

Rengöring av vattendunkar och -behållare i livsmedelslokaler

Anvisningen är avsedd för mobila livsmedelslokaler eller sommarkiosker där vatten i dunkar eller behållare används. Hushållsvatten i enlighet med kraven i lagstiftningen ska användas för tillagning av livsmedel, handtvätt samt rengöring av redskap och livsmedel.

Den mikrobiologiska kvaliteten på hushållsvatten påverkas av:

- vattenkvaliteten i vattenkällan
- regelbunden rengöring och underhåll av dunkar, behållare, slangar o.d.
- vattnets temperatur
- tillräckligt frekvent byte av vatten.

I mobila livsmedelslokaler eller sommarkiosker behövs rent, varmt vatten för att tvätta händerna när man hanterar lättfördärliga oförpackade livsmedel. För uppvärmning av vatten kan till exempel en varmvattenberedare eller en termodunk med kran användas. Rent vatten behövs också för att tvätta och rengöra redskap och utrustning under arbetets gång.

1. Vattenintag

Livsmedelsbranschaktören är ansvarig för att säkerställa att kvaliteten på det vatten som används uppfyller kraven i lagstiftningen och att vattenkvaliteten inte äventyrar livsmedelssäkerheten.

Hushållsvatten kan tas från det kommunala vattenledningsnätet (t.ex. från en livsmedelslokal eller en vattenpost) eller från egen brunn. Hushållsvatten får inte tas från toaletter eller andra ohygieniska utrymmen (t.ex. städskrubbar).

Om brunnsvatten används ska vattenkvaliteten undersökas regelbundet. Vatten från kran ska få rinna tills det är kallt och klart. Det ska finnas tillräckligt med hushållsvatten för verksamheten och aktören ska veta var mer vatten vid behov fås under verksamhetens gång. Tumregeln är att det ska finnas minst 15 liter vatten vid ett försäljningstillfälle.

2. Redskap för vattenanvändning samt service och underhåll av dessa

Alla behållare för transport och förvaring av vatten ska vara lämpliga för livsmedelsbruk. Kontrollera alltid att dunkar, vattenbehållare samt kranar, tätningar, munstycken, slangar och andra komponenter vid tappstället är i gott skick i början av verksamhetsperioden och

regelbundet under verksamhetsperioden. Följ upp deras slitage och underhåll eller byt ut dem mot nya vid behov.

En separat behållare krävs för uppsamling av avloppsvatten. Om liknande dunkar används för uppsamling av avloppsvatten som för rent vatten ska dunkarna märkas. Avloppsvatten ska kasseras på ändamålsenligt sätt.

3. Användning och förvaring av vatten i dunkar

Vattendunkar ska fyllas med så kallt och rent vatten som möjligt från kran i början av arbetsdagen innan verksamheten inleds. Vattnet ska förvaras på en så sval plats som möjligt. Det är inte rekommenderat att förvara vatten för flera dagars behov i mobila livsmedelslokaler eller kiosker, utan dunkarna ska fyllas i början av arbetsdagen efter dagens behov. Om dunkarna fylls på under arbetsdagen är det bra att skölja den med (hett) vatten mellan påfyllningarna.

4. Tvätt och förvaring av dunkar

I slutet av arbetsdagen ska dunkarna tömmas helt och rengöras noggrant med rengöringsmedel och borste. Särskild uppmärksamhet ska fästas vid kranen, tätningar och eventuella hörn. Det kan vara enklare att rengöra en djup dunk med en flaskborste än med en vanlig diskborste. Efter rengöringen ska dunkarna få torka. Det ska finnas tillräckligt många dunkar så att dunkarna hinner torka mellan användningarna. Det ska finnas en ren plats för torkning och förvaring av dunkarna.

Förutom med rengöringsmedel är det bra att regelbundet rengöra dunkarna med ett desinfektionsmedel enligt produktens bruksanvisning 1–2 gånger om året. Efter desinficeringen ska dunkarna sköljas noggrant med rikligt med vatten. Lämpliga rengörings- och desinfektionsmedel är till exempel ättika, klorit, bikarbonat och citronsyra. Diversey Suma Bac, Berner HETI Desipesu, Kiilto Erikois-Iduna och PURA TANK är exempel på desinfektionsmedel eller desinficerande rengöringsmedel som lämpar sig för livsmedelsytor.

5. Fasta vattenbehållare

Fasta vattenbehållare, som varmvattenbehållare, ska regelbundet demonteras, tvättas, desinficeras och torkas enligt tillverkarens anvisningar, dock minst en gång före säsongsstart vid sommarverksamhet. Man ska kontrollera regelbundet att alla delar av utrustningen (särskilt tätningar, munstycken, slangar o.d.) är i gott skick och vid behov ska de underhållas eller bytas ut.

6. Undersökningar för egenkontroll av vatten

Vattenkvaliteten ska alltid följas upp sensoriskt. Aktörer som hanterar lättfördärliga livsmedel (bl.a. tillagning av rått kött, skärning av grönsaker) ska årligen undersöka den mikrobiologiska kvaliteten på vattnet i behållarna som används, åtminstone i början av verksamhetsperioden. Aktören kan ingå ett avtal om provtagning med ett laboratorium. Livsmedelsverket har en [förteckning över godkända laboratorier](#).

7. Mikrobiologiska kvalitetskrav på och kvalitetsmål för hushållsvatten

Kvalitetskrav: Escherichia coli 0 cfu/100 ml, Enterokocker 0 cfu/100 ml

Kvalitetsmål: koliforma bakterier 0 cfu/100 ml, antal heterotrofa kolonier (22 °C) under 100 cfu/ml.

Mer information

Social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvaliteten på hushållsvatten och övervakning av den (401/2001)

Social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvaliteten på hushållsvatten och övervakning av den samt om riskhantering i fråga om byggnaders vatteninstallationer (1352/2015)

Livsmedelsverkets anvisning: [Övervakning av vatten och is i livsmedelslokaler](#)

Helsingfors stad
Miljötjänsterna
Livsmedelssäkerhetsenheten
PB 58235, 00099 HELSINGFORS STAD
Verkstadsgatan 8, 00580 Helsingfors
Tfn 09 310 1635 (växel)
kymp.ulkomyynti@hel.fi
kymp.talousvesivalvonta@hel.fi