

Ympäristöterveyskeskus

TIEDOTE

S. Mäkelä/MH

12.3.2020

**KORONAVIRUS – JOS OLET ELINTARVIKETYÖSSÄ, MUISTA NÄMÄ ASIAT**

Tällä hetkellä saatavilla olevan tiedon mukaan koronavirus ei tartu ihmiseen elintarvikkeiden välityksellä. Ruokavirasto ei ole antanut suositusta Wuhanin koronavirusepidemian esiintymisalueilta peräisin olevan ruoan käsittelyn ja nauttimisen rajoittamiseen.

Aina kun käsitellään elintarvikkeita ruoan valmistuksen ja tarjoilun yhteydessä, on huolehdittava hyvästä käsihygieniasta, jotta mahdollisia taudinaiheuttajia ei levitetä. Hengitystieinfektiota sairastavan tai muuten (esim. vatsatauti) oireilevan henkilön tulee jäädä pois työstä. Vain terveenä voi käsitellä elintarvikkeita.

Muista!

- Pese kädet ennen ruoan käsittelyä ja eri työvaiheiden välissä.
- Käytä vain puhtaita välineitä.
- Pese kaikki kasvikset ja kuori sekä huuhtelee multaiset juurekset.
- Kypsennä liha kunnolla.
- Tarjoile ruoka heti valmistuksen jälkeen.
- Säilytä ruoka-aineet oikein.

Linkki THL:n käsienspesuohjeeseen:

<https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/infektioiden-ehkaisy-ja-torjuntaohjeita/kasienpesu-ja-yskiminen>

Jos olet matkustanut epidemia-alueella ja epäilet koronavirus-tartuntaa, lue seuraava ohje: <https://www.phhyky.fi/fi/epailetko-korona-virustartuntaa-lue-nama-ohjeet-ensin-do-you-suspect-coronavirus-infection-2019-ncov-read-these-instructions-first/>

THL on laatinut tiedotteen palvelualan työntekijöille koronavirusinfektion välttämiseksi. Ohjetta voidaan soveltaa mm. ravintola- ja kaupan alalla.

<https://www.thl.fi/ohjeistus-palvelualoille-covid-19-tartuntojen-ehkaisemiseksi/>