

Liite 1

1) Ohjeita kotitalouksille

Kaikki juotava ja ruuanlaittoon käytettävä vesi on keitettävä vähintään 5 minuuttia

- jos vesi kiehuu tai tulee keitetyksi 5 min ruuanlaiton yhteydessä, sitä ei tarvitse etukäteen erikseen keittää
- kahvinkeitTIMessä tai vedenkeitTIMessä vesi ei kiehu riittävän kuumaksi eikä riittävän kauan
- myös mehun laimentamiseen käytettävä vesi on keitettävä
- jääkuutioita ei saa tehdä keittämättömästä vedestä
- vihannekset ja salaattit huuhdellaan keitetyllä ja jäähdytetyllä vedellä
- vesijohtoverkostoon liitettyjä juoma-automaatteja ei saa käyttää.

Pyykin pesu:

Pyykkiä voi pestä, kun kloorin haju on normaali eikä vesi ole sameaa tai värillistä.

Astioiden pesu:

Astioita voi pestä, jos vesi ei ole sameaa tai värillistä.

Astianpesukoneessa suositellaan käytettäväksi kuuminta pesuohjelmaa. Käsien tiskattaessa suositellaan käytettäväksi keitettyä vettä ainakin huuhteluun. Pestyjen astioiden ja muiden välineiden on annettava kuivua hyvin ennen käyttöä.

Peseytyminen:

Vettä voi käyttää peseytymiseen, myös pikkulasten pyllyjen pesuun. Kasvot voi pestä siten, että vettä ei joudu runsaasti suuhun ja silmiin. Naarmut, haavat tms. on pestävä keitetyllä vedellä ja desinfioitava. Hampaiden harjauksessa on hyvä käyttää keitettyä vettä.

Siivous ja WC:n huuhtelu:

Vettä voi käyttää normaalisti. Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvien pintojen siivouksessa käytetään keitettyä vettä.

Tehokloorauksen aikana:

Tehokloorauksesta tiedotetaan aina etukäteen. Tehokloorauksen aikana vettä ei voi käyttää muuhun kuin WC:n huuhteluun. Vettä pitää juoksuttaa vesilaitoksen antamien ohjeiden mukaan kaikista vesipisteistä, jotta myös kiinteistöjen vesijohdot puhdistuvat klooratulla vedellä. Juoksutusaika on yleensä muutamia minuutteja tai niin kauan, että vesi alkaa haista voimakkaasti kloorille. Klooratun veden annetaan tämän jälkeen vaikuttaa vesijohdoissa laitoksen ohjeessa mainitun ajan. Vesihanat suljetaan yöksi, ellei laitos ole muuta ohjeistanut. Myös lämmintä vettä pitää juoksuttaa.

2) Ohjeita keittiöille ja myymälöille**Ruoanvalmistus**

Vain keitettyä vettä saa käyttää ruoanvalmistuksessa, erityisesti vihannesten, salaatin ja hedelmien pesemisessä. Suositeltavaa on käyttää teollisuuden pilkkomaa salaattiaineesta. Verkostovettä voidaan käyttää ruoanvalmistukseen, jos vettä keitetään valmistuksen aikana vähintään 5 minuuttia (esim. lihakeitto). Mahdollisuuksien mukaan on käytettävä helposti valmistettavia ruokia tai aineksia.

Verkostoon liitetyt laitteet:

- Höyryuunit: käytetään ilman höyrytoimintoa, jos ei varmuudella saavuteta 5 minuutin keittoaikaa
- Kahvinkeitin: suoraan verkostoon liitettyjä kahvinkeitimiä ei pidä käyttää. Kahvi pitää valmistaa keitetystä vedestä
- Vesiautomaatit: ei saa käyttää
- Jääpalakoneet, myös jäämurske: ei saa käyttää
- Kahvi-, kaakao- ja teeautomaatit: ei saa käyttää
- Postmix-laitteet: ei saa käyttää
- Lämpöhaude: käytetään keitettyä vettä kontaminaation välttämiseksi (roiskeet astioita nosteltaessa).

Siivous:

- Hygieniaan pitää kiinnittää erityistä huomiota kaikissa kohteissa, joissa käsitellään elintarvikkeita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat työtasot ja laitteet pestään keitetyllä vedellä ja tarvittaessa desinfioidaan.
- Ovien ja kylmiöiden kahvat pitää puhdistaa tehostetusti (useita kertoja päivässä) mikrobien leviämisen ehkäisemiseksi käsien välityksellä. Puhdistukseen käytetään keitettyä vettä. Desinfointiin käytetään käyttövalmista tai puhtaaseen tai keitettyyn veteen laimennettua desinfiointiainetta.

Astianpesu

Astiat voi pestä koneellisesti, jos vesi on aistinvaraisesti normaalia (ei sameaa tai värillistä), mutta astioiden on kuivuttava kokonaan ennen käyttöä. Tarvittaessa on käytettävä kertakäyttöastioita.

Käsihygienia

Käsihygieniaa korostetaan. Kädet voi pestä saippuaa käyttäen vesijohtovedellä. Kädet kuivataan huolellisesti ja desinfioidaan lopuksi käsidesillä. Kertakäyttöhanskojen käyttö on suositeltavaa.

Sairastuminen

Työterveyshuollon kanssa on hyvä keskustella oireista ja työtehtävistä, jos työntekijällä on vatsatautioreita. Lähityöhön palattaessa on kiinnitettävä erityistä huomiota käsihygieniaan.

Elintarvikemyymälät

- Verkstoveteen kytkettyjä jääpalakoneita ei saa käyttää.
- Palvelutiski puhdistetaan esim. desinfioivalla pesuaineella. Puhdistukseen käytettävän veden pitää olla keitettyä. Palvelutiskin käyttöä pitää rajoittaa, jos riittävän hygienian ylläpito ei ole mahdollista.
- Lihamyly puhdistetaan keitetyllä vedellä. Lihamylyn käyttöä pitää välttää, jos puhdistusta ei saada tehtyä perusteellisesti.

Myyjäiset

- Vain paistettavien leivonnaisten valmistus on sallittua
- Valmistuksessa on noudatettava annettuja rajoituksia
- Myyjien perheissä ei saa olla vatsatautia

Laitteiden käyttöönotto keittokehotuksen päätyttyä:

Yhdistelmäuunit:

- höyrykeitto päälle tunniksi

Painekeittokaapit:

- laite päälle täydellä paineella puoleksi tunniksi

KahvinkeitTIMET, jotka on kytketty verkostoveteen

- keitetään tyhjänä useita kertoja

Juoma-automaatit:

- automaatin huollosta vastaava puhdistaa laitteet

Linjaston vesijakelimet:

- aktiivihillisuodattimet pitää vaihtaa
- vettä lasketaan läpi jonkin aikaa

Muut laitteet:

- ruoan kanssa kosketuksissa olevat pinnat puhdistetaan desinfiointilaitteella

Astianpesukoneet:

- käsittely desinfioivalla pesuaineella, jonka jälkeen koneet ovat käyttökunnossa

3) Ohjeita muille toimipaikoille

Parturi-kampaamot

Jos vesi on aistinvaraisesti (ulkonäkö ja haju) normaalia, voidaan sitä käyttää hiustenpesuun. Kloorista voi olla haittaa permanentti- ja väriaineiden kanssa. Kloori ja verkoston huuhtelut voivat lisäksi irrottaa rautaa putkistosta veteen. Vesijohtoverkoston tehokloorauksen aikana vettä ei voi käyttää.

Hammaslääkärit:

Vesijohtoverkoston kiinteästi liitettyjä laitteita ei voi käyttää.

Ihoa rikkovat toiminnanharjoittajat:

- Vesijohtoverkoston kiinteästi liitettyjä laitteita ei voi käyttää ihoa rikkovassa toiminnassa.
- Veden, joka voi olla kosketuksissa rikkoutuneen ihon kanssa, tulee olla keitetty vähintään 5 min.