



Jouluruokaa

Joulunaikaan ruoka on usein tärkeä osa juhlahetkiämme

Tiedote **14.12.2021 09:59**

Jääkaapit täyttyvät raaka-aineista ja pöydät notkuvat valmiista ruoista.

Ohessa lyhyt muistilista turvalliseen ruokaan jouluna

- Huolehdi hyvästä hygieniasta, katkeamattomasta kylmäketjusta, ruuan oikeasta käsittelystä ja säilytyksestä
- Aloita ruuankäsittely aina käsienpesulla
- Hygieeniset työtavat ja puhdas keittiö ovat kaiken perusta
- Säilytä kylmässä alle +6 asteessa
- 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.

Lisätietoja näistä asioista löytyy Ruokaviraston verkkosivustolta:

[Jouluvinkkejä - Ruokavirasto](#)

Ruokaturvallista Joulua!

Lisätietoja:

ympäristöinsinööri Tiina Päätalo

tiina.paatalo@imatra.fi