

MÄNTYMÄEN KEITTIÖN KÄYTÖN OHJEISTUS

Tilojen varaajan/muun käyttäjän/työntekijän tulee noudattaa käyttäjäohjeistusta. Ohjeistus koskee Mäntymäen molempia keittiöitä.

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.
- Käsin 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

- Jätteitä (biojäte, paperi) ei tarvitse lajitella erikseen vaan kaikki jätteet voi laittaa samaan jätepussiin. Mikäli tulee pieniä määriä lasi- tai metallijätettä, järjestöt huolehtivat ne asianmukaiseen paikkaan kierrätykseen.
- Jätepusseja löytyy keittiön siivouskomerosta.
- Jätepussit viedään käytön jälkeen ulkona sijaitsevan jätevaraston sekajäteastiaan.
- Jätevaraston avainta säilytetään ison keittiön seinällä.

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

- **Siivousaineet ja -välineet ovat eteisen siivouskaapissa. Keittiön lattian kuivausta varten on varattu lattialasta, jota säilytetään keittiössä.**
- Huolehditaan työtasojen puhtaudesta. Työtasot pestään yleispesuainetta ja vihreätä siivouspyyhettä käyttäen. Pesun ja huuhtelun jälkeen tasot kuivataan samaa siivouspyyhettä käyttäen.
- Työtasojen pesun ohessa pyyhitään valumat ym. roiskeet keittiön ovista. Huolehditaan siitä, että tiskialtaat ja hanat tulevat puhtaiksi.
- 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. Irto roskat siivotaan rikkalapiota ja harjaa käyttäen. Rikkalapiota ja harjaa säilytetään keittiön siivouskaapissa.
- 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

Sähköposti: yaktoimisto@tuusula.fi

Lisätietoja: terveystarkastaja Saara Vainio, saara.vainio@tuusula.fi, p. 040 314 4746.

Koronavirusepidemian aikaiset ohjeet ja rajoitukset

Tilassa noudatetaan viranomaisten suosittelemia 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.