



Päivämäärä 24.3.2020

KORONAVIRUSTILANTEEN HUOMIOIMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOISSA JA JULKISISSA TILOISSA

Uusi koronavirus tarttuu ensisijaisesti pisaratartuntana ja lähikontaktissa toisen ihmisen kanssa. Pintojen merkityksestä viruksen leviämisessä ei tällä hetkellä ole varmaa tutkimustietoa, mutta varotoimena pintojen puhdistamiseen on syytä panostaa. Oleskelu lähietäisyydellä toiseen ihmiseen on riski. Sairaana ihmisen yskiessä tai aivastaessa pisarat leviävät.

Koronavirusinfektioiden ennaltaehkäisyssä on ensiarvoisen tärkeää huolehtia hyvästä hygieniasta ja lähikontaktien rajoittamisesta. Jokaiseen tilanteeseen ei ole olemassa kaiken kattavaa ohjeistusta. Siivousta tulee tehostaa kaikissa julkisissa tiloissa, jotka ovat edelleen käytössä.

Sairastuneiden/altistuneiden työntekijöiden osalta ottaa yhteyden työterveyteen/terveyskeskukseen, joka antaa omat ohjeensa.

Yleistä puhtaanapidosta:

- Puhtaanapitoa on tehostettava. Asiakkaiden koskettamien pintojen (esim. kahvat, vaa'at, maksupäätteet) tehostettu puhdistus.
- Ulkopuolisen siivousliikkeen tehostetun siivouksen noudattamista on valvottava.
- Siivous suoritetaan puhtaasta tilasta likaisempaan päin. Kaikki usein kosketeltavat pinnat (esim. ovenkahvat, käsinojat, pöytäpinnat, valokatkaisijat, vesihanat) tulee puhdistaa huolellisesti ja usein.
- Julkiset tilat puhdistetaan eri välineillä kuin henkilöstötilat.
- Siivouksessa käytetään heikosti emäksistä yleispuhdistusainetta. Saniteettitiloissa voi siivousta tehostaa käyttämällä desinfiointiainetta.
- Kätet suojataan käsineillä pintoja puhdistettaessa. Siivouksen jälkeen käsineet joko pestään huolellisesti ja kuivatetaan (ei koske kertakäyttökäsineitä) tai vaihdetaan uusiin.
- Suositeltavinta on käyttää pintojen pyyhintään kertakäyttöisiä siivousliinoja. Jos käyttää pestäviä pyyhintäliinoja, käytetyt liinat tulee kerätä omaan astiaan. Siivousliinat ja muut siivousvälineet puhdistetaan ja kuivataan huolellisesti päivittäin. Pyykinpesussa on käytettävä vähintään +60 °C lämpötilaa tai desinfioivaa pesuainetta.
- Siivousvälineet puhdistetaan huolellisesti siivouksen päätyttyä.
- Roskakorit pitää päällystää helposti irrotettavilla, vuotamattomilla pusseilla. Roskakorien täyttymistä tulee tarkkailla ja ne saavat täytyä enintään kolme neljäsosaan tilavuudestaan. Roskakorit tyhjennetään päivittäin varsinkin julkisissa tiloissa. Suljetut roskapussit laitetaan polttoon meneviin sekajätteisiin.
- WC-istuimen kansi on suljettava huuhdeltaessa. Näin voidaan vähentää pisaratartunnan riskiä, jos virusta erittyy ulosteisiin.

Käsihygienia:

- Toimipaikoissa on hyvä varmistaa, että käsienspesupaikoissa on käsisäippuaa, käsihuuhdetta, sekä käsipapereita riittävästi ja ne eivät pääse loppumaan.
- Suositeltavaa on käyttää käsipapereita kankaisten pyyhkerullien sijaan, koska paperilla voidaan myös sulkea hana ja avata ovi. Kankaisia pyyheliinoja ei tule käyttää.
- Suositellaan käsienspesu- ja puhaltimien korvaamista käsipyyhepaperilla.
- Henkilökuntaa tulee ohjata huolelliseen käsienspesuun ja oikeaan yskimistapaan. Pese käsiä vedellä ja saippualla ainakin 20 sekunnin ajan. Kätet kannattaa pestä erityisesti, kun tulet ulkoa sisään, aina wc-käynnin jälkeen tai kun olet niistänyt, yskinyt tai aivastanut. Käytä kertakäyttöpyyhkeitä käsienspesuun. Jos vettä ja saippuaa ei ole saatavilla, käytä alkoholipitoista käsihuuhdetta.

Myymlöissä huomioitavaa:

- Ostoskorien ja –kärryjen sekä kylmälaitteiden jne. ovien kahvojen tehostettu puhdistus.
- Itsepalvelussa käytettävien ottimien huolellinen puhdistus.

Tarjoilupaikoissa huomioitavaa:

- Ruuat ja irtotuotteet (esim. leivonnaiset) kannattaa pakata valmiiksi.
- Tarjoilupaikat voivat kuljettaa ruoka-annoksia asiakkaille kotiin. Ruokakuljetuksissa tulee noudattaa samoja hygieniaohteita kuin tarjoilussa.
- Seisovan pöydän kattauksessa kannattaa siirtyä ruuan valmiiseen annosteluun.
- Buffet -linjastolla käytettäviä ottimia tulee vaihtaa usein tarjoilun aikana.
- Aterimet annetaan henkilökunnan toimesta.
- Ruokailuissa voidaan siirtyä ajallisesti porrastettuun tarjoiluun.
- Asiakkaille tarjotaan käsienpesumahdollisuus ennen ruokailua. Mikäli tämä ei ole mahdollista laitetaan asiakkaille käsidesi saataville ennen ruokailuvälineiden ottamista/ennen ruoan ottamista sekä maksamisen jälkeen.
- Koneellisessa astianpesussa paras pesuveden lämpötila on +60–65 °C. Huuhteluveden lämpötilan tulee olla +80–85 °C. Konepesun pesulämpötiloja on seurattava ja toimivuus varmistettava. Astioiden käsinpesussa huolehdittava astioiden hygieenisestä puhdistamisesta.
- Siirtymistä kertakäyttöisten astioiden käyttöön harkittava, jos koneellinen astianpesu ei ole mahdollista.
- Asiakaspaiikkoja vähennetään ja niiden välistä etäisyyttä lisätään siten, että asiakaspaiikkojen välillä on vähintään metri.

Tarkempia siivousohjeita Työterveyslaitoksen sivuilla:

<https://www.ttl.fi/ohjeistus-siivoukseen-covid-19/>

Ajankohtaista koronaviruksesta Terveys- ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) sivuilla:

<https://thl.fi/fi/web/infektioaudit-ja-rokotukset/ajankohtaista/ajankohtaista-koronaviruksesta-covid-19>

Tietoa ja neuvontaa koronaviruksesta COVID-19 Ruokaviraston sivuilla:

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/koronavirus-covid-19/>

Ajankohtaista koronaviruksesta Kymsoten sivuilla:

<https://www.kymsote.fi/miten-toimia-jos-epailen-koronavirustartuntaa>

Kouvolan kaupungin koronavirustiedustus:

<https://www.kouvola.fi/koronavirus-tiedotus/>

Coronavirus in English:

<https://www.kouvola.fi/en/instructions-concerning-coronavirus/>

Lisätietoja antaa myös:

Kouvolan kaupunki

Ympäristöterveys

ymparistopalvelut@kouvola.fi

Kiireellisissä ruokamyrkytys-epidemia-asioissa, jotka vaativat välitöntä toimintaa voitte soittaa puhelinvaihteeseen numeroon 020 615 11. Yksityishenkilöiden toivotaan käyttävän yhteyden ottoon ensisijaisesti lomaketta:

<https://www.kouvola.fi/hyvinvointi-ja-terveys/terveydensuojelu/rymy/>