta 5).

10.1 Lämpötilat kuljetuksissa

Kuljetuksen aikana on huolehdittava kylmä- ja kuumasäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötiloista:

- Kuuma ruoka on lähtökohtaisesti kuljetettava vähintään + 60 °C -asteisena. Ruoka-aputoimija voi kuitenkin arvioida tilannetta sen mukaan, miten nopeasti ruoka tarjoillaan. Riskit ovat sitä pienemmät, mitä nopeammin ruoka päätyy kulutukseen.
- Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset on esitetty [liitteessä 1](#)
- Jos kuljetus tapahtuu yhdistelmäkuljetuksina (elintarvikkeilla eri lämpötilavaatimukset), kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötila saa kuljetuksen aikana olla korkeintaan + 6 °C.
- Käytännön syistä johtuvat lyhytaikaiset poikkeamat (enintään 24 h, enintään 3 °C:n poikkeama) kylmänä tai kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista ovat mahdollisia vain, jos niistä ei aiheudu terveysvaaraa.
- Jos käytössä ei ole kylmäkuljetusautoa, voi kuljetukseen käyttää kylmälaatikoita.
- Jos ruoka-apua jakavalla toimijalla ei ole mahdollisuutta kylmäkuljetukseen, eivätkä lämpötilat pysy muulla tapaa riittävän kylmänä kuljetuksen aikana, niin tällöin saa jakaa vain sellaisia elintarvikkeita, jotka eivät vaadi kylmäsäilytystä.
- Lisätietoa elintarvikkeiden kuljetuksesta löydät Ruokaviraston ohjeesta Rekisteröidyn [elintarviketoiminnan hygieniä](#).

11 Ruoka-aputoiminta

11.1 Ruoka-aputoiminnan omavalvonta

Ruoka-avusta on laadittava suunnitelma toimintaa koskevasta omavalvonnasta ennen ruoka-aputoiminnan aloittamista. Suunnitelman avulla toimija tunnistaa ennakoivasti ja hallitsee toimintaansa liittyvät elintarviketurvallisuusriskit ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on tunnistettava omaan toimintaansa ja käsittelemäänsä elintarvikkeeseen liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehdittava niiden hallinnasta.

Toiminnan hallinta osoitetaan omavalvonnan kirjanpidolla. Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden vastaanottolämpötilat suositellaan mittaamaan ja kirjaamaan säännöllisesti, kuten myös elintarvikkeiden säilytykseen käytettävien kylmäsäilytyskalusteiden lämpötilat.

Ruoka-aputoimijan on omavalvonnassaan kuvattava mm.:

- mistä elintarvikkeita vastaanotetaan?
- kuka vastaa ruoan kuljetuksesta?
- millaiset ovat elintarvikkeiden kuljetus- ja varastointiolosuhteet?

- mihin elintarvikkeita toimitetaan tai jaetaan?
- miten vastaanotettavat elintarvikkeet tarkastetaan vastaanoton yhteydessä? Lisätietoja ks. **luku 11.4**.
- millaisia elintarvikkeita toiminnassa on, esim.
 - onko toiminnassa huoneenlämmössä säilyviä elintarvikkeita, lämpötilahallintaa vaativia elintarvikkeita vai molempia?
 - jaetaanko ruoka-apuna pakattuja elintarvikkeita, pakkaamattomia elintarvikkeita vai molempia?
- sisältyykö toimintaan elintarvikkeiden käsittelyä, esim.
 - valmistetaanko elintarvikkeista ruokaa?
 - jäädytetäänkö elintarvikkeita?
 - jaetaanko pakkauksia pienempiin yksiköihin?
- ketkä käsittelevät elintarvikkeita ja onko heillä tarvittaessa hygieniapassit ja terveydentilan selvitykset salmonellatartunnasta tehtynä? Lisätietoja ks. **luku 11.2**
- miten varmistetaan ruoka-aputoimintaan osallistuvan henkilöstön riittävästä osaamisesta ja/tai koulutuksesta, ml. perehdytys?
- miten toimija varmistaa, että parasta ennen päiväyksen umpeutumisen jälkeen elintarvikkeet ovat edelleen terveydelle haitattomia ja ihmisravinnoksi soveltuvia?
 - esimerkiksi avaamalla pakkaus ja tekemällä tuotteille aistinvaraisen (näkö, haju ja maku) tarkastuksen ennen jakelun aloittamista.
- miten elintarvikkeiden käsittelyssä huolehditaan siitä, että yleisimmät allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet pidetään erillään ja ristikontaminaatio hallitaan?
 - Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on lueteltu elintarviketietoasetuksen EU N:o 1169/2011 liitteessä II ja Ruokaviraston verkkosivulla <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/allergeenit/>
- tilojen ja välineiden puhdistussuunnitelma
- kylmälaitteiden lämpötilaseurantamenettelyt
- muut asiat toiminnan luonteen mukaisesti. Lisätietoja saa esim. oman kunnan elintarvikevalvonnasta.

11.2 Ruoka-avussa toimivien henkilöiden hygienia

Henkilö, jolla on tai jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia (henkilöllä on esimerkiksi tulehtuneita haavoja, ihotulehduksia, ihovammoja tai ripulia), ei saa käsitellä elintarvikkeita eikä oleskella elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos olemassa on suoran tai epäsuoran saastumisen vaara.

Ruoan valmistukseen osallistuvilla henkilöillä ja muilla pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on oltava hygieniapassi (EtL 297/2021, 19 §) ja terveydentilanselvitys salmonellatartunnasta. Lisätietoja: Ruokaviraston internetsivut [hygieniapassista](#) ja [THL:n Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#)).

- Hygieniapassi täytyy olla myös esimerkiksi työnantajalla, vapaaehtoisella, opiskelijalla tai harjoittelijalla, jos he käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Poikkeuksena tästä, sosiaalihuollon asiakas, kehitysvammaisten työtoiminta, vammaisten päivätyö, työllistymistä tukeva toiminta tai työtoiminta, jolloin helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevältä edellytetään terveydentilanselvitys salmonellatartunnasta, mutta ei hygieniapassia. Hygieniapassi täytyy hankkia, kun kolme kuukautta sellaista työtä tulee täyteen, jossa hygieniapassia edellytetään. Kolmeen kuukauteen lasketaan taannehtivasti myös aiemmat elintarvikealan työt, joissa on pitänyt olla hygieniapassi.
- THL:n ohjeistuksen mukaan terveydentilanselvitys salmonellatartunnasta vaaditaan kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Selvitys vaaditaan heti palvelussuhteen alkaessa tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja. Esimerkki tällaisesta tilanteesta on kuumainen ripulitauti tai perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta.

Lisätietoja aiheesta taulukosta [Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilanselvitys](#).

Vaatetuksen on oltava työn luonteen vaatima, asiallinen ja puhdas. Henkilökunnalle tulee osoittaa käymälä ja siellä on oltava käsienpesumahdollisuus. Säännöllinen ja huolellinen käsienpesu on elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys. Käsienpesupisteessä on oltava juoksevaa vettä, nestesaippuaa, kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä sekä tarvittaessa desinfiointiainetta. Myös kertakäyttöisiä suojakäsineitä käytettäessä kädet on pestävä säännöllisesti. Käsineet on vaihdettava riittävän usein ja pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kosketaan aina vain puhtain käsin tai käsinein. Jos elintarvikkeet ovat pakattuja, voidaan käsihygieniasta huolehtimiseen vaihtoehtoisesti käyttää elintarvikekäyttöön soveltuvia, kertakäyttöisiä desinfiivia kosteuspyyhkeitä. Tällöinkin käymälän yhteydessä on oltava asianmukaisesti varusteltu käsienpesupiste.

Tarkempaa tietoa henkilökunnan hygieniasta, käsienpesusta ja pesutekniikasta on Ruokaviraston internetsivuilta: [Hygieeninen toiminta](#).

11.3 Tilojen puhtaanapito, siivousvälineet ja jätehuolto

Ruoanvalmistus- ja muille tiloille on oltava erilliset puhdistus- ja siivousvälineet.

Siivousvälineiden puhtaudesta on huolehdittava riittävän usein ja siivousvälineet suositellaan merkitsemään käyttötarkoituksen mukaisesti. Jätteiden keräysastiat tulee sijoittaa siten, ettei niistä aiheudu haju- tai muuta terveyshaittaa ja eläinten pääsy niihin tulee estää. Jäteastiat tulee myös pestä tarpeen mukaan. Lisätietoa tilojen puhtaanapidosta, siivousvälineiden käytöstä ja jätehuollosta löytyy Ruokaviraston ohjeesta **Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan hygieniasta luku 2 Elintarvikehuoneistoa koskevat rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset**.

11.4 Elintarvikkeiden vastaanottotarkastus

Elintarvikkeita vastaanotettaessa tarkastetaan niiden kunto ja ulkonäkö sekä päiväysmerkinnät. Pakkausmerkintöjen riittävyys ja luettavuus arvioidaan. Tarvittaessa pakkauksen voi avata aistinvaraista arviointia varten.

Vastaanotettaessa pakattuja elintarvikkeita, on varmistettava, että elintarvikkeen käyttöaika mahdollistaa lahjoittamisen. Esimerkiksi elintarvikkeen viimeiseen käyttöajankohtaan on oltava riittävän pitkä aika, jotta elintarvikkeet ehditään jakaa ja/tai valmistaa siten, että kuluttaja ehtii käyttää ne turvallisesti.

Viimeisen käyttöajankohdan ohittaneita tuotteita ei saa vastaanottaa muuten kuin jäädytettynä, ellei ruoka-aputoimija valmista niistä viimeistään viimeisen käyttöpäivän jälkeisenä päivänä kuumennettavaa ruokaa (ks. luku 11.4.1).

”Parasta ennen”-päiväyksen ohittaneita tuotteita voidaan vastaanottaa, kunhan elintarvikkeiden aistinvarainen laatu on elintarvikkeeksi kelpaavaa (ks. luku 11.4.2).

Kylmä- tai kuumasäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastamista ja kirjaamista suositellaan tekemään säännöllisesti vastaanoton yhteydessä. Lämpömittarin valinnassa tulee kiinnittää huomiota siihen, että kyseinen mittari soveltuu haluttuun käyttötarkoitukseen. Lisätietoa lämpömittarin valinnasta ja käytöstä Ruokaviraston ohjeessa **Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit**.

Ihmisravinnoksi kelpaamattomat elintarvikkeet on hävitettävä asianmukaisesti (ks. luku 11.7 **Ihmisravinnoksi kelpaamattomien elintarvikkeiden hävittäminen**).

11.4.1 "Viimeinen käyttöajankohta" tai "viimeinen käyttöpäivä" – merkityt elintarvikkeet

"Viimeinen käyttöajankohta" tai "viimeinen käyttöpäivä" -merkittyjä elintarvikkeita ei yleisesti ottaen katsota enää päiväyksen umpeutumisen jälkeen turvallisiksi, vaikka ne olisivat aistinvaraiselta laadultaan moitteettomia. Lakisääteinen vaatimus on, että tällaiset elintarvikkeet on käytettävä viimeistään kyseisenä päivämääränä, eikä niitä saa enää käyttää, luovuttaa eikä myydä viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Ruoka-aputoimintaan liittyen Ruokavirasto on kuitenkin tehnyt seuraavan viimeistä käyttöajankohtaa koskevan tulkinnan: **Viimeisellä käyttöpäivällä merkitty elintarvike voidaan käyttää ruoka-avussa vielä viimeistä käyttöpäivää seuraavana päivänä, jos ruoka-aputoimija kuumentaa ja tarjoilee kuumennetun elintarvikkeen viimeistään viimeistä käyttöpäivää seuraavana päivänä (ks. luku 3.3 Ruoan valmistus viimeisen käyttöpäivän ylittäneistä raaka-aineista).**

11.4.2 "Parasta ennen" -päiväyksellä merkityt elintarvikkeet

Parasta ennen -päivämäärä liittyy elintarvikkeen laatuun. Elintarvikkeen lahjoittaja vastaa tuotteen laadusta, kun tuote luovutetaan "parasta ennen" -päiväyksen ylittymisen jälkeen. "Parasta ennen" -päiväyksellä merkityissä tuotteissa saattaa päiväyksen ylittymisen jälkeen olla joitain laatuun liittyviä muutoksia, kuten esimerkiksi kuivumista tai värimuutoksia, mutta elintarvike on edelleen turvallista syödä. Elintarvikkeiden homehtuminen voi sen sijaan muodostaa terveydellisen vaaran, minkä vuoksi homehtuneet elintarvikkeet eivät kelpaa ihmisravinnoksi. Mitään yleistä aikarajaa ei voida antaa sille, kuinka kauan parasta ennen -päiväyksen jälkeen tuotteita voi myydä, luovuttaa tai käyttää. Jos elintarvikkeen laatu on aistittavilta ominaisuuksiltaan oleellisesti heikentynyt, ei tuotetta saa myydä, luovuttaa tai käyttää.

11.5 Elintarvikkeiden lämpötilat, säilytys ja jakelu

Elintarvikkeiden säilytystilan on oltava elintarvikehuoneistoksi sopiva, helposti puhtaana pidettävä eikä sinne saa päästä haittaeläimiä. Kylmäsäilytystä vaativille elintarvikkeille on oltava riittävästi kylmäsäilytyskalusteita. Elintarvikkeita ei saa säilyttää suoraan lattialla. Suositeltavaa on, että elinkaarensa loppupuolella olevien elintarvikkeiden säilytysajat ovat lyhyitä ja varastokierto nopea. Hyvällä varastokiertojärjestelmällä varmistetaan, etteivät elintarvikkeet jää vanhenemaan vaan ne jaetaan ruoka-avun vastaanottajille mahdollisimman pian. Kaikki elintarvikkeet on varastoitava siten, ettei niihin siirry hajua tai makua ympäristöstä. Jos elintarvikkeiden kanssa samassa tilassa säilytetään muutakin tavaraa, on varmistettava, etteivät ne vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta.

Elintarvikkeiden säilyvyyden ja turvallisuuden kannalta on oleellista, että niitä säilytetään ja tarjoillaan oikeissa lämpötiloissa. **Liitteessä 1** on kuvattu elintarvikkeiden yleiset säilytys- ja tarjoilulämpötilat.

Lämpötiloja suositellaan mittaamaan ja kirjaamaan säännöllisesti tietyin välein ja aina kun on syytä epäillä, että säilytyslämpötila ei ole oikea. Lämpötiloissa havaitut poikkeamat ja niiden pohjalta tehdyt toimenpiteet tulee kirjata omavalvonnan kirjanpitoon. Lämpömittarin valinnassa tulee kiinnittää huomiota siihen, että kyseinen mittari soveltuu haluttuun käyttötarkoitukseen. Lisätietoa lämpömittarin valinnasta ja käytöstä Ruokaviraston ohjeessa [Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit](#).

Jakelun aikana elintarvikkeet on pidettävä kylmäkalusteessa tai helposti puhtaana pidettävällä jakelupöydällä ja suojattava hygieenistä laatua haittaavilta tekijöiltä, kuten pölyltä, lämmöltä ja kosteudelta.

11.6 Elintarvikkeista annettavat tiedot ruoka-avussa

Elintarvikkeista on annettava totuudenmukaiset ja riittävät tiedot. Harhaanjohtavia tietoja ei saa antaa. Pakolliset tiedot eroavat pakatuilla ja pakkaamattomilla elintarvikkeilla. Tässä luvussa kerrotaan, mitä pakollisia elintarviketietoja on huomioitava erityisesti ruoka-avussa. Yleistä tietoa pakollisista elintarviketiedoista löytyy Ruokaviraston [pakkausmerkintöjä](#) koskevilta internetsivuilta.

11.6.1 Pakatut elintarvikkeet

Pakattujen elintarvikkeiden pakolliset tiedot on pääsääntöisesti ilmoitettava suomeksi ja ruotsiksi. Yksikielisissä kunnissa riittää, että pakkausmerkinnät on tehty kyseisen kunnan kielellä.

Elintarvikkeita ruoka-apuun lahjoittavan tahon on huolehdittava, että pakatun elintarvikkeen pakkauksessa tai sen etiketissä ilmoitetaan lainsäädännön vaatimat pakolliset tiedot. Samalla tulee tarkastaa pakkausten kunto ja ulkonäkö ennen elintarvikkeiden luovuttamista.

Jos luovutettavissa pakatuissa elintarvikkeissa on pakkausmerkintävirheitä, luovuttajan on ilmoitettava virheistä ruoka-aputoimijalle kirjallisesti, ks. lisätiedot [luvusta 11.6.4](#).

Jos pakattuja elintarvikkeita jäädytetään ruoka-apua varten, on tuotteiden pakkauksiin tai laatikoihin merkittävä tai muulla tavoin kirjallisesti merkittävä selkeästi jäädytyspäivämäärä, jotta jäädytyspäivämäärä kyetään osoittamaan valvontaviranomaiselle ja jotta jäädytetyn elintarvikkeen ikää on mahdollista arvioida. Ks. myös [luku 12](#).

11.6.2 Pakkaamattomat elintarvikkeet

Hedelmien, marjojen ja vihannesten (kasvisten) osalta katso [luku 4](#).

Ruoka-apuun voi luovuttaa pakkaamattomia elintarvikkeita, kuten välittömään myyntiin pakattuja elintarvikkeita tai ruoan valmistuspaikassa tehtyjä pakkaamattomia elintarvikkeita.

Ruokaviraston näkemyksen mukaan pakkaamattomia elintarvikkeita lahjoittavan **vähittäismyyntipaikan** on annettava toimituksen yhteydessä hyväntekeväisyysjärjestölle tai vastaavalle ruoka-aputoimijalle pakkaamattomista elintarvikkeista vähintään seuraavat tiedot, jotta tiedot voidaan antaa edelleen kuluttajalle:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka on lueteltu elintarviketietoasetuksen EU N:o 1169/2011 liitteessä II ja Ruokaviraston verkkosivulla <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/allergeenit/>
- muut elintarvikkeen ainesosat
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet
- jos kyseessä on ruoka-apua varten jäädytetty pakkaamaton elintarvike, on luovutuksen yhteydessä ilmoitettava vähintään seuraavat tiedot
 - elintarvikkeen nimi, esim. ”jäädytetty ruisleipä”
 - jäädytyspäivämäärä, esim. ”jäädytetty 2.1.2024”.

Ruokaviraston näkemyksen mukaan **tarjoilupaikan** on lahjoittaessaan pakkaamattomia elintarvikkeita, kuten valmistamiaan ruokia ruoka-apuun jaettavaksi, annettava toimituksen yhteydessä hyväntekeväisyysjärjestölle tai vastaavalle ruoka-aputoimijalle pakkaamattomasta elintarvikkeesta vähintään seuraavat tiedot, jotta tiedot voidaan antaa edelleen kuluttajalle:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka on lueteltu elintarviketietoasetuksen EU N:o 1169/2011 liitteessä II ja Ruokaviraston verkkosivulla <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/allergeenit/>

Edellä mainitut, vähittäismyynti- ja tarjoilupaikan antamat tiedot on oltava saatavissa kirjallisesti todentamista varten. Elintarvikkeen lahjoittaja ja hyväntekeväisyysjärjestö voivat keskenään sopia, miten tiedot siirretään seuraavalle portaalle elintarvikkeen toimitusketjussa. Tiedot voidaan antaa esimerkiksi sähköpostilla, tulostetulla asiakirjalla, kuljetusastiaan liitettävällä etiketillä tai muulla vastaavalla tavalla kirjallisesti.

Ruoka-aputoimija antaa pakkaamattomasta elintarvikkeesta vaaditut tiedot elintarvikkeen luovutuspaikassa kuluttajalle joko kirjallisesti tai suullisesti. Jos tiedot annetaan suullisesti, on elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitettava, että tiedot elintarvikkeesta ovat saatavissa pyydettyä henkilöä, esimerkiksi: ”Lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta”. Suullisesti kuluttajalle annettavan tiedon tulee lisäksi olla riittävällä tavalla todennettavissa, kirjallisessa tai sähköisessä muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten saatavissa.

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettaville tiedoille ei ole asetettu kielivaatimuksia. Tiedot voi antaa suomeksi ja/tai ruotsiksi.

11.6.3 Ruoka-aputoiminnassa pakatut elintarvikkeet

Kun ruoka-aputoimija pakkaa itse pakkaamattomia elintarvikkeita luovutuksen helpottamiseksi, tuotteet voidaan Ruokaviraston tulkinnan mukaan katsoa tällöin aina välittömään luovutukseen pakatuiksi eli pakkaamattomiksi elintarvikkeiksi. Tällöin elintarvikkeista annettavien tietojen osalta menetellään luvun **11.6.2** mukaisesti.

Elintarvikkeita pakattaessa on huomioitava tilojen ja välineiden soveltuvuus ja riittävyys kyseiseen toimintaan, mukaan lukien asianmukaisesti varustetut käsienpesupisteet.

11.6.4 Virheelliset tai puutteelliset pakkausmerkinnät

Elintarvikkeet, joissa on virheelliset tai puutteelliset pakkausmerkinnät, saa valmistajan tai haltijan niin arvioidessa luovuttaa ruoka-apuun, jos tuote ei aiheuta kuluttajille terveysvaaraa. Tieto vääristä tai puutteellisista merkinnöistä on siirrettävä tuotteen loppukäyttäjälle. Tällaisissa tapauksissa elintarvikevalvontaviranomainen voi tarvittaessa neuvoa toimijaa ja hyväntekeväisyysjärjestöä tai -yhdistystä.

Elintarvikkeiden virheellisiä pakkausmerkintöjä ei aina voida korjata tuotepakkauksiin. Elintarviketiedoista vastuullisen elintarvikealan toimijan on luovuttaessaan ko. tuotteita ruoka-apuun annettava tarvittavat tiedot ruoka-aputoimijalle, jotta varmistetaan tiedon oikeellisuus lopulliselle kuluttajalle.

Esimerkiksi, jos pakattujen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on sellainen virhe, että sitä ei voi laittaa myyntiin (esimerkiksi mansikkahillopurkki sisältää mustikkahilloa), voi tällaisen tuotteen lahjoittaa ruoka-apuun. Ehtona on, että tuotteesta ei aiheudu kenellekään terveysvaaraa ja että tuotteen luovutuksen yhteydessä tieto vääristä merkinnöistä siirtyy myös tuotteen loppukäyttäjälle. Erityistä huomiota on kiinnitettävä allergeenimerkintöjen oikeellisuuteen. Tällaisessa tilanteessa ruoka-aputoimija antaa oikeat tiedot ruoka-avun vastaanottajalle esimerkiksi irrallisena lappuna, kyltissä tai muulla näkyvällä tavalla.

Jos virheellinen tuote on jo päässyt myyntiin ja se joudutaan vetämään pois myynnistä, saa tällainen tuote valmistajan tai haltijan niin arvioidessa päätyä ruoka-apuun, jos tuote ei aiheuta kuluttajalle terveysvaaraa. Tällaisissa tapauksissa elintarvikevalvontaviranomainen voi tarvittaessa neuvoa toimijaa ja hyväntekeväisyysjärjestöä tai -yhteisöä tai vastaavaa ruoka-aputoimijaa.

11.7 Ihmisravinnoksi kelpaamattomien elintarvikkeiden hävittäminen

Ruoka-aputoimijan kannattaa vastaanottaa vain sellaisia elintarvikkeita ja vain sellainen määrä, joka sen on mahdollista säilyttää ja jakaa eteenpäin ruoka-avussa. Jos ruoka-aputoimijalla jää elintarvikkeita vanhenemaan tai sellaista tarjolla ollutta ruokaa jakamatta, jota ei voi enää hyödyntää (ks. luvut 3.1–3.3), on elintarvikkeeksi kelpaamattomat elintarvikkeet hävitettävä asianmukaisesti.

Myös pilaantuneet elintarvikkeet, joita ei voi enää jakaa eteenpäin, on kerättävä erilleen ja hävitettävä asianmukaisesti.

Jos elintarvikkeet eivät ole enää hyödynnettävissä ihmisravinnoksi:

- kasvisperäiset elintarvikkeet ja yhdistelmäelintarvikkeet on hävitettävä biojätteenä.
- Entisiä eläinperäisiä elintarvikkeita voidaan luovuttaa rehukäyttöön tietyin edellytyksin (ks. lisätietoa Ruokaviraston ohjeesta [Entisten elintarvikkeiden käyttö eläinten ruokinnassa](#)).

12 Elintarvikkeiden jäädyttäminen

Tässä ohjeessa jäädyttämisellä tarkoitetaan sekä jäädyttämistä että pakastamista.

Jäädyttämisellä voidaan saada lisää käyttöaikaa elintarvikkeelle. Yleisperiaate on, että mitä aikaisemmin jäädytettäväksi aiottu elintarvike jäädytetään, sen parempi. Jäädyttämisen on tapahduttava riittävän pienissä erissä, jotta koko elintarvike-erä jäätyy nopeasti. Jos kerrallaan jäädytettävä määrä on liian iso, on vaarana, että keskellä olevat elintarvikkeet eivät jäädy, vaan ovat vielä kohmeisia seuraavanakin päivänä. Kerran sulatettua tai sulanutta elintarviketta ei saa ruoka-avussa jäädyttää uudestaan ilman elintarvikevalvontaviranomaisen lupaa. Lisätietoa jäädyttämisestä ja pakastamisesta löydät esimerkiksi Eviran ohjeesta "[Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa PDF](#)".

Lihan jäädyttämisestä ruoka-apua varten säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson I luvun VII kohdassa 4 (kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioiden lihan osalta) sekä liitteen III jakson II luvun V kohdassa 5 (siipikarjanliha ja jäniseläinten lihan osalta):

Vähittäismyyntiä harjoittavat elintarvikealan toimijat voivat kuitenkin jäädyttää lihan sen jakamiseksi uudelleen elintarvikelahjoituksia varten seuraavin edellytyksin:

i) kun on kyse lihasta, johon sovelletaan viimeistä käyttöajankohtaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 24 artiklan mukaisesti, jäädytyksen on tapahduttava ennen kyseisen ajankohdan päättymistä;

ii) jäädytyksen on tapahduttava ilman tarpeetonta viivytystä -18 °C :n tai sitä alhaisempaan lämpötilaan;

iii) jäädytyspäivämäärä on kirjattava ja ilmoitettava pakkausmerkinnässä tai

muulla tavalla;

iv) lihaa, joka on jäädytetty aiemmin (sulatettu liha), ei saa jäädyttää; sekä

v) jäädytyksen on tapahduttava niiden jäädyttämistä ja myöhempää käyttöä elintarvikkeena koskevien edellytysten mukaisesti, jotka toimivaltaiset viranomaiset ovat vahvistaneet.

12.1 Ketkä voivat jäädyttää elintarvikkeita ruoka-apua varten?

Elintarvikkeiden jäädyttämistä ruoka-apua varten voivat tehdä sekä elintarvikkeita luovuttavat tahot että hyväntekeväisyysjärjestöt, -yhteisöt ja muut ruoka-aputoimijat. Ruoka-apuun tarkoitettuja elintarvikkeita voi siten jäädyttää elintarvikehuoneistossa, esimerkiksi elintarviketeollisuudessa, tarjoilupaikassa tai vähittäismyyntipaikassa ennen niiden luovuttamista. Jos ruoka-aputoimija jäädyttää elintarvikkeita, jäädytys suositellaan tekemään välittömästi, kun ruoka-aputoimija on vastaanottanut elintarvikkeet.

Ruoka-apua varten jäädytetyt elintarvikkeet on säilytettävä elintarvikehuoneistossa erikseen merkittyinä niin, että ne eivät voi sekoittua myyntiin tai muuhun valmistukseen meneviin elintarvikkeisiin. Ruoka-apua varten elintarvikehuoneistossa jäädytetyt elintarvikkeet on toimitettava ruoka-aputoimijalle jäädytettyinä (ei sulaneina).

12.2 Milloin elintarvikkeet on jäädytettävä?

12.2.1 Viimeinen käyttöpäivä -merkityt elintarvikkeet

Viimeinen käyttöpäivä -merkityt elintarvikkeet on jäädytettävä viimeistään viimeisenä käyttöpäivänä. Elintarviketta ei saa jäädyttää viimeisen käyttöpäivän jälkeen.

Lisäksi on huomioitava, että Ruokaviraston näkemyksen mukaan listeriavaaran vuoksi tyhjiö- tai suojakaasupakatun kylmäsavustetun tai graavatun kalan jäädyttäminen viimeisenä käyttöpäivänä tai sitä edeltävänä päivänä on sallittua vain, jos hyväntekeväisyysjärjestö valmistaa sulatetusta elintarvikkeesta ruokaa kuumentamalla sen vähintään + 70 °C. Viimeisenä käyttöpäivänä tai sitä edeltävänä päivänä jäädytettyä tyhjiö- tai suojakaasupakattua kylmäsavustettua tai graavattua kalaa ei siten voi sellaisenaan luovuttaa ruoka-apuun.

12.2.2 Parasta ennen -merkityt elintarvikkeet

Parasta ennen -merkittyjä elintarvikkeita saa jäädyttää myös parasta ennen -päiväyksen jälkeen, jos ne ovat aistinvaraisesti moitteettomia ennen ja jälkeen jäädyttämistä ja soveltuvat jäädyttämiseen.

Myymättä jääneet huoneenlämmössä säilytetyt helposti pilaantuvat leipomotuotteet ja puolitetut ja myymälässä pakasteesta sulatetut ja kuumennetut kalakukot saa valmistus-, paisto- tai sulatuspäivän päätteeksi jäädyttää tai pakastaa vähittäisliikkeessä ja lahjoittaa jäädytettynä tai pakastettuina ruoka-apuun ([MMMä 318/2021:n muistio 31.8.2021 PDF](#)).

Joidenkin elintarvikkeiden, kuten salaattien ja muiden jäädyttämiselle herkkien kasvien laadulliset ominaisuudet eivät kestä jäädyttämistä, minkä vuoksi jäädyttämistä ei suositella niille.

12.3 Mihin mennessä ruoka-apua varten jäädytetyt elintarvikkeet on käytettävä?

Ruoka-apua varten jäädytetyt elintarvikkeet suositellaan käytettävän kahden kuukauden sisällä jäädyttämisestä. Elintarvikkeet, joiden jäädyttämispäivästä on kulunut pidempään (yli kaksi kuukautta), on arvioitava aistinvaraisesti ennen käyttöä.

12.4 Saako jäädytetyt elintarvikkeet luovuttaa kuluttajalle sulaneena?

Jäädytettynä varastoidut elintarvikkeet suositellaan luovutettavan ruoka-avussa kuluttajalle jäädytettynä. Ne voidaan kuitenkin luovuttaa kuluttajalle myös osittain tai kokonaan sulaneena.

Jos jäädytettynä/pakasteena ollut elintarvike luovutetaan kuluttajalle sulatettuna, on kuluttajalle ilmoitettava kirjallisesti tai suullisesti, että tuote on varastoitu jäädytettynä, eikä sitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen. Ilmoittaminen suositellaan tehtävän ensisijaisesti kirjallisesti, mutta sen voi tehdä vaihtoehtoisesti myös suullisesti, jos asiakas varmasti saa tiedon. Jos kyseessä on sellaisenaan syötävän, kylmäsäilytettävän ja sulatetun elintarvikkeen luovutus kuluttajalle, ks. luvun 12.5 ohjeistus.

12.5 Kuinka pian sulatetut elintarvikkeet on käytettävä sulatuksen jälkeen?

Sulatettujen elintarvikkeiden käyttöaika arvioitaessa on huomioitava elintarvikkeen ominaisuudet ja käyttötarkoitus. Jotkin huoneenlämmössä säilyvät elintarvikkeet voivat säilyä sulatuksen jälkeen pitkään hyvälaatuisina, kun taas jotkin kylmäsäilytystä (+0 – +8 °C) edellyttävät elintarvikkeet on syytä käyttää välittömästi sulatuksen jälkeen.

Sellaisenaan syötävät, sulatuksen jälkeen kylmässä säilytettävät (+0 – +8 °C) elintarvikkeet ovat omiaan aiheuttamaan elintarviketurvallisuusriskiä, mikäli niitä säilytetään liian kauan sulatuksen jälkeen, vaikka säilytys tapahtuisi jääkaappilämpötiloissa. Tällaisissa elintarvikkeissa voi olla joko parasta ennen -päiväysmerkintä (vähimmäissäilyvyysaika) tai viimeinen käyttöajankohta -merkintä. Esimerkiksi viimeinen käyttöajankohta -merkityt kinkkuleikkeleet tai parasta ennen merkityt kolmioleivät ovat sellaisenaan syötäviä, kylmäsäilytettäviä elintarvikkeita, joita ei tyypillisesti kuumenneta ennen syömistä.

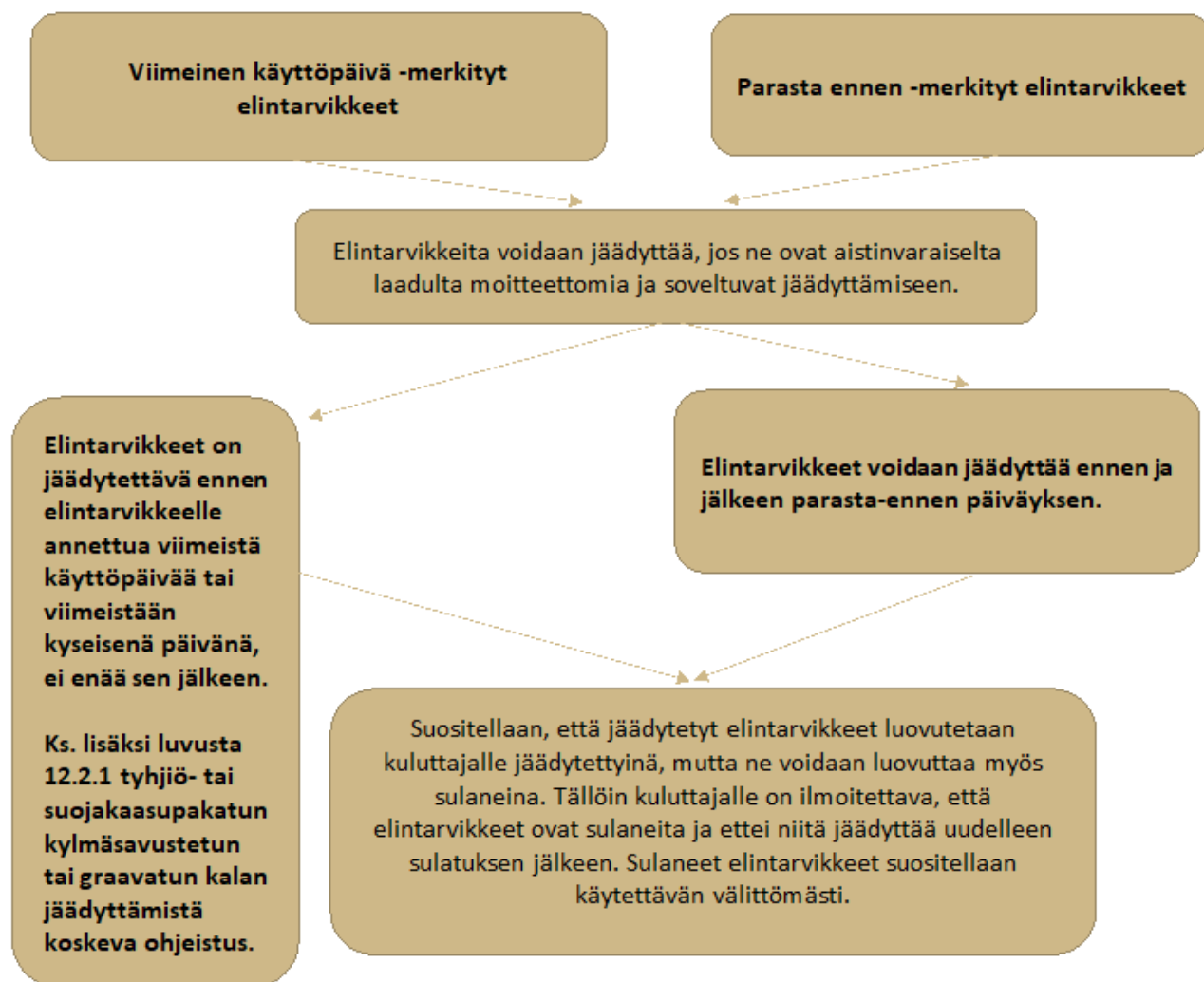
Sulatettujen elintarvikkeiden tarjoilu ruoka-avussa

Kun sellaisenaan syötäviä kylmäsäilytettäviä (+0 – +8 °C, viimeinen käyttöajankohta- tai parasta ennen merkittyjä) ruoka-aputoimintaa varten jäädytettyjä elintarvikkeita tarjoillaan ruoka-avussa, kyseiset elintarvikkeet on Ruokaviraston näkemyksen mukaan tarjottava kuluttajalle syötäväksi viivytyksettä, viimeistään saman päivän aikana sulatuksesta. Poikkeus edellä mainittuun on, jos elintarvikkeet luovuttanut taho antaa ruoka-aputoimijalle tiedon siitä, kuinka monta päivää elintarvike säilyy sulatuksen jälkeen. Sulatuksen yhteydessä on huolehdittava elintarvikkeen oikeasta säilytyslämpötilasta. Hyvä toimintatapa on, että ruoka-aputoimija ottaa sulatukseen vain sen määrän elintarvikkeita, mitä sillä hetkellä tarvitsee ja jotka tulevat tarjoiltua syötäväksi viivytyksettä sulatuksesta.

Sulatettujen elintarvikkeiden luovutus kuluttajalle mukaan vietäväksi

Kun sellaisenaan syötäviä kylmäsäilytettäviä (+0 – +8 °C, viimeinen käyttöajankohta- tai parasta ennen merkittyjä) ruoka-aputoimintaa varten jäädytettyjä elintarvikkeita luovutetaan ruoanjakotilaisuudessa kuluttajalle mukaan vietäväksi, ensisijaisesti elintarvikkeet suositellaan luovutettavan kuluttajalle jäädytettynä, kuten tämän ohjeen kohdassa 12.4 on ohjeistettu. Jos elintarvikkeet kuitenkin luovutetaan kuluttajalle sulaneina, ruoka-aputoimijan on ilmoitettava kuluttajalle suullisesti tai kirjallisesti* esim. kyltissä tai esitteessä:

- että elintarvikkeet on sulatettu ja ettei niitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen ja
 - että Ruokaviraston suosituksen mukaan elintarvikkeet on syötävä viivytyksettä, mieluiten saman päivän aikana sulatuksesta, jos kyseinen elintarvike aiotaan syödä sellaisenaan ilman kuumennusta + 70 asteeseen.
- * Ilmoittaminen suositellaan tehtävän ensisijaisesti kirjallisesti, mutta sen voi tehdä vaihtoehtoisesti myös suullisesti, jos asiakas varmasti saa tiedon.



Kaavio 1. Elintarvikkeiden jäädyyttäminen

13 Ruokamyrkytyspäily- ja muut terveysvaaratilanteet sekä valitukset

Ruoka-aputoimijalla, kuten kaikilla elintarvikealan toimijoilla, on velvollisuus ilmoittaa viipymättä toimintakuntansa elintarvikevalvontaviranomaiselle vakavista vaaroista ihmisen terveydelle, kuten esille tulleista ruokamyrkytyspäilyistä, sekä toimenpiteistä, joihin epäkohtien korjaamiseksi on ryhdytty (EtL 297/2021, 17 §). Ilmoitus ruokamyrkytyspäilystä tehdään viipymättä ilppaan <https://ilppa.fi/etusivu> tai olemalla viipymättä yhteydessä oman sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen [yhteystiedot elintarvikevalvontayksiköihin](#).

Mahdolliset valitukset ruoka-aputoiminnasta voi ruoka-avun vastaanottaja tai kuka tahansa epäkohdan huomaava lähettää ruoka-aputoimijan sijaintikunnan, tai jos sitä ei tiedä, oman asuinkuntansa elintarvikevalvontaan: [yhteystiedot elintarvikevalvontayksiköihin](#). Jos ruoka-aputoimija toimii toisen valvontayksikön alueella, valvoja välittää tiedon ruoka-aputoimijan sijaintikunnan elintarvikevalvonnalle. Ruoka-aputoimijaa valvova elintarvikeviranomainen tarkistaa toiminnan tarvittaessa.

14 Usein kysyttyjä kysymyksiä

14.1 Ovatko linjastoilta tarjoiluajan jälkeen myytävät elintarvikkeet ruoka-apua?

Varsinaisen tarjoilun päätyttyä ja jos kylmänä pidettävät elintarvikkeet ovat säilyneet korkeintaan + 6 °C ja kuumana pidettävät vähintään + 60 °C, voi linjastolta myydä tai luovuttaa elintarvikkeita kenelle tahansa, esim. henkilökunnalle tai ulkopuolisille. Myynti kenelle tahansa ei kuitenkaan ole ruoka-apua, koska ruoka-apu on ruoka-apua tarvitseville henkilöille kohdennettua tukea korkeintaan nimelliseen hintaan.

14.2. Saako linjastolta tarjoiluajan jälkeen lahjoittaa elintarvikkeita ruoka-apuun?

Elintarvikkeita saa lahjoittaa linjastolta ruoka-apuun tietyin ehdoin, katso [liite 2.](#) ja [luku 3.1.](#)

14.3 Voiko cook and chill -valmistusmenetelmällä tai kylmävalmistusmenetelmällä valmistettuja ruokia luovuttaa ruoka-apuun?

Cook & chill -valmistusmenetelmällä tai kylmävalmistusmenetelmällä ruoan valmistaneella taholla on paras käsitys ruoan raaka-aineista, valmistusprosesseihin liittyvistä lämpötiloista, säilytysolosuhteista, mikrobiologiasta ja säilyvyydestä. Tämän vuoksi ruoan valmistaneen tahon on arvioitava, voiko ruokaa luovuttaa vielä ruoka-apuun vai ei ja jos luovutetaan, kuinka pian se pitäisi ruoka-avussa käyttää eli mikä on maksimi säilyvyysaika ruoalle, suunnitellussa käytössä. Ruoan valmistaja tietää myös valmistusolosuhteet, kuten kuinka kauan ruoka on ollut riskilämpötilassa (+ 6 °C – + 60 °C) esim. jäähdytyksen aikana tai kuumennusten välissä. Luovuttavan tahon on siis keskusteltava asiasta ruoka-aputoimijan kanssa ennakkoon, jotta ruoan käyttömahdollisuudet ja käyttöaika ovat kaikille osapuolille selvät, eikä niitä ylitetä. On esimerkiksi määriteltävä, laitetaanko ruoka jakoon ruoka-avussa siten, että se tarjoillaan siellä heti syötäväksi jonain tiettyinä päivinä vai voiko ruoka-apua saava kuluttaja ottaa jakotilaisuudesta kyseistä ruokaa mukaansa vielä kotiin ja syödä sen vielä seuraavina päivinä, pidentäen edelleen ruoan säilyttämistä ennen sen syömistä. Ruoalla on oltava käyttöaikaa, kun se luovutetaan ruoka-apuun. Huomioitava on, että ruoka-aputoimijalla ei välttämättä ole joka päivä jakoa ruoka-avun vastaanottaville kuluttajille. Aikataulujen yhteensovittamisella voidaan saada enemmän ruokaa ruoka-apuun luovutettavaksi.

Ruokavirasto ei suosittele luovuttamaan selvästi pitkään valmistettuna olleita ruokia enää ruoka-apuun, kuten esimerkiksi torstaina ”cook & chill” menetelmällä valmistettua ruokaa, joka menee seuraavana maanantaina tarjolle esim. kouluun. Tällaista koulun ruokailusta ylijäänyttä ruokaa ei siis enää suositella luovutettavan ruoka-apuun, ellei ruoka ole sellaista, että ruoan valmistanut taho tietää sen säilyvän hyvänä vielä ruoka-avussa suunnitellussa käytössä. Sen sijaan Ruokaviraston näkemyksen mukaan jotkut ruoat voivat hyvin soveltua jaettavaksi ruoka-apuun, jos ne välitetään ruoka-avun vastaanottajalle, joka syö ne esim. viikon sisään ruoan valmistuksesta ja jos ne soveltuvat kyseiseen käyttöön myös ruoan valmistajan näkökulmasta.

14.4 Voiko ruoka-aputoimija jakaa pakkauksia pienempiin yksiköihin?

Jos ruoka-aputoimija jakaa isomman pakkauksen, joka on jaettu pienempiin yksittäispakkauksiin, tulee toimijan säilyttää ryhmäpakkaus tai sen etiketti, jotta toimija pystyy antamaan kuluttajalle pakolliset elintarviketiedot suullisesti tai kirjallisesti. Etiketin tietojen on oltava yhdistettävissä luovutettavaan elintarvikkeeseen, jotta tiedot voidaan antaa kysyttäessä elintarvikkeen luovutusvaiheessa. Ruoka-aputoimijan on oltava varma annettavien tietojen oikeellisuudesta ja tämä on huomioitava etenkin, jos purettavana on yhtäaikaaisesti useita ryhmäpakkauksia.

14.5 Saako esimerkiksi kolme tai neljä päivää sitten valmistettua ruokaa, joka ei ole ollut tarjolla, luovuttaa ruoka-apuun?

Jos ruoka on aistinvaraisesti hyvälaatuista ja sen valmistuksessa ja säilytyksessä on noudatettu kylmä-/kuumaketjua, sitä voi olla mahdollista luovuttaa ruoka-apuun vielä useita päiviä valmistuksen jälkeen. Täytyy kuitenkin muistaa, että ruoan laatu heikkenee useita päiviä säilytettäessä ja lämpötilavaatimusten noudattamisen tärkeys korostuu säilytysajan pidentyessä.

14.6 Kuinka pian ruoka-apuun luovutetut, teollisesti pakastetut pakasteet on luovutettava ruoka-avun vastaanottajalle?

Teollisesti pakastetut, jäädytettyinä säilytetyt elintarvikkeet suositellaan luovuttamaan ruoka-avun vastaanottajalle sekä myös vastaanottajan käyttämään ne kahden kuukauden sisällä päiväysmerkintöjen umpeutumisesta. Luovutettavan elintarvikkeen tulee olla laadultaan elintarvikekelpoinen.

14.7 Voiko markkinointikiellon saaneita luomutuotteita luovuttaa ruoka-apuun?

Luomutuotteille joutuu toisinaan antamaan markkinointikiellon luonnonmukaisesti tuotettuna ja määräämään luomumerkintöjen poistamisesta. Luomutoimija voi silloin päättää olla muuttamatta merkintöjä ja luovuttaa tuotteet ruoka-apuun. Ehtona on tässäkin tapauksessa, että tuotteen luovutuksen yhteydessä tieto vääristä merkinnöistä siirtyy myös tuotteen loppukäyttäjälle, esimerkiksi erillisellä etiketillä tai kyltillä. Luomutoimijan tulee aina sopia kyseisistä toimista luomuvalvonnan kanssa erikseen, ennen elintarvikkeiden ruoka-apuun luovuttamista.

15 Lainsäädäntö

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä:

EU-asetukset ovat haettavissa Eurllexin sivuilta <https://eur-lex.europa.eu/collection/eu-law/legislation/recent.html?locale=fi>.

Kansalliset asetukset ovat haettavissa Maa- ja metsätalousministeriön sivuilta <https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/i-rekisteri>.

- Elintarvikelaki 297/2021 (EtL)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, elintarvikehygieniasta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista, jotka suoritetaan elintarvike- ja rehulainsäädännön ja eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvien terveyttä ja kasvinsuojeluaineita koskevien sääntöjen soveltamisen varmistamiseksi (EU:n valvonta-asetus)
- Komission delegoitu asetus (EU) 2016/127 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 609/2013 täydentämisestä äidinmaidonkorvikkeiden ja vieroitusvalmisteiden koostumusta ja niistä annettavia tietoja koskevien erityisvaatimusten sekä imeväisten ja pikkulasten ravitsemisesta annettavia tietoja koskevien vaatimusten osalta
- Komission delegoitu asetus (EU) 2023/2429 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä hedelmä- ja vihannesalan, eräiden

hedelmä- ja vihannesjalosteiden ja banaanialan kaupan pitämisen vaatimusten osalta, 5 artiklan 1 kohdan c alakohta.

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (MMM) 318/2021 elintarvikehygieniasta ja sen muistio 31.8.2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Valtioneuvoston asetus jätteistä 978/2021.

16 Muu ohjeistus ja linkit

Elintarvikevalvontaan liittyvät

- Ympäristöterveydenhuollon sähköinen ilmoituspalvelu Ilppa <https://ilppa.fi/etusivu>
- Ota yhteyttä elintarvikevalvontaan, elintarvikevalvontayksiköiden yhteystiedot <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/ota-yhteytta-elintarvikevalvontaan/>.

Ruoka-apuun liittyvät

- EFSA Scientific Opinion: Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations, 2018 (englanniksi) <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5432>
- Euroopan komission ruoka-apua koskevat internetsivut (englanniksi) https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-donation_en
- Euroopan unionin ohjeet elintarvikkeiden lahjoittamisesta, Euroopan unionin virallinen lehti C361, 25.10.2017, 60. vuosikerta <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/havikkiruoka/>
- EU-jäsenmaiden ruoka-apuohjeistuksia kohdassa "Guidelines for Food Donation" https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/resources-library_en.

Ruokahävikkiin liittyvät

- Luonnonvarakeskuksen (Luke) internetsivut Ruokahävikki <https://www.luke.fi/fi/ajankohtaista/teemat-ja-kampanjat/ruokahavikki>
- Ruokahävikin vähentämiseen tähtääviä oppaita elintarvikealan toimijoille, kuten ravintoloille ja julkisille ruokapalveluyksiköille [Vinkit ja materiaalit ravintoloille](#).

Muut

- Eviran ohje Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa 16049/1, 2016 https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/oppaat/huoneisto-ohje/eviran_ohje_16049-1.pdf
- Maa- ja metsätalousministeriön tiedote 12.9.2019 <https://mmm.fi/-/maa-ja-metsatalousministerio-haastaa-hallinnon-puuttumaan-tarjoiluhavikkiin> haettu 31.10.2023
- Ruokaviraston internetsivut
 - Elintarvikehygieniasta <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/>
 - Henkilökohtaisesta hygieniasta **Henkilökunta - Ruokavirasto**
 - Hygieniapassista <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/>
 - Hyvän käytännön ohjeista <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/hyvan-kaytannon-ohjeet/>
 - Pakkausmerkinnöistä **Pakkausmerkinnät ja markkinointi - Ruokavirasto** ja **Ohjeita kuluttajille - Ruokavirasto**
 - Takaisinvedoista <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/takaisinvedot/>.
- Ruokaviraston ohje
 - Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/>
 - Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf
 - Entisten elintarvikkeiden käyttö eläinten ruokinnassa <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/rehut/tietoa-rehuista/entisten-elintarvikkeiden-rehukaytto/>
 - Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa **Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilanselvitys PDF**

- Rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta - Ruokavirasto.

- STM 2021 Sosiaali- ja terveysministeriön tiedote 23.12.2021
<https://stm.fi/-/kansalaisjärjestöt-saavat-yhteensa-2miljoonaa-euroa-valtionavustusta-ruoka-apuun> haettu 30.10.2023
- THL:n Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi
<https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin>
- Ympäristöministeriön internetsivut "Uusi jäteasetus velvoittaa nykyistä tehokkaampaan erilliskeräykseen ja kierrätykseen" 18.11.2021 <https://ym.fi/-/uusi-jateasetus-velvoittaa-nykyista-tehokkaampaan-erilliskeraykseen-ja-kierratykseen>
- WHO:n kansainvälinen koodi äidinmaidonkorvikkeiden markkinoinnista (englanniksi)
<https://www.who.int/publications/i/item/9241541601>.

17 Ohjeen päivitykset

- Ohjeeseen tehdyt muutokset:
 - 17.10.2024 versioon nähden tarkennettu
 - kappaleeseen 11.6.2, mitä elintarviketietoja vähittäismyyntipaikan ja tarjoilupaikan on annettava ruoka-aputoimijalle pakkaamattomasta elintarvikkeesta toimituksen yhteydessä.
 - kappaleeseen 12.4. ja 12.5, että ilmoittaminen suositellaan tehtävän ensisijaisesti kirjallisesti, mutta sen voi tehdä vaihtoehtoisesti myös suullisesti, kunhan asiakas varmasti saa tiedon.
 - 13.9.2024 versioon nähden poistettu kappaleen 11.6.2 "Pakkaamattomat elintarvikkeet" listan kohdan "muut elintarvikkeen ainesosat" perästä ehto "jos ne ovat saatavilla" .

LIITTEET

Liite 1 Elintarvikkeiden yleiset säilytys- ja tarjoilulämpötilat

Taulukko 2. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötila on korkeintaan + 6 oC, seuraavin poikkeuksin:

• tuoreet kalastustuotteet (pakkaamattomana tai muut kuin tyhjiö- tai suojakaasupakatut), • sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet • keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	lähellä sulavan jään lämpötilaa (0 - +2 °C)
• tyhjiö- tai suojakaasupakatut tuoreet kalastustuotteet • tyhjiö- tai suojakaasupakatutkalajalosteet, • kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet • suolattu mäti	0 -+3 °C
jauheliha	+4 °C
pastöroidusta maidosta valmistetut maitopohjaiset tuotteet, kuten jogurtti, viili, piimä ja useimmat juustot	+8 °C
pakasteet, jäätelö	-18 °C

Kuumana tarjoiltavien elintarvikkeet on pidettävä vähintään +60 °C:n lämpötilassa. Tästä voidaan poiketa, jos ruoan tarjoilu on välitöntä, ja säilytysaika on lyhyt.

Taulukko 3. Tarjolla pitolämpötilat

Elintarvike	Lainsäädäntö MMMa 318/2021, 23 §
Kylmänä tarjolla olevat elintarvikkeet	- jos korkeintaan 6 °C, tarjolla pitoaikaa ei ole rajattu - korkeintaan 12 °C tarjoiluajan ollessa max. 4 h
Kuumana tarjolla olevat elintarvikkeet	vähintään 60 °C

Liite 2 Ruoan luovutus ruoka-apuun tai myynti kuluttajalle tarjoiluajan jälkeen

Taulukko 4. Ruoan luovutus ruoka-apuun tai myynti kuluttajalle tarjoiluajan jälkeen

	Myynti kuluttajalle	Luovutus ruoka-apuun
Tarjolla ollut ruoka		
Kuumana (vähintään +60°C) tarjolla ollut ruoka kuumana suoraan tarjoilupisteestä	Sallittu suoraan tarjoilupisteestä	Sallittu
Kuumana (vähintään +60°C) tarjolla ollut ruoka, joka jäähdytetty välittömästi +6 °C:een	Ei	Sallittu
Kuumana (vähintään + 60°C) tarjolla ollut ruoka, joka on välittömästi jäähdytetty ja sen jälkeen jäädytetty tai pakastettu	Ei	Sallittu
Kylmänä (korkeintaan +6°C) tarjolla ollut ruoka kylmänä suoraan tarjoilupisteestä	Sallittu suoraan tarjoilupisteestä	Sallittu
Kylmänä (korkeintaan +12°C) enintään 4 tuntia tarjolla ollut ruoka kylmänä	Sallittu 4 tunnin tarjoiluajan tarjoilupisteestä, mutta ei enää sen jälkeen	Sallittu 4 tunnin tarjoiluajan tarjoilupisteestä, mutta ei enää sen jälkeen

Ei vielä tarjolla ollut ruoka		
Keittiössä valmistettu, mutta ei vielä tarjolle laitettu kuuma ruoka kuumana (vähintään +60°C)	Sallittu	Sallittu
Keittiössä valmistettu, mutta ei vielä tarjolle laitettu kuuma ruoka, joka jäädytetty +6°C:een	Sallittu	Sallittu
Keittiössä valmistettu, mutta ei vielä tarjolle laitettu kuuma ruoka, joka jäädytetty	Sallittu	Sallittu
Keittiössä säilytetty kylmä ruoka (korkeintaan +6°C)	Sallittu	Sallittu