

Ympäristöterveyskeskus

TIEDOTE

S. Mäkelä/MH

19.3.2020

**ELINTARVIKKEIDEN TARJOILU JA VÄHITTÄISMYyntI – SUOSITUKSIA JA HUOMIOITAVAA
EPIDEMIA-tilANTEESSA**

Vallitsevassa koronaepidemiatilanteessa Suomen hallituksen linjauksen mukaisesti elintarvikkeiden vähittäismyymälät ja tarjoilupaikat kuten kahvilat, ravintolat ja lounasruokalat voivat olla auki asiakkaille. Tarjoilupaikassa ruokailua ei katsota julkiseksi kokoontumiseksi sen perusteella, että asiakkaita on kerrallaan yli 10.

Tämänhetkisen tiedon mukaan koronavirus ei tartu elintarvikkeiden välityksellä. Virus tarttuu henkilöstä toiseen pisaratartuntana, kun sairastunut yskii tai aivastaa lähietäisyydellä. Vaikka pintojen kautta tartunnan saamista ei pidetä koronaviruksen kohdalla merkittävänä, on uusien tutkimustulosten mukaan mahdollista, että virus voi tarttua myös pinnoilta.

Elintarvikevalvontaa kunnissa suorittava terveydensuojeluviranomainen haluaa muistuttaa toimijoita hallituksen tekemistä linjauksista ja Suomessa nyt vallitsevista poikkeusoloista sekä kehottaa toimijoita ottamaan koronavirustilanteen huomioon elintarvikkeiden tarjoilu- ja vähittäismyyntitoiminnassa. Itse elintarvikkeet eivät ole riski epidemian leviämiseksi, vaan tilanne, jossa on paljon ihmisiä lähietäisyydellä ja joukossa on mahdollisesti sairastuneita henkilöitä.

Huomioitavia asioita:

- Siivouksen ja pintojen puhdistamisen sekä hygieniakäytäntöjen tehostaminen ml. ohjeistus tiheään käsienpesuun.
- Asiakkaille tarjotaan käyttöön mahdollisuuksien mukaan käsienpesupisteitä. Käsidesiä tulee olla tarjolla myös asiakkaille.
- Henkilökunta ei saa tulla sairaana töihin. Annettuja karanteeniohjeita tulee noudattaa.
- Fyysisen etäisyyden pitäminen henkilökunnan kesken ja asiakaskontakteissa.
- Toimijoiden tulisi pyrkiä palvelemaan ihmisiä yksilöllisemmin, pienempinä asiakasryhminä tai porrastetusti. Tämä tarkoittaa esim. asiointin avaamista ensin riskiryhmille, jolloin he voivat hoitaa elintarvikkeiden hankinnan ruuhka-aikojen ulkopuolella.
- Asiakkaiden ohjeistaminen toimimaan oikein tartuntojen välttämiseksi mm someviestinnällä ja kohteessa esim. kylteillä.
- Opastus ruuhkatilanteiden välttämiseksi esim. lounastarjoiluissa, ruoan ottimien vaihtaminen usein ruokailun aikana, ruokien annostelu henkilökunnan toimesta tai kertakäyttökäsineiden tarjoaminen asiakkaalle, joka itse noutaa ruokaa linjastosta ovat mahdollisia toimintatapoja.
- Erilaiset uudet keinot palvella asiakkaita voidaan ottaa käyttöön kuten ostosten tai ruoka-annosten toimittaminen asiakkaan ovelle.

Useat toimijat ovat ilmoittaneet nettisivuillaan muuttuneista toimintatavoista epidemian leviämisen ehkäisemiseksi. Muistutettakoon, että elintarvikealan toimijan tulee olla yhteydessä valvontaviranomaiseen ohjeiden saamiseksi, mikäli toiminnan luonne muuttuu. Esim. ruoka-annosten toimittaminen asiakkaalle kotiin uutena käytäntönä. Toimijan tulee toteuttaa omavalvontaa ja päivittää sitä toimintatapojen muuttuessa.

Toimijoiden tulee seurata epidemiatilanteen edetessä annettavia ohjeita ja noudattaa mahdollisia uusia rajoituksia.

On kiitettävää, että toimijat niin tarjoilu- kuin vähittäismyyntipaikoissa ovat ryhtyneet toimenpiteisiin koronaepidemian leviämisen ehkäisemiseksi. Kaikki keinot ml. hygieniakäytäntöjen tehostaminen ovat paikallaan, samalla torjutaan myös muita mahdollisia virus- ja bakteeritartuntoja.

Linkki Ruokaviraston sivulle:

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/kasittely-ja-sailyttaminen/usein-kysytya-covid-19-koronaviruksesta-ja-elintarvikkeista/>

Koronasta PHHYKYn sivulla:

<https://www.phhyky.fi/fi/asiakkaalle/koronavirus/>