



04.12.2023

---

## Instruktioner för vattenanvändning under kokningsuppmaning

### Privathushåll

- **Allt dricksvatten och allt vatten som används vid matlagning ska kokas i minst fem minuter**
- Om vattnet kokar i minst fem minuter vid matlagningen behöver det inte kokas skilt på förhand
- I kaffekokare eller vattenkokare kokar vattnet inte så att det blir tillräckligt hett
- Även vatten som används till att späda ut saft ska kokas
- Man får inte frysa isbitar av okokt vatten
- Grönsaker och sallader ska sköljas med kokt och avkyllt vatten
- Dryckesautomater som är anslutna till vattenledningsnätet får inte användas
- Käril kan diskas om vattnet inte är grumligt eller färgat. När man diskar för hand rekommenderas att man åtminstone vid sköljningen använder kokt vatten. Det rekommenderas att diskmaskiner körs med det hetaste diskprogrammet. Diskade käril och andra redskap måste få torka ordentligt före de används.
- Vid städning av ytor som kommer i beröring med livsmedel ska man använda kokt vatten.
- Vattnet kan användas till tvätt. Undvik att få mycket vatten i mun och ögon. Se till att i synnerhet små barn inte sväljer vatten. Man ska helst använda kokt vatten vid tandborstning. Sår ska tvättas med kokt vatten och desinficeras.
- Vattnet kan användas för tvätt av kläder om det inte är grumligt eller färgat

### Vid intensifierad klorering av vattenledningsnätet

Det informeras alltid på förhand om intensifierad klorering av vattnet. Under intensifierad klorering får vattnet inte användas till annat än att spola wc. Man ska följa vattenverkets anvisningar och låta vattnet rinna fritt ur alla vattenpunkter så att också fastigheternas vattenledningar renas med klorerat vatten. Vattnet ska i allmänhet tappas i några minuter, eller så länge att det börjar avge klorlukt. Efter det låter man det klorerade vattnet verka i vattenledningarna i en tid som anges i vattenverkets anvisningar. Vattenkranarna stängs till natten, om inte vattenverket har gett andra anvisningar. Också varmvatten ska tappas.



04.12.2023

---

## **Livsmedelslokaler**

### Tillredning av mat

Vid matlagning får man använda bara kokt vatten, i synnerhet till att tvätta grönsaker, sallader och frukter. Det rekommenderas att man använder industriellt styckade salladsvaror. Vattnet ur vattennätet kan användas vid matlagning om det under tillredningen kokas i minst fem minuter (t.ex. köttsoffa).

I mån av möjlighet ska man använda lätt tillredda maträtter eller färdigmat.

I värmebad ska det användas kokt vatten för att undvika kontamination (stänk när kärnen lyfts upp).

Apparater som är anslutna till vattennätet ska inte användas.

### Renhållning och hygien

Man ska fästa särskilt uppmärksamhet vid hygien på alla platser där livsmedel hanteras.

Handhygien framhävs. Händerna kan tvättas med tvål och vattenledningsvatten och sedan torkas omsorgsfullt och desinficeras med handdesinfektionsmedel. Det rekommenderas att man använder skyddshandskar.

Arbetsytor och apparater som kommer i kontakt med livsmedel ska tvättas med kokt vatten och vid behov desinficeras.

Handtagen till dörrar och kylrum ska rengöras effektivt (flera gånger om dagen) för att förhindra spridningen av mikrober via händerna. Vid rengöringen ska kokt vatten användas. Vid desinficering ska man använda ett användningsklart eller i rent eller kokt vatten utspätt desinficeringsmedel.

Kärl kan diskas maskinellt om vattnet är ser normalt ut (inte grumligt eller färgat), men de ska ha torkat helt och hållet innan de används. Vid behov används engångskärl.

Betjäningsskålar ska rengöras med till exempel desinficerande diskmedel. Vid rengöringen ska kokt vatten användas.

Användningen av betjäningsskålar ska begränsas om det inte är möjligt att upprätthålla tillräcklig hygien.

Köttkvarnar ska rengöras med kokt vatten. Man ska undvika att använda köttkvarnarna om de inte kan rengöras grundligt.

### Insjuknande

Om en arbetstagare har symptom på magsjukdom ska hen inte vara på arbetsplatsen. Efter att symptomen har upphört ska det finnas två symptomfria dagar före patienten återvänder till arbetet. Vid återgången till arbetet ska särskild uppmärksamhet fästas vid handhygien.



04.12.2023

---

### **IBRUKTAGNING AV APPARATER EFTER ATT KOKNINGSUPPMANING ÅTERKALLATS**

- Kombinationsugnar: ångkokning på i en timme
- Tryckkokskåp: apparaten på med fullt tryck i en halv timme
- Kaffekokare anslutna till vattennätet: kokas tomma flera gånger
- Dryckesautomat: rengörs av den som sköter om apparatens service
- Vattenfördelare i linjer: aktivkolfilter byts, vattnet ska strömma igenom en tid
- Övrig utrustning: ytor som är i beröring med mat rengörs med desinficeringsapparat
- Diskmaskiner: behandling med desinficerande diskmedel
- Postmix-apparater: enligt leverantörens anvisningar