

# VEDEN KÄYTTÖOHJEITA keittokehotuksen aikana.

## 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
- myös mehun laimentamiseen käytettävä vesi on keitettävä
- jääkuutioita ei saa tehdä keittämättömästä vedestä
- vihannekset ja salaattit huuhdellaan keitetyllä ja jäähdetyllä 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.

## 2) Ohjeita keittiöille ja myymälöille

Ruoanvalmistus:

Vain keitettyä vettä saa käyttää ruoanvalmistuksessa, erityisesti vihannesten, salaatin ja hedelmien pesussa. Suositeltavaa on käyttää teollisuuden pilkkomaa salaattinestettä. 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 höyrytoimintaa, jos ei varmuudella saavuteta 5 minuutin keittoaikaa
- Kahvinkeitin: suoraan verkostoon liitettyjä kahvinkeitinimä 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 desinfointiainetta.

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

Jos työntekijällä on vatsatautioreita, ei hän saa olla työpaikalla. Oireiden päättymisen jälkeen pitää olla kaksi oireetonta päivää ennen töihin palaamista. Työhön palattaessa on kiinnitettävä erityistä huomiota käsihygieniaan.

## ELINTARVIKEMYYMÄLÄT

Verkostoveteen kytkettyjä jääpalakoneita ei saa käyttää.

Palvelutiski puhdistetaan esim. desinfiiovalla 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

- perheessä ei saa olla vatsatautia
- vain paistettavien leivonnaisten valmistus on sallittua
- valmistuksessa on noudatettava annettuja rajoituksia

## LAITTEIDEN KÄYTTÖÖNOTTO KEITTOKEHOTUKSEN PÄÄTTYTTYÄ:

### Yhdistelmäunit:

- höyrykeitto päälle tunniksi

### Painekeittokaapit

- laite päälle täydellä paineella puoleksi tunniksi

### Kahvinkeitin, jotka on kytketty verkostoveteen

- keitetään tyhjänä useita kertoja

### Juoma-automaatit

- automaatin huollosta vastaava puhdistaa laitteet

### Linjaston vesijakelimet

- aktiivihilisuodattimet pitää vaihtaa
- vettä lasketaan läpi jonkin aikaa

### Muut laitteet

- ruoan kanssa kosketuksissa olevat pinnat puhdistetaan desinfiointilaitteella

### Astianpesukoneet

- käsittely desinfiiovalla 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.

Hammaslääkärit:

Vesijohtoverkoston kiinteästi liitetyjä laitteita ei voi käyttää.