

VESIKANISTERIEN JA -SÄILIÖIDEN PUHDISTUS ELINTARVIKEHUONEIS- TOSSA

Ohje on tarkoitettu liikkuville elintarvikehuoneistoille tai kesäkioskeille, joissa käytetään kanisteri- tai säiliövettä. Elintarvikkeiden valmistukseen, käsienpesuun sekä välineiden ja elintarvikkeiden puhdistukseen on käytettävä lainsäädännön vaatimusten mukaista talousvettä.

Talousveden mikrobiologiseen laatuun vaikuttavat:

- vesilähteen veden laatu
- kanistereiden, säiliöiden ja letkujen ym. säännöllinen puhdistaminen ja kunnossapito
- veden lämpötila
- veden riittävän tiheä vaihtaminen.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla käsienpesumahdollisuus sekä mahdollisuus työvälineiden ja -laitteiden pesuun ja puhdistamiseen työn aikana, kun käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita.

1. Vedenottoaika

Elintarvikealan toimija on vastuussa siitä, että käytettävän veden laatu on lainsäädännön vaatimusten mukaista eikä veden laatu vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta.

Talousvettä voi ottaa kunnallisesta vesijohtoverkostosta (esim. elintarvikehuoneistosta tai vesipostista) tai omasta kaivosta. Talousvettä ei tule ottaa WC:stä tai muusta epähygieenisestä tilasta (esim. siivouskomero).

Jos käytetään kaivovettä, tulee sen laatua tutkia säännöllisesti. Hanasta otettavaa vettä tulee juoksentaa, kunnes vesi on kylmää ja kirkasta. Talousvettä tulee olla riittävästi toimintaan nähden ja toimijalla tulee olla tiedossa, mistä vettä saa tarvittaessa toiminnan aikana lisää. Nyrkkisääntönä on, että myyntitapahtumassa tulee olla mukana vähintään 15 l vettä.

2. Vedenkäyttövälineet sekä niiden huolto ja kunnossapito

Kaikkien veden kuljetus- ja säilytysastioiden tulee soveltua elintarvikekäyttöön. Tarkista kanisterien, vesisäiliöiden sekä vesipisteen hanojen, tiivisteiden, suuttimien, letkujen ja muiden vesipisteen osien kunto aina toimintakauden alussa ja säännöllisesti toimintakauden aikana. Seuraa niiden kulumista ja huolla tai vaihda tarvittaessa uusiin.

Jäteveden keräystä varten tarvitaan erillinen astia. Jos jäteveden keräykseen käytetään samanlaisia kanistereita kuin puhtaalle vedelle, on kanisterit merkittävät. Jätevesi tulee hävittää asianmukaisesti.

3. Kanisteriveden käyttö ja säilytys

Vesikanisteri tulee täyttää työpäivän alussa ennen toiminnan alkua mahdollisimman kylmällä vedellä puhtaasta hanasta. Vesi tulee säilyttää mahdollisimman viileässä paikassa. Useamman päivän vesitarvetta ei suositella säilytettävän liikkuvassa elintarvikehuoneistossa/kioskissa, vaan kanisterit tulee täyttää työpäivän alkaessa päivän tarpeen mukaan. Jos kanisteria täytetään työpäivän aikana, olisi se hyvä huuhdella (kuumalla) vedellä täyttöjen välissä.

4. Kanisterien pesu ja säilytys

Työpäivän lopussa kanisterit tulee tyhjentää kokonaan ja puhdistaa huolellisesti saippualla ja harjalla. Erityistä huomiota tulee kiinnittää hanaan, tiivisteisiin ja mahdollisiin kulmiin. Pulloharjalla voi olla tavallista tiskiharjaa helpompi puhdistaa syvää kanisteria. Kanisteri tulee jättää kuivumaan puhdistuksen jälkeen. Kanistereita tulee olla riittävän monta, jotta kanisteri ehtii kuivua käyttökertojen välissä. Kanisterien kuivattamiseen ja säilyttämiseen tulee varata puhtas paikka.

Kanisterit on hyvä puhdistaa säännöllisesti saippuan lisäksi desinfioivalla aineella tuotteen käyttöohjeiden mukaisesti 1–2 kertaa vuodessa. Desinfioinnin jälkeen kanisteri tulee huuhdella huolellisesti runsaalla vedellä. Desinfiointiin soveltuvat esimerkiksi etikka, kloriitti, ruokasooda ja sitruunahappo.

Elintarvikkepinnoille soveltuvia desinfiointiaineita tai desinfiioivia puhdistusaineita ovat esimerkiksi Diversey Suma Bac, Berner HETI Desipesu, Kiilto Erikois-Iduna ja PURA TANK.

5. Kiinteät vesisäiliöt

Kiinteät vesisäiliöt kuten lämminvesisäiliöt tulee purkaa, pestä, desinfioida ja kuivattaa valmistajan ohjeiden mukaan säännöllisesti, kesätoiminnassa vähintään kerran ennen kauden alkua. Laitteiston osien kuntoa (erityisesti tiivisteet, suuttimet, letkut ym.) tulee seurata säännöllisesti ja tarvittaessa huoltaa tai uusia.

6. Veden omavalvontatutkimukset

Veden laatua tulee seurata aina aistinvaraisesti. Toimijoiden, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia elintarvikkeita (mm. kypsennetään raakaa lihaa, pilkotaan kasviksia) tulee tutkia käyttämänsä säiliöveden mikrobiologista laatua vuosittain vähintään toimintakauden alussa. Toimija voi tehdä sopimuksen näytteenotosta laboratorion kanssa. Listaus hyväksytyistä laboratorioista: <https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/>

7. Talousvedelle asetetut mikrobiologiset laatuvaatimukset ja laatuvaatit

Laatuvaatimukset: *Escherichia coli* 0 pmy/100 ml, Enterokokit 0 pmy/100 ml

Laatutavoitteet: koliformiset bakteerit 0 pmy/100 ml, heterotrofisten pesäkkeiden määrä (22 °C) alle 100 pmy/ml.

Lisätietoja

- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista (401/2001)
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista (1352/2015)
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen muuttamisesta (683/2017)
- Eviran ohje 10591/1 Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa
- Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut, elintarvikkeisiin liittyvä neuvonta, sähköposti elintarviketurvallisuus@hel.fi tai ulkomyynti@hel.fi

Ympäristöpalvelut
ulkomyynti@hel.fi
www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparisto-terveys/ulkomyynti/