

OHJEITA VEDENKEITTOKEHOTUKSEN ALUEEN KEITTIÖILLE JA MYYMÄLÖILLE

Ruoanvalmistus

Vain keitettyä vettä saa käyttää ruoanvalmistuksessa, erityisesti vihannesten, salaatin ja hedelmien pesussa. Suositeltavaa on käyttää teollisuuden pilkkomaa salaattiaainesta. 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 liitetty kahvinkeitin 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 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.

ELINTARVIKEMYYMÄLÄT

Verkostoveteen 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.

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

- ➔ aktiivihiilisuodattimet 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