



Joulunajan ruokaturvallisuus

Tiedote **17.12.2024 13:25**

Joulunaikaan ruoka on usein tärkeä osa juhlahetkiä. Jääkaapit täyttyvät raaka-aineista ja pöydät notkuvat valmiista ruoista. Elintarvikkeita myös annetaan ja saadaan lahjaksi.

Ohessa lyhyt muistilista joulunajan ruokaturvallisuudesta:

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

Lisäksi on hyvä huomioida, että riskiryhmiin kuuluville henkilöille ei tule tarjoilla sellaisia elintarvikkeita, jotka voivat aiheuttaa listeriatartunnan esimerkiksi graavi- ja kylmäsavukalaa.

Lisävinkkejä ruokaturvallisuudesta löytyy [Ruokavirasto.fi](https://www.ruokavirasto.fi)

Lisätietoja:

ympäristöinsinööri Tiina Päätalo

tiina.paatalo@imatra.fi