



Vadelmia

Elintarviketurvallisuus kesällä – elintarvikekäyttöön tarkoitettut astiat ja välineet

Tiedote **22.7.2021 16:02**

Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat astiat ja välineet tulee olla soveltuvia käyttötarkoitukseensa.

Astioilla on väliä

Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat astiat ja välineet tulee olla soveltuvia käyttötarkoitukseensa.

Elintarvikekäyttöön tarkoitettujen astioiden tunnistaa siitä, että tuotteen myynnin yhteydessä on kerrottu, että tuote soveltuu elintarvikekäyttöön ja tarvittaessa on kerrottu tuotteen erityisohjeet turvallisuudesta ja asianmukaisesta käytöstä. Monista tuotteista voi löytyä myös vapaaehtoinen tunnus, "Malja-haarukka-tunnus". Jos et ole tuotteen ostotilanteessa varma tuotteen soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön, kysy ja varmista asiat tuotteen myyjältä. Myös kotikeittiössä kannattaa kiinnittää huomiota käytössä oleviin astioihin ja ruoanvalmistustapoihin.

Millaiset astiat soveltuvat marjastuksen, sienestykseen yms.

Marjojen ja sienien kerääminen tulisi tehdä elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin puhtaisiin astioihin, erityisesti, jos niitä on aikomus myydä eteenpäin. Tärkeää on myös muistaa hyvä käsihygienia, hygieeniset työtavat sekä säilyvyysasiat yms.

Alumiinikattilat ja -mehustimet

Marjasadon aikaan säilötään mehuja ja valmistetaan hilloja, ei kuitenkaan astioissa, jotka on valmistettu alumiinista. Suosittelemme, ettei alumiinikattiloita ja -mehustimia, kuten vanhoja "mehumaijoja", käytetä happamien ruokien, esimerkiksi marjapohjaisten jälkiruokien ja -kiisseliä sekä marjapohjaisten puurojen valmistamiseen tai hillon keittämiseen. Hapan neste liuottaa kattilasta alumiinia ruokaan sekä kylmissä että kuumissa olosuhteissa. Turvallinen astia happamien ruokien valmistukseen on tehty ruostumattomasta teräksestä.

Alumiinifolio elintarvikkeiden suojana

Alumiinifoliosta voi irrota ruokaan alumiinia, jos foliota käytetään metalliastiassa olevan ruoan suojaamiseen. Tällöin folion ja astian välille syntyy sähköpari, jonka seurauksena alumiini liukenee korroosion takia ruoan pintaan ja folioon tulee reikiä. Sen sijaan esimerkiksi eväisleipien kääriminen folioon tai keraamisen astian suojaaminen foliolla ei synnytä sähköparia. Alumiinisia astioita tai foliota ei suositella happamien tai suoloisten elintarvikkeiden kanssa kosketukseen. Alumiinifoliopakkausissa on hyvät käyttöohjeet, jotka on syytä lukea ennen folion käyttöä.

Varo oluttölkkien käyttöä grillauksessa

Kesäkokille esitellään mitä erilaisimpia valmistusmenetelmiä, joissa käytetään epätavallisia välineitä esimerkiksi oluttölkkejä. Metallitölkkien ja muiden elintarvikepakkausten tavanomaisesta poikkeavassa käytössä piilee omat vaaransa. Niistä saattaa siirtyä ruokaan vieraita aineita, jotka voivat olla terveydelle haitallisia. Vieraiden aineiden saannin välttämiseksi kannattaa kaihtaa outoja ruoanvalmistusmenetelmiä ja jättää ne kokeilematta.

Vanhat astia

Kotiin ja mökille on saattanut kertyä vanhoja astioita, joiden käytön turvallisuudesta ei ole takeita. On turvallisinta jättää vanhat kolhon näköiset keramiikkakolpakot sekä kuluneet, säröiset ja kolhiintuneet astiat käyttämättä. Myös uudempien esineiden osalta kannattaa arvioida, soveltuvatko ne ollenkaan elintarvikekäyttöön. Etenkin matkamuiistona tuoduista keramiikkakannuista ja mukeista saattaa liueta lyijyä. Ne tulee pitää vain koriste-esineinä.

Muita elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvia ns. kontaktimateriaaleja ovat muun muassa:

- Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit kuten muovipussit, muovikalvot, paperipussit, kartonkilaatikot, foliot, kertakäyttöastiat
- astiat ja ruokailuvälineet
- ruoanvalmistusvälineet kuten kattilat, paistinpannut ja uunipellit, kauhat ja vispilät
- ruoanvalmistuslaitteet kuten yleiskone, vispauskone, mehupuristin ja kahvinkeitin
- ruoanvalmistuslaitteiden osat kuten laitteiden tiivisteet, letkut, putket ja rattaat
- erilaiset pinnat kuten työpöytäpinnat, kuljetinhihnat, suodatuskankaat ja niin edelleen.

Käytännössä kaikki materiaalit ja tarvikkeet, jotka on tarkoitettu olemaan kosketuksessa elintarvikkeeseen, ovat jo kosketuksessa elintarvikkeeseen tai joiden voidaan olettaa joutuvan kosketukseen elintarvikkeen kanssa, ovat kontaktimateriaaleja.

Elintarviketurvallista loppukesää toivottelee elintarvikevalvonta!

Lisää aiheesta [Käsittely ja säilyttäminen - Ruokavirasto](#)

Lisätietoja: Ympäristöinsinööri Tiina Pääatalo, tiina.paatalo@imatra.fi