



MS
3.4.2006

ULKOTARJOILUALUEIDEN OHJEET VARAUTUMISESTA LINTUINFLUENSSAAN

Nämä ohjeet käydään läpi tarjoiluhenkilökunnan kanssa ja varmistetaan että ohjeita noudatetaan. Perehdytys on omavalvonnasta vastaavan henkilön vastuulla. Perehdytykset kirjataan omavalvontasuunnitelman asiaan kuuluvalla lomakkeelle.

Henkilökuntaa varten ohjeet kiinnitetään ilmoitustaululle. Ravintola voi itse sopivaksi katsomallaan tavalla tiedottaa asiakkailleen lintuinfluenssaan varautumisesta, omavalvonnan tasosta tai käytettyjen raaka-aineiden alkuperästä.

1. Linnut

Lintujen pääsyä avoimeen tilaan ei täysin voi estää. Niitä pitää jossain määrin poissa pintavaikutelman aikaan saava siimalanka. Linnut hätistetään pois tarjoilualueelta.

Jos lintu on liannut asiakkaalle tarjottavan ruoan, ruoka viedään heti pois.

Jos asiakas saa ulostetta vaatteilleen, siivotaan enimmäkseen jätökset pois suojahansikkaat kädessä. Kätet pestään puhdistuksen jälkeen vedellä ja pesuaineella.

Ulkona olevista tarjoilupöydistä, -laitteista ja kalusteista lintujen ulosteet poistetaan välittömästi pyyhkimällä. Myös tarjoilupaikan myyntialustalta, aidoilta tai muilta rakennelmilta jätökset poistetaan harjaamalla tai pyyhkimällä. Suoja- tai kertakäyttökäsineiden käyttö on suositeltavaa. Käytetyt hansikkaat, siivouspyyhe ja ulosteet laitetaan sekajäteastioihin. Kätet pestään lopuksi vedellä ja pesuaineella.

Jos terassilta tai piha-alueelta löytyy kuolleita lintuja, ne on poistettava. Kuolleisiin lintuihin ei saa koskea paljain käsin. Kätet suojataan suojakäsineillä tai muovipussilla, johon kuollut lintu suljetaan. Myös suojakäsineitä käytettäessä linnut suljetaan muovipussiin ja muovipussit laitetaan sekajäteastioihin. Lopuksi kätet pestään desinfioidulla pesuaineella.

2. Tarjoilualan siisteys

Tarjoilualueet pidetään korostetun siisteinä. Ruoka ja juoma tarjoillaan viipymättä asiakkaille ja astioiden keräystä tehostetaan.

Anniskeluajana on suositeltavaa suojata hanalaitteet katoksella. Myyntiajan ulkopuolella ne pidetään peitettynä. Muut tarjoiluun tarvittavat kalusteet ja laitteet säilytetään myyntiajan ulkopuolella suojatussa tilassa. Jos tällaista ei ole, kalusteet ja laitteet puhdistetaan ennen käyttöä.

Ulkotarjoiluala siistitään säännöllisesti ja ulkopinnat puhdistetaan tarvittaessa.

Siivouksessa noudatetaan omavalvontasuunnitelman mukaisia puhtaanapitotoimia. Käytössä on oltava desinfiioivia puhdistusaineita ja käsien pesuun tarkoitettua desinfektioainetta.

Lemmikkieläimiä ei saa tuoda asiakastiloihin. Ulkoterrassille niiden tuonti voidaan sallia, jos siellä tarjoillaan ainoastaan juomia. Näkövammaisten käyttämien opaskoirien ja liikuntavammaisten avustajakoirien pääsy asiakastiloihin on kuitenkin sallittu.

3. Jätehuolto

Jätehuollon toimivuuteen ja alueen siisteyteen on kiinnitettävä erityistä huomiota. Jäteastioiden tyhjennysrytmistä, pesusta ja niiden ympäristön siisteydestä huolehditaan omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Jos jäteasiat houkuttelevat lintuja, siisteyttä on parannettava. Keräysastioiden on oltava kannellisia ja ne sijoitetaan tasaiselle ja kulutusta kestäväälle alustalle. Astioiden kansien on pysyttävä kaikissa sääolosuhteissa suljettuina.

4. Tavarantoimitus

Saapuva tavara siirretään ravintolaan sisälle mahdollisimman nopeasti.

Liha- leipomo- ja maitolaatikoita ja kuljetusvälineitä säilytetään niin, etteivät linnut tai muut haittaeläimet pääse niitä likaamaan. Käydään läpi kuljetusyritysten kanssa laatikoiden, rullakoiden ym. kierrätystiheys ja puhdistus.

5. Henkilökunta

Tarjoiluhenkilökunnalla on oltava puhdas ja siisti työasu. Pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on oltava lisäksi päähine. Työssä ei saa käyttää sormuksia eikä kasvojen lävistyskoruja. Jos käytetään suojakäsineitä, niitä tulee vaihtaa tiheästi.

Jos tarjoilijat osallistuvat ruoan valmistukseen, heillä on oltava todistus hygieniosaamisesta, mikäli työskentely on kestänyt vähintään kolme kuukautta. Selvitys terveydentilasta on oltava, jos työsuhde kestää vähintään kuukauden. Lyhytaikaisia työntekijöitä on opastettava varautumisesta lintuinfluenssaan ja muista tartuntatautien vaaroista.

Ulkomaille epidemia-alueille matkustavien on otettava yhteyttä työterveyshuoltoon ja noudatettava työterveyshuollon ohjeita.

6. Käsien pesu

Käsien pesu on ensiarvoisen tärkeää, ja työntekijöillä on oltava mahdollisuus siihen aina tarvittaessa.

Kädet pestään aina työhön ryhtyessä, siipikarjanlihan ja lihan käsittelyn jälkeen, ennen helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä, siirryttäessä raakojen elintarvikkeiden käsittelystä muiden elintarvikkeiden käsittelyyn, tupakoinnin, niistämisestä ja jätteiden käsittelyn jälkeen. WC:ssä käynnin jälkeen kädet pestään huolellisesti.

Käsienpesupisteessä tulee olla nestemäistä saippuaa ja käsien kuivaamista varten kertakäyttöpyyhkeet tai pestävät, kankaaiset rullapyyhkeet.

7. Asiakkaiden kysymyksiin vastaaminen

Henkilökunnan kanssa käydään läpi ruoanvalmistuksessa käytettävien broilerin, kanan ja kalkkunan lihan sekä kananmunien sopimustoimittajat ja tavaran alkuperä. Toimipaikassa käytössä olevien erityistoimenpiteiden lintuinfluenssan varalta on oltava koko henkilökunnan tiedossa.

Henkilökunnan tulee valmistautua vastaamaan asiakkaiden kysymyksiin ja varmistamaan asiakkaille, että ravintolassa valmistetut ja tarjotut tuotteet ovat turvallisia.

Kysymys-vastaus-lista liitteenä.

8. Lisätietoja

Tietoa influenssasta ja influenssaepidemiasta saa seuraavista nettiosoitteista:

Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos EELA: www.eela.fi

Kansanterveyslaitos: www.ktl.fi

Maa- ja metsätalousministeriö: www.mmm.fi

Elintarvikevirasto: www.elintarvikevirasto.fi

Sosiaali- ja terveysministeriö: www.stm.fi

Kansalaisten lintuinfluenssapuhelin: **0800 02277** (ma-pe klo 10-18)
Soittaminen on maksutonta.

KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

1. Voiko tartunnan saada elintarvikkeen välityksellä?

Ei ole olemassa näyttöä siitä, että lintuinfluenssa välittyisi ihmisiin ruoan välityksellä. Hyvin kypsennetty siipikarjan- tai linnunliha ja keitetyt kananmunat eivät aiheuta tartuntavaaraa.

Ravintoloissa tarjottavista elintarvikkeista ei ole mahdollista saada lintuinfluenssaa. Ruoan ja juoman käyttötottumuksia ei ole syytä muuttaa.

2. Voiko siipikarjan lihaa syödä?

Kypsennettyä lihaa voi aina syödä turvallisesti.

3. Voiko kananmunia syödä?

Kypsennettyä kananmunaa voi aina syödä turvallisesti.

4. Onko raa'an kananmunan tai esim. majoneesin syönti turvallista?

Kyllä, raa'an kanamunan tai sitä sisältävien tuotteiden syönti on Suomessa turvallista.

5. Mistä ravintolan käyttämä broilerinliha tulee?

Tukkukauppiaalta varmennetaan tuotteen alkuperä.

6. Mistä ravintolan kananmunat tulevat?

Tukkukauppiaalta varmennetaan tuotteiden alkuperä.

Suurin osa ravintoloiden käyttämästä siipikarjan lihasta ja kananmunista on suomalaista alkuperää. Suomalaista tuotantoa valvotaan tehokkaasti ja tuotannossa noudatetaan korkeaa hygieniatasoa. Suomessa siipikarja pidetään erossa villilinnuista lintuinfluenssan ehkäisemiseksi.

7. Voiko lintuinfluenssaa olla muissa tuotteissa kuin siipikarjanlihassa tai kananmunissa?

On erittäin epätodennäköistä, että virusta olisi missään elintarvikkeissa.

8. Ovatko ulkomaiset raaka-aineet turvallisia?

Maahantuojat ja viranomaiset varmistavat, että tuotteet täyttävät EU:n ja Suomen turvallisuusvaatimukset.

9. Miten ravintola varmistaa tarjottavien tuotteiden turvallisuuden?

Ravintolassa noudatetaan omaa/SHR:n omavalvontaohjelmaa. Lintuinfluenssan vuoksi henkilökuntaa ja sopimuskumppaneita (kiinteistöhuolto-, siivous- ja kuljetusyritykset) on ohjeistettu tarkkaan hygieniaan lintujen ja niiden ulosteiden käsittelystä. Tarjoilutilojen siisteyttä valvotaan ja erityisesti kiinnitetään huomiota jätehuollon toimivuuteen.

Henkilökunnalla on asianmukaiset tiedot elintarvikehygieniasta ja he noudattavat viranomaisen asettamia henkilökohtaisen hygienian vaatimuksia.

Lintujen ulosteilta suojaudutaan lähinnä salmonellavaaran vuoksi. Ravintolassa lintujen jätökset siivotaan välittömästi. Myös tarjoilukalusteet ja -laitteet puhdistetaan aina ennen käyttöön ottoa. Hanalaitteet suojataan katoksella anniskeluaikana ja peitetään myyntiajan ulkopuolella.

Ravintolan henkilökunta käyttää suojakäsineitä aina puhdistessaan lintujen ulosteita. Lisäksi ravintolalla on käytössä desinfiivia pesuaineita.

10. Tarttuuko tauti pikkulintuihin tai puluihin?

Todennäköisesti useimmat lintulajit voivat saada lintuinfluenssatartunnan ja tartuttaa sen jälkeen muita lintuja. Lintuinfluenssa ei kuitenkaan tyypillisesti ole pikkulintujen vaan vesilintujen tauti. Jotkut vesilinnut voivat kantaa tartuntaa itse sairastumatta. Lintuinfluenssan esiintymistä eri luonnonlinnuilla kartoitetaan jatkuvasti.

11. Onko pikkulintuja tai puluja karkotettu ulkoterassilta?

Lintuja hätistetään pois terasseilta. Koska terasseilla tarjotaan ruokaa ja juomaa, täydellisesti ei lintuja voi saada avoimesta tilasta pois.

Varpusen tappaminen edellyttää alueellisen ympäristökeskuksen luvan. Kesykyyhkyn tappaminen pesimäaikana edellyttää riistanhoitopiirin luvan. Varpuset ja pulut on rauhoitettu pesintäaikana eli pääsääntöisesti 10.3.–31.7.

Salmonellariskin torjumiseksi on lupia myönnetty muutamia vuodessa. Luonnonlintuihin kohdistuvia toimenpiteitä ei viranomaisilta saadun tiedon mukaan pidetä perusteltuina.

12. Voiko terassilla olla turvassa tartuntavaaralta?

Terassilla oleskelu ja ruokien ja juomien nauttiminen on turvallista.

Luonnonvaraisista linnuista ei lintuinfluenssan ole todettu tarttuneen suoraan tai epäsuorasti esim. ulosteiden välityksellä. Nykymuodossaan lintuinfluenssa aiheuttaa erittäin pienen terveysvaaran ihmiselle.

13. Voiko virus tarttua kuivuneesta linnun ulosteesta?

Kuivuneet lintujen ulosteet eivät ole tartunnan lähteitä.

14. Lapset syöttävät lintuja kädestä. Onko siitä vaaraa?

Pikkulasten ei tulisi syöttää lintuja kädestä muun muassa salmonellariskin vuoksi.

Ravintoloissa voidaan kieltää lintujen ruokkiminen tarjoilualueella omavalvontaan

liittyvänä toimenpiteenä. Asiasta on syytä ilmoittaa asiakkaille kyltillä tai muulla sopivalla tavalla.