



Kesäherkkuja

Kylmä kylmänä kesähelteillä

Tiedote **10.6.2022 13:10**

Pidä huolta kylmäketjun katkeamattomuudesta. Erityisesti kesällä on elintarvikkeiden huolellinen käsittely tärkeää, koska mikrobit viihtyvät ja kasvavat lämpimällä säällä.

Elintarvikevalvonta haluaakin nyt palauttaa mieleen muutamia elintarviketurvallisuuden perusasioita, joita noudattamalla voi välttyä ikäviltä ruokamyrkytyksiltä.

- Kylmä kylmänä – pidä huolta kylmäketjun katkeamattomuudesta.
- Muista elintarvikehygieniä myös lomalla. Huolehdi käsien puhtaudesta.
- Käsittele raakoja ja kypsiä elintarvikkeita erikseen ja eri välineillä.
- Kypsennä lihatuotteet kunnolla.
- Tarjoile ruoka heti tai jäähdytä nopeasti.
- Älä säilytä ruokaa huoneenlämmössä.
- Kuumenna uudelleen lämmitettävä ruoka huolellisesti.

Ruuan valmistus- ja tarjoiluastiat

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 matkamuistona tuoduista keramiikkakannuista ja mukeista saattaa liueta lyijyä. Ne tulee pitää vain koriste-esineinä.

Kesäkokille esitellään mitä erilaisimpia 'innokokin' valmistusmenetelmiä, joissa käytetään epätavallisia välineitä ruuan valmistuksessa 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.

Lisää kesäajan elintarviketurvallisuusasioista löytyy myös [Ruokaviraston sivuilta](#)

Lisätietoja ympäristöinsinööri Tiina Päätalo, tiina.paatalo@imatra.fi, puh. 020 617 4329