



VEDEN KÄYTTÖOHJEITA KEITTOKEHOTUKSEN JA KLOORAUKSEN AIKANA

Ohjeita keittiöille ja myymälöille

Ruoanvalmistus:

Vain keitettyä vettä saa käyttää ruoanvalmistuksessa, erityisesti vihannesten, salaatin ja hedelmien pesussa. Suositeltavaa on käyttää teollisuuden pilkkomaa salaattiainesta. Verkostovettä voidaan käyttää ruoanvalmistukseen ja leipomiseen, jos vettä keitetään valmistuksen aikana vähintään 5 minuuttia (esim. lihakeitto) tai ruokaa kypsennetään uunissa vastaava aika ja lämpötila. 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. Desinfiointiin käytetään käyttövalmista tai puhtaaseen tai keitettyyn veteen laimennettua desinfiointiaainetta.

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.

1.8.2021

ELINTARVIKEMYMÄLÄT

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.

LAITTEIDEN KÄYTTÖÖNOTTO KEITTOKEHOTUKSEN PÄÄTYTTYÄ:

Yhdistelmäunit:

- 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

- aktiivihiihisiuodattimet 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

Varavedenjaku

Puhdasta vettä voi hakea omiin astioihin varavedenjaketupisteiltä. Tällä hetkellä jakelupisteitä on osoitteissa Toritie 5 ja Toritie 11. Ajantasainen tieto löytyy Siilinjärven kunnan tai Kuopion Veden verkko- ja facebook-sivuilla.

Lisätietoja

ymparistoterveys@siilinjarvi.fi