



Joulunaikaan ruoka on tärkeä osa juhlahetkiämme

Tiedote **19.12.2022 07:41**

Jääkaapit täyttyvät raaka-aineista ja pöydät notkuvat valmiista ruoista.

Turvallisen ruokailun muistilista jouluna

- Huolehdi hyvästä käsihygieniasta, katkeamattomasta kylmäketjusta, ruuan oikeasta käsittelystä ja säilytyksestä
- Aloita ruuankäsittely aina käsien pesulla
- 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, muistuttaa ympäristöinsinööri **Tiina Päätalo** ympäristötoimesta.

Muistathan ruokahävikin vähentämisen Joulunakin!

Lisätietoja jouluvinkeistä löytyy [Ruokaviraston](#) nettisivustolta.

Lisätietoja: ympäristöinsinööri Tiina Päätaalo, tiina.paatalo@imatra.fi