

# Elintarvikevalvonnan uutiskirje syksy 2024

- **Omavalvonnan lämpötilamittaukset**

## Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilaseuranta ja -kirjaukset



- Seuranta: jatkuvaa, päivittäin
- Kirjaukset: omavalvontasuunnitelman mukaan, vähintään joka toinen viikko
- Kaikissa kylmlaitteissa tulisi olla irtolämpömittari, josta lämpötiloja seurataan päivän aikana

### **Yleiset lämpötilojen raja-arvot elintarvikkeiden säilytyksessä:**

- max. 8 °C – juustot, hapanmaitotuotteet
- max. 6 °C – maito, liha, valmisruuat, pilkotut kasvikset
- max. 4 °C – jauheliha, jauhettu maksa
- max. 3 °C – jalostamattomat kalatuotteet
- max. 2 °C – tuore, pakkaamaton kala
- 18 °C tai kylmempi – pakastetuotteet

Varmistu tuotteen säilytyslämpötilasta aina pakkausmerkinnöistä!

## Elintarvikkeista tehtävät lämpötilamittaukset



1. Jäähdytys, [tulostettava ohje](#)  
+60 asteesta +6 asteeseen 4 tunnin aikana  
-jäähdytysseurannan kirjanpitoa edellytetään!
2. Uudelleen kuumennus, [tulostettava ohje](#)  
-koskee myös teollisuudessa jäähdytettyjä tuotteita, esim. kypsät vakuumituotteet  
-lämpötilan tulee nousta vähintään +70 asteeseen  
-uudelleen kuumennuksen lämpötilakirjanpitoa edellytetään!
3. Isojen lihapalojen kypsennys, [tulostettava ohje](#)  
-mittaus tuotteen keskeltä (piikkimittarilla)  
-lämpötila vähintään +70 °C, siipikarjatuotteilla vähintään +75 °C.  
-seurantaa tulee tehdä, kirjanpitoa ei edellytetä.
4. Tarjoilulämpötilat, tulostettava ohje [kuumana tarjoiltaville](#) ja [kylmänä tarjoiltaville](#)  
– kylmänä tarjoiltavat ruuat: max. 12 °C, kun käyttöaika enintään 4 tuntia  
– kylmänä tarjoiltavat ruuat max. 9 °C, kun tarjoilu-aika yli 4 tuntia tai tuote on pakattu ja se laitetaan jääkaappiin tarjoilun jälkeen (esim. maitopurkki)  
– kuumana tarjoiltavat ruuat vähintään +60 °C, ei aikarajoitusta tarjoiluajalle  
– lämpötilakirjanpitoa edellytetään jokaisesta haudelaitteesta!  
**Huom! Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa tarjoilla/myydä uudelleen (koskee pakkaamattomia tuotteita, jotka ovat olleet tarjoilulinjastolla)**
5. Ruuan kuumasäilytys keittiöllä (ei asiakkaiden otettavissa)  
– lämpötiloista tulee aina varmistua, kun säilytyspaikkana on muu kuin uuni/hella (esim. kuumakaappi tai -haude).  
– kuumana säilytettävän tuotteen lämpötilan tulee olla vähintään +60 °C  
– lämpötilojen kirjanpitoa edellytetään, kun ruoka annostellaan keittiöllä asiakkaan lautaselle (ruoka ei mene enää tarjoilulinjastolle)!
6. Ruuan kuljettaminen itse (tukusta keittiölle tai keittiöltä asiakkaalle)  
– toimijan tulee aina varmistua, että kuljetusmenetelmä on sopiva ja lämpötilat pysyvät vaatimusten mukaisina  
– kirjanpitoa edellytetään, kun kuljetusmatka on yli 15 min!
7. Vastaanottolämpötilat (kuormat), tulostettava ohje [täällä](#)  
– elintarvikkeiden säilytyslämpötilat pätevät myös vastaanoton lämpötilojen raja-arvoihin.  
– vastaanoton lämpötilakirjanpitoa edellytetään!

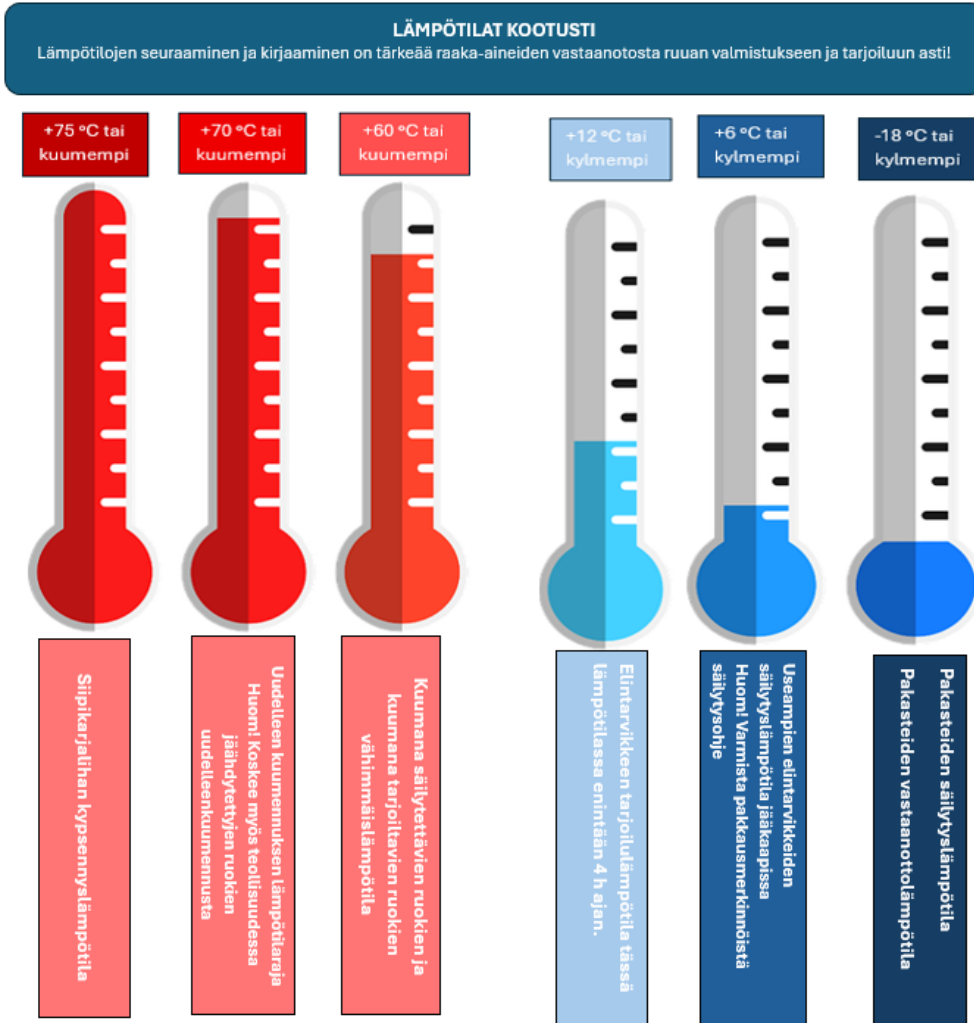
Ruokaviraston laatima ohjevideo lämpötilojen mittaamisesta



Ruokaviraston laatima ohjevideo jäähtymisen seuraamisesta



# Yhteenveto elintarvikkeiden lämpötilojen raja-arvoista

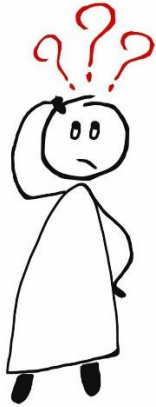


Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa sallitaan 3 °C lyhytaikainen (max. 24 h kestävä) poikkeama. Todenna poikkeaman lyhytaikaisuus uusintamittauksella!

- -18 °C on tyypillinen pakasteiden säilytyslämpötila.
- +6 °C on useimpien jääkaapissa säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötila
- +9 °C on elintarvikkeiden säilytyslämpötila tai myyntilämpötila enintään 24 tunnin ajan
- +12 °C on enimmäislämpötila elintarvikkeiden tarjoilussa/myynnissä. Tuotteen käyttöaika tässä lämpötilassa enintään 4 tuntia, jonka jälkeen elintarvike on hävitettävä
- +60 °C on kuumana pidettävien / tarjoiltavien ruokien lämpötilan alaraja
- +70 °C on uudelleen kuumennuksessa sekä valmistuksessa lämpötilan alaraja
- +75 °C on lämpötilan alaraja siipokarjalihan kypsennyksessä.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa (pois lukien +12 °C) sallitaan 3 asteen lyhytaikainen (max. 24 h kestävä) poikkeama

Heräsikö kysymyksiä? Olisiko sinulla toiveita tulevien uutiskirjeiden aiheisiin?



Mikäli aiheesta heräsi kysymyksiä, ole yhteydessä oman toimipaikkasi valvojaan tai yhteiseen sähköpostiimme [terveystarkastajat@seinajoki.fi](mailto:terveystarkastajat@seinajoki.fi).  
Voit olla yhteydessä myös [Facebookin kautta](#).

Uutiskirjeen aiheita voit ehdottaa [täällä](#)

Uutiskirjeen postituslistalta voit poistua laittamalla sähköpostia osoitteeseen [terveystarkastajat@seinajoki.fi](mailto:terveystarkastajat@seinajoki.fi).