

TOIMENPITEET KORONAVIRUS (COVID-19) TARTUNTOJEN EHKÄISEMISEKSI

Henkilökohtainen hygienia ja työntekijän terveys

- Älä tule töihin, mikäli sinulla on flunssan oireita
- Älä koskettele silmiä, nenää tai suuta
- Vältä yskimistä elintarvikkeiden käsittelyn yhteydessä
- Erityisesti vanhusten ateriapalvelun ruoka-aterioita pakattaessa on huolehdittava pisaratartunnan estämisestä, esim. suusuojaa käyttämällä ateriapakkaamisen aikana.
- Huolehdi työvaatteiden puhtaudesta, huomioi työvaatteiden/jalkineiden vaihto esim. roskien viennissä
- Huolehdi hyvästä käsihygieniasta
 - Kädet pestään usein vedellä ja saippualla. Käsienpesun lisäksi tulee aina mahdollisuuksien mukaan käyttää alkoholipitoista käsihuuhdetta.
 - Mikäli vesipistettä ei ole käytettävissä, tulee käsiä puhdistaa puhdistusliinoilla sekä alkoholipitoisella käsihuhuhteella
 - Käytettäessä kertakäyttöisiä suojakäsineitä käsineet on vaihdettava aina siirryttäessä työvaiheesta toiseen. Puutteellista käsihygieniaa ei voi paikata suojakäsineiden käytöllä, vaan suojakäsineiden käytöstä huolimatta kädet on pestävä säännöllisesti.
 - Huomioithan, että kertakäyttökäsineet eivät kestä pesua, vaan ne on vaihdettava niiden likaantuessa.

Ulkopuolisten henkilöiden pääsy keittiöön

- Keittiöön tulevien henkilöiden on oltava asianmukaisessa suojavaatetuksessa, kaikkea tarpeetonta kulkemista keittiöön tulee välttää
- Käsienpesu keittiöön tullessa
- Pitkäaikaishoidon ja -hoivanyksiköissä hoitohenkilökunnan kulkua keittiössä on rajoitettava mahdollisuuksien mukaan

Elintarvikkeiden jakelu, tarjoilu ja esilläpito

- Ruoanottimia, leipä- ja voiveitsiä sekä elintarvikkeiden kuten leivän suojana olevia liinoja on vaihdettava usein päivän aikana. Puhdistustiheyttä on lisättävä myös painikkeisiin ja kahvoihin, joista asiakkaat ottavat kiinni annostellessaan itselleen ruokia ja juomia. Ruuan tarjolle laitossa käytetään mahdollisuuksien mukaan piasarasuojuksia
- Ruoan jakovaunut, ruoan kuljetukseen käytettävä välineistö ja kuljetuskalusto on puhdistettava päivittäin.
- Linjaston alkuun sijoitettava alkoholipitoista käsihuuhdetta.
- Muistuta henkilöstöä siitä, että elintarvikkeisiin, ruoan valmistusvälineisiin ja tarjoiluastioihin kosketaan vain puhtain, ehjin käsin.
- Leipä on suositeltavaa tarjoilla valmiiksi siivutettuina.
- Ruoan kuljetushenkilöstön on huolehdittava käsihygieniastaan, suojakäsineiden käyttö on suositeltavaa. Ruoan kuljetushenkilöstö saa tulla keittiöön vain asianmukaisessa suojavaatetuksessa

Ruuanvalmistustilojen ja asiakastilojen siivous

- Asiakastilojen siivoukseen on oltava erilliset siivousvälineet, joita ei saa säilyttää ja huoltaa keittiön siivousvälinevarastossa. Siivouksessa on huomioitava myös asiakastilojen leikkipaikat sekä syöttötuolit
- Siivous suoritetaan puhtaasta tilasta likaisempaan päin
- Kaikki usein kosketeltavat pinnat (esim. pankkipääte, ovenkahvat, käsinojat, pöytäpinnat, valokatkaisijat, vesihanat) tulee puhdistaa huolellisesti ja usein puhdistavalla ja desinfioivalla aineella
- 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. Siivousliinojen pesussa on käytettävä vähintään +60 °C lämpötilaa tai desinfioivaa pesuainetta
- Perussiivouksessa käytetään heikosti emäksistä yleispuhdistusainetta. Saniteettitiloissa ja tarvittaessa muissakin tiloissa siivousta voi tehostaa käyttämällä desinfiointiainetta. Linkki työterveyslaitoksen ohjeeseen yleistilojen siivouksesta: <https://www.ttl.fi/ohjeistus-siivoukseen-covid-19/>
- Roskakorit tulee 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.

Toiminta asiakaspalvelutilanteessa tartuntojen välttämiseksi

- Jos mahdollista, vältä työskentelyä asiakkaan välittömässä läheisyydessä ja vältä kättelyä tervehtiessä.
- Jos asiakas aivastaa tai yskii, käännä kasvosi hetkeksi asiakkaasta pois päin. Tarjoa asiakkaalle puhdas nenäliina, johon hän voi yskiä tarvittaessa, tai pyydä häntä yskimään hihaansa.
- Käytä käsineitä mahdollisuuksien mukaan, jos joudut koskemaan asiakkaan kosketteleminen esineisiin (esim. korjaamaan ruoka-astioita pesuun). Kertakäyttökäsineiden käyttäminen on suositeltavinta.
- Jos käytät työssäsi kestokäsineitä, ne on pestävä työvuoron päättyessä ja kuivattava hyvin. Käsineet on riisuttava koskematta niiden likaiseen ulkopintaan. Poistettavat käsineet on laitettava sekajäteastiaan.
- Jos et voi käyttää käsineitä, varaa alkoholipitoista käsihuuhdetta työpisteesi lähettyville. Huuhtelee sillä kädet asiakkaan tavaroihin koskemisen jälkeen. Ota käsihuuhdetta runsaasti (noin ruokalusikallinen) kämmeneesi, ja hiero siihen sormenpäät ja peukalot ja lopuksi hiero aine kauttaaltaan käsiisi. Käsihuuhteella on suositeltavaa puhdistaa kädet myös käsineiden riisumisen jälkeen.
- Käsienpesu lämpöisellä vedellä ja saippualla on suositeltavampaa kuin käsihuuhteenkäyttö, jos pesupaikka on saatavilla.
- Myös asiakkaille on tarjottava mahdollisuutta käsienpesuun ja opastettava heitä siihen. Pesupaikoilla on oltava saatavilla riittävästi saippuaa ja kertakäyttöpyyhkeitä. Jos käsienpesu ei ole mahdollista, pitäkää alkoholipitoista käsihuuhdetta saatavilla.

Mitä teen, jos epäilet tartuntaa itselläsi tai perheenjäsenelläsi

Jos epäilet saaneesi koronaviruksen aiheuttaman COVID-19 - tartunnan ja oireesi ovat vakavia, ota yhteyttä Peruspalvelukuntayhtymä Kallion pandemianeuvontanumeroon puhelimitse p. (08) 419 5140. Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen verkkosivuilta löytyy ajankohtaista tietoa koronaviruksesta (<https://thl.fi/fi/>).

Lähteet: Työterveyslaitos, THL