

Terveys- ja sairaanhoitopalvelut
Medisiiniset palvelut
Infektioiden torjunta

7.6.2024

Elintarvikehygieniosaaminen asiakasruokailussa

Ateriapalvelujen elintarvikeeturvallisuus on tärkeää. Hyvät hygieniakäytännöt ja tuotantotavat sekä taustalla olevan yleisen elintarvikeeturvallisuuslainsäädännön noudattaminen ovat tuoteturvallisuuden perusta. Toimijan on tunnistettava elintarvikeeturvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehdittava vaaratekijöiden hallinnasta.

Jos ateriapalveluihin liittyy ruuanvalmistusta, esim. salaattien tekemistä, on toimijan laadittava omavalvontasuunnitelma. Jos kyseessä on vain aterioiden jakeluun liittyvää toimintaa, on jakelu liitettävä keskuskeittiön omavalvontasuunnitelmaan.

Hoitoyksikössä keittiö-, hoito- ja /tai siivoustyöhön osallistuvien työntekijöiden on huomioitava, että

- keittiötyöhön mennessä kädet pestään ja desinfioidaan sekä puetaan kertakäyttöinen suojaesiliina ja kertakäyttöinen hiussuojus, joka peittää kaikki hiukset.
- suojaimet poistetaan ja kädet desinfioidaan ennen kuin mennään hoito- tai siivoustyöhön.
- työjalkineita ei tarvitse vaihtaa sisätiloissa tehtävästä toiseen siirryttäessä. Kaikessa työssä käytetään asianmukaisia ja puhtaita työjalkineita.

Keskitetty ruoanjakelujärjestelmä

Henkilökohtaiset annokset on jaettu asiakkaiden ruokakorttien mukaan valmiiksi tarjottimille jo ravintokeskuksessa/keskuskeittiöllä. Yksikössä lisätään juoma, leipä ja asiakkaan ruokaan liittyvät toiveet (esim. silli, jäätelö, hedelmät yms.). Tuotteet voidaan tilata tuotetilauksella.

Hajautettu ruoanjakelujärjestelmä

Ruoka jaetaan ravintokeskuksessa ruoankuljetusastioihin yksiköittäin. Yksikössä asiakkaat annostelevat ruoan itse tai se annostellaan heille valmiiksi.

Ruoan jakelu

Huomioitavaa

- ruoan jakelija on terve
- ennen ruoan jakelua kädet desinfioidaan
- hajautetussa ruoan jakelussa käytetään hiussuojusta ja suojakäsineitä
- ruoan jakelija toteuttaa hyvää käsihygieniaa
 - käsissä ei saa olla koruja
 - kynsien pitää olla lyhyet ja lakattomat, kynsien alustat puhtaat sekä kynsinauhat ehjät
- ruoan jakelussa käytetään aina ottimia, esim. leipää jaettaessa (huom.! erityisruokavaliot omilla ottimilla)
- ruoka-annoksen päällä pidetään kansi asiakkaalle asti

Terveys- ja sairaanhoitopalvelut
Medisiiniset palvelut
Infektioiden torjunta

7.6.2024

- ruoan jakelun alkuvaiheessa tarjottimien ollessa kuumia, käytetään käsien suojana kertakäyttöistä käsipyyhepaperia. Käsipyyhepaperi on tarjotinkohtainen
- asiakkaiden välissä kädet desinfioidaan

Jos ruoan annostelija on eri henkilö kuin henkilö, joka kantaa tarjottimet asiakkaille, annostelijan tulee käyttää ruoan jakelussa hiussuojusta, suojaesiliinaa ja suojakäsineitä

Ruoan jakajan, joka vie tarjottimen asiakkaalle tulee desinfioida kädet asiakkaiden välillä (ei tarvita käsineitä). Jos jakaja avustaa asiakasta parempaan asentoon jne., tulee hänen suojautua käsineillä ja avustamisen jälkeen riisua ne, desinfioida kädet ja jatkaa tarjottimien viemistä desinfioiduin käsin.

Yksikön keittiössä

Ruoan tarjoaminen

- tarjoilun aikana lämmin ruoka tulee olla vähintään + 60 °C:sta ja kylmä ruoka saa olla korkeintaan + 12 °C:sta
- ravintokeskuksesta/keskuskeittiöltä tehdään ruoan lämpötilan mittauksia pistokokeina, joko yksikössä tai säilyttämällä ruoankuljetusvaunussa valmiiksi annosteltua ateriaa puoli tuntia ennen lämpötilan mittausta
- jos lämmin ruoka joutuu odottamaan asiakasta, tulee ruoka-annos siirtää välittömästi jääkaappiin
- uudelleen lämmitettävä ruoka lämmitetään mikroaaltouunissa kauttaaltaan. Ruokaa sekoitetaan välillä. Ruoan tulee olla vähintään + 75 °C:sta
- Ruoanjakelu tulee aloittaa välittömästi ruoan saavuttua yksikköön, että myös viimeinen asiakas saa lämpimän ruoan. Lämpimän ruoan tulee olla vähintään + 60 °C:sta
- Ruoanjakeluun tulisi osallistua useampi henkilö, ettei ruoanjakelu viivästy ja ruoan lämpötila laske alle sallitun rajan
- Ruoanjakelun tulee tapahtua yhteisvastuullisesti hoitohenkilökunnan kanssa

Ruoan säilyttäminen

- salaattit ja maitopitoiset jälkiruoat säilytetään yksikön jääkaapissa. Marjakiisselit ja hedelmäpuurot voidaan säilyttää huoneenlämmössä peitettynä 2–3 tunnin ajan
- jäätelöä voi säilyttää jääkaapin pakastelokerossa enintään 1–2 vuorokautta ja pakastimessa parasta ennen merkintään saakka
- leipä säilytetään alkuperäispakkauksessa, mielellään viileässä kaapissa

Keittiön huoltaminen

- Hygieenisten toimintatapojen on oltava kaikkien keittiössä työskentelevien tiedossa
- puhtaanapitoon varataan oikeat menetelmät, aineet ja välineet puhdistettavien pintojen sekä materiaalin ja likatyypin mukaan
- Astiat tulee pestä vähintään +60 °C:ssa vedessä astioiden pesuun soveltuvalla aineella

Terveys- ja sairaanhoitopalvelut
Medisiiniset palvelut
Infektioiden torjunta

7.6.2024

- astianpesuharjat voidaan pestä astianpesukoneessa
- keittiön puhtaanapitotehtävät suoritetaan aseptista työjärjestystä noudattaen
- jääkaapin sisältöä on tarkkailtava päivittäin, etteivät tuotteet pääse vanhentumaan
- Jääkaapin toimintaa on tarkkailtava säännöllisesti. Jääkaapin lämpötila kirjataan kerran kk:ssa erilliseen seuranta-kaavakkeeseen.

Jätteiden käsittely

- biojätteet kuljetetaan pois, kun jäteastia täyttyy, kuitenkin vähintään kerran päivässä
- Jäteastia pidetään puhtaana ja kuivana. Astia pestään joko huuhtelu-desinfektio-laitteessa tai mekaanisesti
- juomat kerätään erilliseen jäteastiaan, joka tyhjennetään yksikössä viemäriin. Astia pestään päivittäin.

Varotoimin hoidettavan asiakkaan ruoka-astiat

- varotoimin hoidettavan asiakkaan käytettyjä astioita ei tarvitse pussittaa tai merkitä tartuntavaaralliseksi
- käytettyjä astioita käsitellään kertakäyttö suojakäsinein
- astiat viedään suoraan ruokavaunuun kuljetettavaksi keskuskeittiölle tai yksikön astianpesukoneeseen. Pesuohjelma ja -aine tuhoavat taudinaiheuttajat.

Väli- ja iltapalan valmistaminen ja tarjoileminen

- desinfioi kätesi ja valmistele työtila
- desinfioi kädet ja pue kertakäyttökäsineet suojakäsineet
- valmiit voileivät ym. säilytetään jääkaapissa peitettynä, ellei tarjoilla heti
- tarjoillaan otinta käyttäen.

Ruoankuljetus osastoille

Ravintokeskuksesta tehdään lämpötilatarkastuksia pistokokein. Lämpötilatavoitteet ravintokeskuksesta lähtevälle ruoalle ja elintarvikkeille

- lämmin ruoka + 60–80 °C
- kylmä ruoka + 8–12 °C
- maitopohjaiset tuotteet, rasvat korkeintaan + 11 °C
- maito ja kerma korkeintaan + 9 °C

Omavalvonta yksiköissä

Omavalvonta velvoittaa mittaamaan lämpötiloja myös yksiköissä

- lämpötilat kirjataan lomakkeelle kerran kuukaudessa (ravintokeskuksen ohjeistamana)

Terveys- ja sairaanhoitopalvelut
Medisiiniset palvelut
Infektioiden torjunta

7.6.2024

- aterioiden lämpötilamittauksia tehdään myös ravintokeskuksen toimesta pistokokeina
- asiakkaan ruoka-annos lautasella
 - lämmin ruoka vähintään + 60 °C
 - salaatti, juomat korkeintaan + 12 °C
 - kylmäsäilytystilojen lämpötilojen tarkkailu
 - jääkaappi max. +8 °C
 - pakastekaappi -18 °