
RUOKAHUOLTO OSASTOILLA

Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään yleisessä elintarvikehygieniasäädöksessä (852/2004/EU) sekä elintarvikelaissa (23/2006). Elintarvikehygieenisestä osaamisesta päämääränä on tuottaa asiakkaille turvallisia elintarvikkeita.

Terveystieteiden henkilökunnan katsotaan koulutuksen yhteydessä saaneen tiedon ruokahuoltotyöhön liittyvistä hygieniasäädöksistä. Mikäli henkilökunta osallistuu valmiin ruoan jakeluun tai aamu- ja välipalojen koostamiseen valmiista elintarvikkeista, ei hygieniasäädöksiä vaadita.

Yksiköissä iltapalan valmistaminen, ruoan jakelu ja herkästi pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely edellyttää hygieenisistä työtapoja ja hyvää henkilökohtaista hygieniaa. Lisäksi alla mainittujen asioiden toteutumiseen on kiinnitettävä huomiota.

Ruoan tarjoilu

- Kuumat ruoat tarjottaessa kauttaaltaan > 60° C
- Kylmät ruoat < 8 ° C
- Tarjoilu-aika enintään 2 tuntia
- Ruoan jakelijan osastolla on oltava terve, käsihygieniasäädöksiä huomioitava, suojaesiliinan käyttö on suositeltavaa
- Tuotteiden kuljetuksen ja osastolla tarjoamisen aikana on varmistettava lämpötilojen säilyminen ja tarjoiluajan pituus!
- Potilashuoneiden pöydillä ei tule säilyttää herkästi pilaantuvia elintarvikkeita, kuten jogurttia tai viilejä!

Osastojen potilaskeittiössä huomioitavaa

- käsien pesun ja desinfektion mahdollisuus
- puhtas ja likainen alue
- astianpesukoneiden pesu- ja huuhteluannostelijoiden toiminnan/puhdistustuloksen tarkistus
- jääkaapin toiminnan tarkistus
- ruokien säilyttäminen oikein ja oikeissa lämpötiloissa osastoilla
- ruoan uudelleenlämmitys (kauttaaltaan yli 70 °)
- puhtaanapito
- omavalvonta
- potilaiden/omaisten käynti keittiössä ei ole suositeltavaa

Milloin hygieniapassi?

Mikäli osastolla on oma keittiö, ja osaston keittiön toimintaan kuuluu ruoan valmistamista tai valmiin kylmän ruoan säilyttämistä ja kuumentamista, on kyseessä usein myös ilmoitettava elintarvikehuoneisto (tai sellaisen osa) ja toimintakin on silloin helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyä, jolloin työntekijöiltä vaaditaan hygieniapassi.

Kun kyseessä on vanhainkotien, ryhmäkotien, kuntoutusyksiköiden tai esimerkiksi ryhmäperhepäivähoitoyksiköiden keittiötilat, joissa voidaan valmistaa potilaiden/asiakkaiden kanssa yhdessä ruokia, kyseessä voi olla ilmoitettava elintarvikehuoneisto tai sen osa, ja tällöin vaaditaan hygieniapassi niiltä henkilöiltä, jotka ovat kyseisessä elintarvikehuoneistossa työssä ja käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tällöinkään ei asukailta edellytetä hygieniapassia, vaikka he suorittaisivat keittiössä toisinaan ruoanvalmistukseen liittyviä tehtäviä.

Katso hygieniosaamisesta ja hygieniapassista lisätietoja Eviran sivuilta:
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniosaaminen/>