



**TURKU
ÅBO**

Kaupunkiympäristön palvelukokonaisuus
Luvat ja valvonta
Ympäristöterveys
Elintarvikevalvonta

Puhdistusohje
Jääpalakone

25.7.2025

JÄÄPALOJEN HYGIENIA

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta edellyttää, että elintarvikkeissa käytetty jää tulee valmistaa juomavedestä ((EY) N:o 852/2004, s.21). Useimmiten jääpalat valmistaa automaattisesti jääpalakone, joka on liitetty talousvesijärjestelmään. Ruokavirasto linjaa, että elintarvikkeisiin lisättävien jääpalojen tulee täyttää talousvedelle asetetut laatuvaatimukset ja laatusuosituksot (Ruokavirasto, 2024). Runsas mikrobien määrä jääpaloissa voi aiheuttaa terveysriskin ja jopa ruokamyrkytyksiä. Jääpalakoneen säännöllinen puhdistus tulee ottaa huomioon omavalvontasuunnitelmassa.

Jääpalojen käsittelyohje

- Huolehdi hyvästä käsihygieniasta
- Pidä jääpalakoneen kansi suljettuna ja koneen ympäristö puhtaana
- Huolehdi jääpalaottimien ja -astoiden puhtaudesta ja asianmukaisesta säilytyksestä
- Älä säilytä tai jäähdytä jääpalakoneessa mitään muuta kuin jäitä
- Huolehdi, että puhdistusmenetelmä on asianmukainen ja puhdistusvälineet ovat puhtaat

PUHDISTUSOHJEET

Yleispuhdistus (1-2 krt / kk)

- Sulje vesihana
- Irrota laite verkkovirrasta
- Tyhjennä jääsäiliö
- Poista irrotettavat osat
- Pese jääsäiliö ja irrotettavat osat desinfioivalla pesuliuksella
- Huuhtelee ja kuivaa osat ja pinnat huolellisesti
- Pese kalkkisakka
- Pyyhi koneen ulkopinnat
- Käynnistä kone

Huom. Pesun ajaksi poistettuja jääpaloja ei tule siirtää enää takaisin jääpalakoneeseen.

Peruspuhdistus ja huolto (1-2 krt / v)

- Yleispuhdistuksen lisäksi jääntekolaitteiston ja letkujen puhdistus tai vaihto

Huom. Noudata aina laitevalmistajan ohjeita huoltojen suhteen.