

Ohje 29.4.2020

Toimintaohjeet tartuntatautiin, kuten Covid-19 leviämisen ehkäisemiseksi asumispalvelu- ja hoivakotiyksiköissä

Koronaviruksen leviämässä ehdottomasti merkittävin riski ovat ihmisten väliset kontaktit. Koronavirus tarttuu ensisijaisesti pisaratartuntana, kun sairastunut yskii tai aivastaa. Virus voi tarttua myös kosketuksen kautta pinnoilta, joille on hiljattain päätyntä sairastuneen hengitystie-eritteitä. Pintojen osuus viruksen leviämässä ei nykytiedon mukaan kuitenkaan ole merkittävä. Pintojen, elintarvikkeiden tai tavaroiden välityksellä tapahtuvia tartuntoja ei ole toistaiseksi havaittu.

Yhteisruokailujen järjestämisessä noudatetaan THL:n ohjeistusta. Jos yhteiskäyttötilat ovat käytössä, porrastetun ruokailun aikana ottimien vaihto ja pintojen siivous ryhmien välillä on suositeltavaa.

<http://www.avi.fi/web/avi/usein-kysytyt-kysymykset>

<https://hyvatyo.ttl.fi/koronavirusohjeistus>

<https://stm.fi/stm-ohjeet-koronavirustilanteessa>

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

Keskuskeittiö = ruokaa valmistava keittiö

Yksikössä sijaitsevan keskuskeittiön toimintaa on mahdollista jatkaa, kun seuraavat asiat on huomioitu:

- Keskuskeittiötoiminta on järjestettävä niin että henkilö- tai tavaraliikenne tai esimerkiksi astioiden käsittely ei aiheuta tartunnan leviämisen vaaraa.
- Hoivatyö ja elintarvikehuoneistotoiminta erotetaan toisistaan riittävällä tavalla.
- Elintarviketyössä on oltava puhtaat ja hygieeniset suojavaatteet.
- Astiahuollossa on minimoitava ristikontaminaatoriski ([Ruokaviraston ohje astiahuollosta](#)).
- Keskuskeittiötyössä noudatetaan yleistä ohjeistusta koronartuntojen ehkäisemiseksi ([THL:n ohjeet sote-ammattilaisille](#)), kuten käsien pesu/desinfektio, eikä kosketella kasvoja.
- Henkilöstön suojaamisesta töissä ohjaa Työterveyslaitos: <https://hyvatyo.ttl.fi/koronavirus/ohje-palvelualalle>.

<https://www.ruokavirasto.fi/yriytykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysyttya-covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrityksille/joukkoruokailu/>

Ruokaviraston ohje päivitetty 22.4.2020

Tarjoilu/jakelukeittiö = ei varsinaista ruoanvalmistusta

Huom! Vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen, kiisselin valmistaminen ym. voi olla osa jakelu/tarjoilukeittiön toimintaa.

Tilanteissa, joissa hoivahenkilökunta työskentelee myös keittiössä, on tärkeää huomioida seuraavia asioita:

Henkilökunnan perehdytys: keittiössä tulee aina noudattaa sellaisia toimintatapoja, joilla ehkäistään kaikkien tartuntatautien leviämistä elintarvikkeiden tai elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen kautta.

- Keittiössä on aina noudatettava hyvää elintarvikehygieniaa, jolla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus. Mahdollinen sijaistyövoima on myös perehdytettävä hygieenisiin työtapoihin.
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/hygieniset-tyotavat/>

Töiden erottaminen: Hoivatyö ja elintarvikehuoneistotoiminta erotetaan toisistaan riittävällä tavalla.

- Hoiva- ja keittiötyö erotetaan toisistaan ajallisesti ja suojavaatetuksella.

Suojavaatetus: Työvaatteiden tarkoitus on estää käsiteltävien elintarvikkeiden saastuminen.

- Hoivatyöntekijälle, joka työskentelee keittiössä, suositellaan vain elintarviketyössä käytettävää puhdasta esiliinaa / työtakkia omien hoivatyössä käyttämiensä työvaatteidensa päällä/tilalla.

Käsihygienia:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/henkilokohtainen-hygienia/kasihygienia/>

- Kertakäyttökäsineiden käyttö elintarviketyössä: Suojakäsineiden tarkoitus on suojata elintarvikkeita käsien kautta leviävältä lialta ja mikrobeilta. Jos suojakäsineitä käytetään, on niitä käytettävä hygieenisesti ja ne on vaihdettava riittävän usein erityisesti ristikontaminaation välttämiseksi. Suojakäsineiden käyttö erityisesti pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyssä on välttämätöntä, jos käsissä on tulehtuneita haavoja, käytetään rakennekynsiä tai koruja. Suojakäsineiden käytöstä huolimatta kädet on pestävä säännöllisesti. Käsineiden soveltuvuus elintarvikekäyttöön ja niiden mahdolliset käytön rajoitukset tulee varmistaa.
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/henkilokohtainen-hygienia/kertakayttosuojakasineet/>
- Kestokäyttöiset suojakäsineet: On mahdollista käyttää astianpesussa ja normaalissa puhtaanapidossa. Käsineet ovat aina henkilökohtaiset. Käsineet pestään käsienpesuaineella ja huuhdellaan ja kuivataan jokaisen käyttökerran jälkeen.

Elintarvikkeiden käsittely: Elintarvikkeiden hygieeninen käsitteleminen jokaisessa elintarvikeketjun vaiheessa ja jokaisessa työskentelyvaiheessa on paras tapa varmistaa tuotteiden turvallisuus ja nautittavuus.

- Etenkin helposti pilaantuvat elintarvikkeet vaativat pilaantumisherkkyytensä vuoksi huolellista käsittelyä. Oleellisia ovat puhtaat kädet, astiat ja käsittelyvälineet, siisti työympäristö ja turhan koskettelun välttäminen sekä elintarvikkeiden säilytys suojattuna oikeassa lämpötilassa. Huolehditään, että kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden kylmäketju ei katkea. Kasvikset ja hedelmät tulee pestä ja kuoria kuten yleensäkin.

<https://www.ruokavirasto.fi/yriykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/hygieniset-tyotavat/elintarvikkeiden-sailyttaminen/>

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/kasittely-ja-sailyttaminen/hygienia-kotikeittiossa/kasvikset-ja-hedelmat/>

Puhtaanapito: Edellytys elintarvikkeiden puhtaudelle on siisti käsittely-ympäristö ja puhtaat työvälineet.

- Likaisten ja puhtaiden astioiden käsittely tulee olla riittävän erillään.
- Puhdasta saa aikaiseksi vain puhtailla siivousvälineillä ja käyttämällä likaan ja puhdistettavaan pintaan sopivaa pesuliuosta
- Ohjeistusta siivoukseen Covid-19-tartuntojen ehkäisemiseksi löytyy TTL:n sivuilta <https://hyvaty.ttl.fi/koronavirus/ohje-siivoukseen>

Hoivakodin ulkopuoliset ruokailijat: Ravintolat on suljettu asiakkailta valtioneuvoston asetuksella. Asetus ei koske henkilöstöravintoloita, joiden asiakaskunta on vain yhteisön, säätion tai laitoksen omaa henkilöstöä tai muuten rajoitettu henkilöpiiri. Henkilöstöravintola ei voi olla avoinna ulkopuolisille. Asukkaat ovat lähtökohtaisesti riskiryhmään kuuluvia ihmisiä, joille virus on erityisen vaarallinen. Kaikki ne keinot, joilla ehkäistään koronaviruksen leviämistä, tulee huomioida.

Sopimusasiakkaat, jotka eivät asu hoivayksikössä. Sopimusasiakkaina voi olla esim. kotona asuvia kehitysvammaisia, joiden ruokailuista ko. yksikössä on tehty sopimus.

- Ruokailutilat täytyy selkeästi rajata hoivakodin asukkaiden käyttämistä tiloista. Yksikössä tulee harkita riskiperusteisesti millä tavalla riittävä rajaaminen tehdään. Käsienpesu- ja desinfiointimahdollisuus tulee järjestää. Suositellaan siirryttävän henkilökunnan annostelevaan ruokatarjoiluun.

<https://www.ruokavirasto.fi/yriykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/useinkysyttya-covid-19-koronaviruksesta-elintarvikealan-yriyksille/ravintolat-ja-kaupat/>

- Ruoka-annosten luovuttaminen take away -periaatteella kotona nautittavaksi on suositeltavaa.

Huoltotyöt keittiössä: Suositeltavaa on, että toiminnan aikana keittiössä suoritetaan vain välttämättömimmät korjaustyöt. Korjaustyöt tulee tehdä tartuntariskiä välttäen.

<https://hyvaty.ttl.fi/koronavirus/ohje-tyontekijalle>

Lisätietoja saat kunnan terveydensuojeluviranomaiselta

Lahti:

Puh. 03 733 4577 ma-pe klo 9.00 – 11.30 tai 03 814 11

terveydensuojelu@lahti.fi tai etunimi.sukunimi@lahti.fi

Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymä:

Puh. 03 780 0211

terveysvalvonta@phhyky.fi tai etunimi.sukunimi@phhyky.fi