

## KUSTAA AADOLF-KODIN KEITTIÖN KÄYTÖN OHJEISTUS

Tilojen varaajan/muun käyttäjän/työntekijän tulee noudattaa käyttäjäohjeistusta. Ohjeistus koskee Kustaa Aadolf - kodin keittiötä

### Yleistä

- Keittiö on siivottava huolellisesti käytön jälkeen ja saatettava samaan kuntoon kuin se oli ennen käyttövuoroa.
- Keittiöstä on vietävä pois kaikki sinne kuulumattomat tavarat.
- Keittiön tiloissa ei saa säilyttää mitään käyttäjän omia aineita tai tavaroita.
- Keittiössä ei saa käyttää ulkojalkineita.
- Keittiössä toimivien henkilöiden on suojattava/sidottava hiuksensa.
- Flunssaiset henkilöt eivät voi toimia keittiössä.

### Astianpesu

- Käytetyistä astioista poistetaan ruoantähteet
- Astiat huuhdellaan ennen astiakoriin laittamista.
- Lautaset asetetaan piikeillä varustettuihin koreihin. Lasit ja ruokailuvälineet asetetaan tiheäpohjaisiin koreihin.
- Astianpesukoneessa pestään vain konepesua kestävästi astiat.
- Astianpesukone annostelee itse pesuaineen ja huuhtelukirkasteen.
- Käsien pestävät astiat pestään huolellisesti astianpesuainetta, lämmintä vettä ja tiskiharjaa käyttäen. Pesun jälkeen varmistetaan astioiden puhtaus. Astiat laitetaan siististi niille varatuille paikoille.
- Astianpesukone puhdistetaan käytön jälkeen. Pesupaikan lattiapinta puhdistetaan.
- **Astianpesukoneen käytön ohjeistus löytyy keittiön seinältä.**

### Jätehuolto

- Jätteet (biojäte, muovi, kartonki/pahvi, sekajäte, lasi, metalli) lajitellaan erikseen.
- Jätepusseja löytyy keittiöstä.
- Jätepusseja viedään käytön jälkeen talon yhteydessä sijaitsevaan jätevarastoon.
- Jätevaraston ovi on lukossa. Talon avain sopii lukkoon.

### Elintarvikkeiden säilytys

- Tilan vuokraaja/muu käyttäjä/työntekijä vastaa tuomistaan elintarvikkeista.
- Omat elintarvikkeet viedään pois tilaisuuden jälkeen.
- Elintarvikkeet eivät saa liata kylmä- tai muita säilytystiloja.

## Loppusiivous

- **Siivousvälineet ovat keittiössä ja siivousaineita on käytävällä sijaitsevassa siivouskomerossa. Keittiön lattian kuivausta varten on varattu lattialasta, jota säilytetään siivouskomerossa.**
- Huolehditaan työtasojen puhtaudesta. Työtasot pestään yleispesuainetta ja siivouspyyhettä käyttäen. Pesun ja huuhtelun jälkeen tasot kuivataan talouspaperilla.
- Työtasojen pesun ohessa pyyhitään valumat ym. roiskeet keittiön ovista. Huolehditaan siitä, että tiskialtaat ja hanat tulevat puhtaksi.
- Työskentelyn aikana likaantuneet uuni ja liesi puhdistetaan yleispesuainetta, uuninpuhdistusainetta ja siivouspyyhettä käyttäen.
- Uunia tai teräspöytiä ei pestä karhunkielellä!
- Astianpesuharjat on tarkoitettu elintarvikeastioille ja pöydille.
- Huolehditaan käytettyjen termoskannujen ja kahvinkeitinien puhdistuksesta. Termoskannut pestään käsin astianpesuainetta, lämmintä vettä ja pulloharjaa käyttäen.
- Käytön jälkeen huolehditaan lattialla olevien irtoroskien poistamisesta. Irtoroskat siivotaan rikkalapiota ja harjaa käyttäen. Rikkalapiota ja harjaa säilytetään keittiössä.
- Siivousvälineet palautetaan paikoilleen käytön jälkeen. Keittiön puhdistukseen saa käyttää vain siihen tarkoitettuja puhdistusvälineitä ja aineita.

Käyttäjän on huolehdittava keittiön siisteydestä siivoussuunnitelmaa noudattaen. Mikäli siivousta ei ole hoidettu siivoussuunnitelmaa noudattaen, kunta laskuttaa käyttäjää siivoukseen menevien työtuntien perusteella.

## Elintarviketoiminnasta tiedottaminen ja neuvonta

Toimijan on tiedotettava rekisteröidystä elintarviketoiminnasta liikkuvassa elintarvikehuoneistossa niille kunnille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan (elintarvikelaki 12 §). Tiedottamisen voi tehdä Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen verkkopalvelusta löytyvällä lomakkeella (Lomakkeen nimi: Tiedottaminen liikkuvasta elintarvikemyynnistä/elintarvikemyynnistä) tai antamalla tarvittavat tiedot muulla tavalla. Tiedon on oltava valvontaviranomaisella viimeistään neljä arkipäivää ennen toiminnan aloittamista.

Yhteystiedot: [www.keskiuudenmaanymparistokeskus.fi](http://www.keskiuudenmaanymparistokeskus.fi)

Sähköposti: [yaktoimisto@tuusula.fi](mailto:yaktoimisto@tuusula.fi)

Lisätietoja: terveystarkastaja

### **Koronavirusepidemian aikaiset ohjeet ja rajoitukset**

Tilassa noudatetaan viranomaisten suosittamia turvaetäisyyksiä ja hygieniaohjeita ja muita voimassa olevia määräyksiä.

- Tiloissa järjestettäviin tilaisuuksiin saa osallistua ainoastaan terveenä
- Noudatetaan hyvää käsi- ja yskimishygieniaa
- Sisään tultaessa pestään kädet tai käytetään käsihuuhdetta

---

Jos käyttäjä ei pysty noudattamaan edellä olevaa ohjeistusta, poistetaan häneltä keittiön käyttöoikeus.