



Jouluruokaa

Jouluna herkutellaan turvallisesti -vinkkejä jouluruokien käsittelyyn

Tiedote **14.12.2020 12:01**

Jouluna pöydät notkuvat jouluruokia ja erilaisia herkkuja. Ruokien oikea säilytys ja käsittely on tärkeää.

Joulunaikaan ruoka on usein tärkeä osa juhlahetkiämme. Jääkaapit täyttyvät raaka-aineista ja pöydät notkuvat valmiista ruoista.

Turvallinen ruoanlaitto kotikeittiössä tarkoittaa raaka-aineiden ja ruokien huolellista käsittelyä, hyvää henkilökohtaista hygieniaa ja ruoanvalmistukseen soveltuvia välineitä. Ruoka-aineiden käsittelyssä ja ruoanvalmistuksessa on muutamia hygieniasääntöjä, jotka kannattaa pitää mielessä.

Kun käsittelet elintarvikkeita huolella, voit olla varma ruoan hyvästä laadusta. Pidä puhtaina myös työvälineet, keittiön kaapit ja laitteet.

Ohessa lyhyt muistilista turvalliseen ruokailuun jouluna:

- Huolehdi hyvästä hygieniasta, katkeamattomasta kylmäketjusta, ruuan oikeasta käsittelystä ja säilytyksestä
- Aloita ruuankäsittely aina käsienpesusta

- Hygieeniset työtavat ja puhdas keittiö
- Säilytä kylmässä
- Kypsennä kinkku ja siipikarja vähintään +75 asteeseen
- Syö kinkku viikon sisällä
- Lämmitä vain sen verran kuin jaksat syödä
- Kuumenna laatikkoruuat yli + 60 asteeseen

Elintarviketurvallisuusvirasto on tehnyt hauskan ohjevideon ruokien käsittelystä:

[Kuusi simppeleä ohjetta, joilla voit välttyä ruokamyrkytyksiltä - YouTube](#)