Nimi: ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTTÄMINEN KOTIKEITTIÖSSÄ
Versio: 3
Yksilöllinen tunniste: WEB-939-21740-fi
Voimassaoloaika: 20.8.2027

Ohjeita kotona asuvien vanhusten ruoan turvallisuuden varmistamiseksi

Elintarvikkeiden oikea ja asiallinen säilyttäminen kotikeittiössä varmistaa elintarvikkeen turvallisuuden ja vähentää riskiä sairastumisesta. Vanhusten omaisten ja vanhusten luona käyvien kotipalvelun henkilökunnan on käynneillään hyvä varmistua seuraavista elintarvikkeiden säilytykseen ja tarjoiluun liittyvistä asioista.

Pakattujen elintarvikkeiden säilyvyys

- Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä annettuja valmistus- ja säilytysohjeita tulee noudattaa. Useimmat ruoat säilyvät vain rajoitetun ajan. Elintarvikkeen parasta ennen -merkintä tarkoittaa, että tuote on vielä ko. päivämäärän jälkeen käytettävissä turvallisesti. Helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin merkitty viimeinen käyttöpäivä -merkintä tarkoittaa, että tuote on käytettävä viimeistään merkinnässä mainittuna päivänä.
- Vakuumi- tai suojakaasuun pakkaaminen lisää elintarvikkeiden säilyvyysaikaa, mutta tuotteita pitää kuitenkin säilyttää kylmässä.
- Vakuumi- ja suojakaasupakattuja graavi- ja kylmäsavukalatuotteita ei suositella lainkaan riskiryhmään kuuluville kalatuotteiden sisältämän listeriariskin vuoksi.
- Omaisten valmistamien aterioiden säilyvyyteen tulee kiinnittää erityistä huomiota. Mikäli omaiset toimittavat asiakkaalle aterioita on niihin hyvä laittaa valmistuspäivä.

Ruoan tarjoilu

- Ruoka tulee tarjota mahdollisimman pian kypsentämisen jälkeen tai pidettävä kuumana tarjoiluun asti. Jos tarjoiluun on aikaa enemmän kuin kaksi tuntia, kannattaa ruoka jäähdyttää. Myöhemmin kuumennetaan uudestaan vain kerralla syötävä määrä ruokaa.
- Tarjoilusta jäljelle jääneet, huoneenlämmössä lämmenneet elintarvikkeet, tulee heittää pois, eikä niitä tule laittaa uudelleen tarjolle.
- Ruoat, joita on säilytetty pitkään (yli 2 tuntia) vaaravyöhykelämpötilassa (+6 - +60 ° C), voivat sisältää bakteerien muodostamia myrkkyjä. Myrkyt eivät tuhoudu edes ruokien huolellisella uudelleen kuumentamisella.
- Elintarvikkeita tulee käsitellä puhtain käsin ja välinein ja huolehtia keittiön pintojen puhtaudesta. Säilytettäessä useista ruoka-aineista valmistettuja valmiita ruokia, säilytysajan määrää aina herkimmin pilaantuva ruoka-aine.

Kotipakastimessa ja -jääkaapissa säilytettävien tuotteiden säilyvyysaikoihin tulee kiinnittää huomiota. Taulukossa on elintarvikkeiden suositeltavia säilytysaikoja. Jääkaapissa elintarvikkeet tulee säilyttää suojattuna, rasioihin pakattuna tai kannellisissa astioissa.

Pakastimessa (-18 C)	**Jääkaapissa (+ 2–5 C)**
Vihannekset 8 kuukautta	Maito, avattu pakkaus 3-4 vrk
Marjat 8 -12 kuukautta	Laatikkoruoat ja keitot 3-4 vrk
Leipä 3 kuukautta	Liha- ja kanaruoat 2-3 vrk
Jauheliha 3-4 kuukautta	Salaatit noin 1 vrk
Naudanliha 6-12 kuukautta	Puurot ja kastikkeet 1-2 vrk
Sianliha 3-4 kuukautta	Avattu leikkelepakkaus 3-7 vrk
Kana, paloina 9 kuukautta	
Kalafileet 2-3 kuukautta	
Valmiit ruoat 3-4 kuukautta	