

18.3.2020

KORONAVIRUSTILANTEEN HUOMIOIMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOISSA JA JULKISISSA TILOISSA

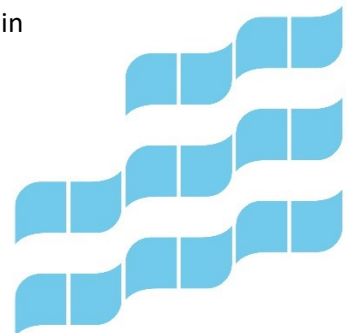
Uusi koronavirus tarttuu ensisijaisesti pisaratartuntana ja lähikontaktissa toisen ihmisen kanssa. Pintojen merkityksestä viruksen leviämisessä ei tällä hetkellä ole varmaa tutkimustietoa, mutta varotoimena pintojen puhdistamiseen on syytä panostaa. Oleskelu lähietäisyydellä toiseen ihmiseen on riski. 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 yhteyttä työterveyteen / terveyskeskukseen, joka antaa omat ohjeensa.

Yleistä puhtaanapidosta:

- Siivousta tulee tehostaa.
- Asiakkaiden koskettamien pintojen (esim. kahvat, vaa'at, kassalinjasto) tehostettu puhdistus.
- Jos puhtaanapidosta vastaa ulkopuolinen siivousliike, tulee varmistaa annettujen ohjeiden noudattaminen tehostetusta siivouksesta.
- 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.
- Kädet 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 kuivatetaan huolellisesti päivittäin. Pyykinpesussa on käytettävä vähintään +60 celsiusasteen 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 tyhjenetään päivittäin varsinkin julkisissa tiloissa. Suljetut roskapussit laitetaan polttoon meneviin sekajätteisiin.



Kaupunkiympäristön palvelualue
Ympäristöterveys

18.3.2020

Käsihygienia:

- Toimipaikoissa on hyvä varmistaa, että käsienpesupaikoissa on käsisaippuaa, 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 käsipyyhepaperien käyttämistä käsienkuivauspuhaltimien sijaan.
- Henkilökuntaa tulee ohjata huolelliseen käsienpesuun ja oikeaan yskimistapaan. Pese käsiä vedellä ja saippualla ainakin 20 sekunnin ajan. Kädet kannattaa pestä erityisesti, kun tulet ulkoa sisään, aina wc-käynnin jälkeen tai kun olet niistänyt, yskinyt tai aivastanut. Käytä kertakäyttöpyyhkeitä käsien kuivaamiseen. Jos vettä ja saippuaa ei ole saatavilla, käytä alkoholipitoista käsihuuhdetta.

WC-hygenia:

- WC-istuimen kansi on suljettava huuhdeltaessa. Näin voidaan vähentää pisaratartunnan riskiä, jos virusta erittyy ulosteisiin.

Myymälöissä huomioitavaa:

- Ostoskorien ja -kärryjen 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
- 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

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

Ajantasaista, oikeaa tietoa koronaviruksesta sekä infektioautien estämiseksi käsienpesun suhteen THL:n nettisivuilta:

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

<https://thl.fi/fi/web/infektioaudit-ja-rokotukset/audit-ja-torjunta/infektioiden-ehkaisy-ja-torjuntaohjeita/kasienpesu-ja-yskiminen>



Kaupunkiympäristön palvelualue
Ympäristöterveys

18.3.2020

Ruokavirasto

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/kasittely-ja-sailyttaminen/usein-kysyttya-covid-19-koronaviruksesta-ja-elintarvikkeista/>

Lisätietoja antaa myös:

Tampereen kaupunki

Ympäristöterveys

elintarvikevalvonta@tampere.fi

Terveydensuojelu@tampere.fi

