



04.12.2023

---

## Veden käyttöohjeita keittokehotuksen aikana

### Kotitaloudet

- **Kaikki juotava ja ruuanlaittoon käytettävä vesi on keitettävä vähintään 5 minuuttia**
- Jos vesi kiehuu vähintään 5 minuuttia ruuanlaiton yhteydessä, sitä ei tarvitse etukäteen erikseen keittää
- KahvinkeitTIMessä tai vedenkeitTIMessä vesi ei kiehu riittävän kuumaksi
- Myös mehun laimentamiseen käytettävä vesi on keitettävä
- Jäätä ei saa tehdä keittämättömästä vedestä
- Vihannekset ja salaattit huuhdellaan keitetyllä ja jäähdetyllä vedellä
- Vesijohtoverkoston liitetyt juoma-automaatteja ei saa käyttää
- Astioita voi pestä, jos vesi ei ole sameaa tai värillistä. Astianpesukoneessa suositellaan käytettäväksi kuuminta pesuohjelmaa. Käsin tiskattaessa suositellaan käytettäväksi keitettyä vettä ainakin huuhteluun. Pestyjen astioiden ja muiden välineiden on annettava kuivua hyvin ennen käyttöä.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvien pintojen siivouksessa tulee käyttää keitettyä vettä
- Vettä voi käyttää peseytymiseen. Vältä suuren vesimäärän joutumista suuhun ja silmiin. Lasten kylvetyksessä kiinnitä erityistä huomiota, ettei lapsi niele vettä. Hampaiden harjauksessa on hyvä käyttää keitettyä vettä. Haavat on pestävä keitetyllä vedellä ja desinfioitava.
- Pyykkiä voi pestä, jos vesi ei ole sameaa tai värillistä

### Vesijohtoverkoston 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 kloorille. Klooratun veden annetaan tämän jälkeen vaikuttaa vesijohdoissa vesilaitoksen ohjeessa mainitun ajan. Vesihanat suljetaan yöksi, ellei vesilaitos ole muuta ohjeistanut. Myös lämmintä vettä pitää juoksuttaa.



04.12.2023

## **Elintarvikehuoneistot**

### Ruoanvalmistus

Ruoanvalmistuksessa, erityisesti vihannesten, salaatin ja hedelmien pesussa, saa käyttää vain keitettyä vettä. Suositeltavaa on käyttää teollisuuden pilkkomaa salaattia. Verkostovettä voidaan käyttää ruoanvalmistukseen, jos vettä keitetään valmistuksen aikana vähintään 5 minuuttia (esim. lihakeitto).

Mahdollisuuksien mukaan on käytettävä helposti valmistettavia ruokia tai eineksiä.

Lämpöhauteessa käytetään keitettyä vettä kontaminaation välttämiseksi (roiskeet astioita nosteltaessa)

Verkostoon liitetyt laitteita ei tule käyttää.

### Puhtaanapito ja hygienia

Hygieniaan pitää kiinnittää erityistä huomiota kaikissa kohteissa, joissa käsitellään elintarvikkeita.

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

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.

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

### 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.

## **LAITTEIDEN KÄYTTÖÖNOTTO KEITTOKEHOTUKSEN PÄÄTTYÄ**

- Yhdistelmäuunit: 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: aktiivihiihiisuodattimet pitää vaihtaa, vettä lasketaan läpi jonkin aikaa
- Muut laitteet: ruoan kanssa kosketuksissa olevat pinnat puhdistetaan desinfiointilaitteella
- Astianpesukoneet: käsittely desinfioidulla pesuaineella
- Postmix-laitteet: laitteen toimittajan ohjeiden mukaan