



Ravintola, valmistatko ruokaa kaappoihin myytäväksi poikkeustilanteen aikana?



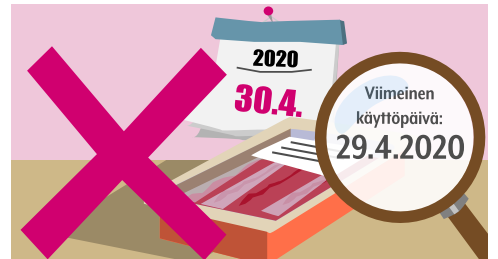
[Ota yhteyttä](#) oman kuntasi elintarvikevalvontaan.



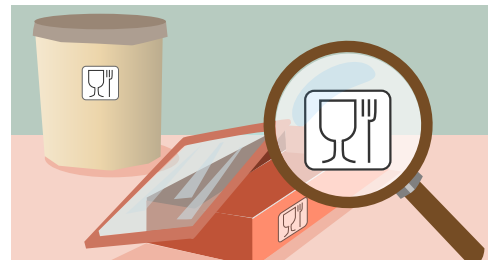
Muista kaikessa toiminnassa [hygieeniset toimintatavat](#).



Älä käytä raaka-ainetta, jos sen [viimeinen käyttöpäivä](#) on ylittynyt.



Käytä pakkausmateriaalina puhtaita ja elintarvikekäyttöön sopivia materiaaleja, joissa on esimerkiksi malja-haarukka -symboli.



Ilmoita kaupalle seuraavat tiedot, jos tiedot eivät ole pakkausmerkinnöissä:

- elintarvikkeen nimi,
- ainesosat (mukaan lukien kaikki [allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet](#)),
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet.





Pakkaa ja suojaa ruoka kuljetusta varten.

Pidä kirjaa siitä, mitä, kuinka paljon, milloin ja mihin ruokaa viedään.

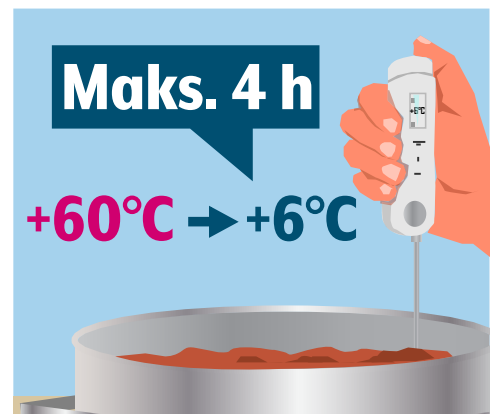
Säilytä ruokien reseptit mahdollisia valituksia varten.



Toimitatko ruoan kauppaan kylmänä?

Jäähdytä ruoka nopeasti neljässä tunnissa $+60\text{ °C}$ asteesta alle $+6\text{ °C}$ asteeseen.

- Varmista jäähtyminen mittaamalla ruoan lämpötila.
- Tehosta jäähtymistä: valmista ruokaa vain pieniä annoksia kerrallaan ja jäähdytä ruoka pieninä annoksina.



Pidä kylmä kylmänä, alle $+6\text{ °C}$.

Pidä kylmänä myytävien tuotteiden käyttöaika lyhyenä: 1-2 vuorokautta valmistuksesta.



Toimitatko ruoan kauppaan lämpimänä?

Pidä kuuma kuumana, yli $+60\text{ °C}$.

