

Ενδιάμεσα μέτρα για τη μόλυνση με *E. coli* / διακοπή παροχής νερού σε χώρους εστίασης

<u>Δράση:</u>	<u>Σχετικός εξοπλισμός**</u>	<u>Αποδεκτή διορθωτική ενέργεια:</u>
Πλύσιμο χεριών από τους πελάτες/ εργαζομένους	Κλείστε τη βρύση και αποσυνδέστε την από την παροχή νερού.	<ul style="list-style-type: none"> Κλείστε την πηγή παροχής νερού και αναρτήστε πινακίδες με την ένδειξη «Μη χρησιμοποιείτε» ή αποκλείστε το χώρο με απαγορευτικές κορδέλες για να υποδηλώσετε ότι το νερό δεν είναι πόσιμο. Πλύντε τα χέρια με προσωρινή παροχή πόσιμου νερού*. Στην περίπτωση αυτή, συνιστάται η χρήση σαπουνιών με βακτηριοκτόνες ιδιότητες. Πρέπει να στήσετε χώρους πλύσης χεριών για να διευκολυνθούν οι εργαζόμενοι ώστε να είναι αποτελεσματικό το πλύσιμο των χεριών τους (τα καθαρά και απολυμασμένα δοχεία του καφέ μπορεί να τα γεμίσετε με νερό από προσωρινή παροχή πόσιμου νερού* και να τα τοποθετήσετε στην άκρη των νεροχυτών για να χρησιμοποιηθούν για το πλύσιμο των χεριών). Ελαχιστοποιήστε τον απευθείας χειρισμό των τροφίμων χρησιμοποιώντας γάντια, λαβίδες ή σκεύη μίας χρήσης.
Αποψύξη των κατεψυγμένων τροφίμων		<ul style="list-style-type: none"> Αποψύξτε τα τρόφιμα στο ψυγείο ή στα πλαίσια της διαδικασίας μαγειρέματος. Μην αποψύχετε ποτέ τα κατεψυγμένα τρόφιμα κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης, εάν το νερό είναι μολυσμένο. Αποψύξτε τα τρόφιμα στην κουζίνα μικροκυμάτων και αμέσως μετά μαγειρέψτε τα καλά.
Πλύσιμο, ψεκασμός, βούτηγμα και μούσκεμα φρούτων και λαχανικών	Εγκατεστημένες μονάδες ψεκασμού και μονάδες που περιοδικά ψεκάζουν νερό στα προϊόντα για να διατηρηθούν φρέσκα (συνήθως στα σούπερ μάρκετ και μανάβικα).	<ul style="list-style-type: none"> Κλείστε την πηγή νερού και αποσυνδέστε την από τα φρούτα και λαχανικά. Πάρτε και χρησιμοποιήστε προπλυμένα, συσκευασμένα φρούτα και λαχανικά. Χρησιμοποιήστε φρούτα και λαχανικά που έχουν πλυθεί πριν συμβεί το επείγον περιστατικό. Χρησιμοποιήστε κατεψυγμένα ή κονσερβοποιημένα φρούτα και λαχανικά. Χρησιμοποιήστε προσωρινή παροχή πόσιμου νερού για να πλύνετε τα φρούτα και λαχανικά εντός της εγκατάστασής σας*
Παρασκευή και μαγείρεμα τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της ανασύστασης ξηρών τροφών	<ul style="list-style-type: none"> Νεροχύτες, πάγκοι παρασκευής τροφίμων, πλάκες κοπής, εσωτερικό επαγγελματικών οριζόντιων/κάθετων (reach in) ψυγείων. Εξοπλισμός μαγειρέματος στον ατμό και μαγειρική τράπεζα ατμού. Γραμμή γεμίματος για τη χύτρα ατμού, συντριβάνια και σταθμοί εργασίας. 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε προσωρινή παροχή πόσιμου νερού για να πλύνετε τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και για να παρασκευάσετε τα τρόφιμα* Χρησιμοποιήστε τα τρόφιμα που παρασκευάστηκαν πριν συμβεί το επείγον περιστατικό νερού. Διακόψτε το σερβίρισμα παρασκευασμένων τροφίμων, όπως το ζελέ, ο πάγος. Χρησιμοποιήστε παρασκευασμένα τρόφιμα από εμπορική πηγή, όπου το νερό δεν έχει μολυνθεί.
Παραγωγή πάγου		<ul style="list-style-type: none"> Κλείστε την παγομηχανή, καθαρίστε και απολυμάνετε την και κρατήστε την κλειστή μέχρι το νερό να είναι ασφαλές προς χρήση. Χρησιμοποιήστε συσκευασμένο πόσιμο πάγο από εμπορική πηγή. Χρησιμοποιήστε πάγο που έχει παρασκευαστεί πριν συμβεί το επείγον περιστατικό νερού (Σημείωση: Εάν δεν είναι γνωστό το σημείο έναρξης της μόλυνσης, μη χρησιμοποιείτε τον πάγο). Μη χρησιμοποιείτε πάγο για δραστηριότητες σερβιρίσματος τροφίμων. Για την παραγωγή πάγου, χρησιμοποιήστε προσωρινή παροχή πόσιμου νερού. *
Χρήση σκευών/εργαλείων σερβιρίσματος, φύλαξη χρησιμοποιούμενων σκευών και εργαλείων	<ul style="list-style-type: none"> Κουτάλες σερβιρίσματος παγωτού σε ειδικό νεροχύτη (dipper well) Σκεύη και εργαλεία σε δοχεία σερβιρίσματος Χρησιμοποιούμενα σκεύη και εργαλεία σε δοχεία κατά το μαγείρεμα 	<ul style="list-style-type: none"> Φυλάξτε τα σκεύη και εργαλεία μέσα στα τρόφιμα με τις λαβές να προεξέχουν από το δοχείο τροφίμων και από τα τρόφιμα. Φυλάξτε τα χρησιμοποιούμενα σκεύη και εργαλεία σε καθαρή επιφάνεια που έρχεται σε επαφή με ξηρά τρόφιμα (π.χ. πιάτο ή δίσκος). Να υπάρχει επαρκής αριθμός διαθέσιμων σκευών και εργαλείων για να μπορείτε να αντικαταστήσετε τα χρησιμοποιούμενα λερωμένα σκεύη και εργαλεία, εάν χρειαστεί.

Δράση:	Σχετικός εξοπλισμός**	Αποδεκτή διορθωτική ενέργεια:
<p>Παρασκευή ανθρακούχων και άλλων κρύων/ζεστών ροφημάτων και αναψυκτικών</p>	<ul style="list-style-type: none"> Μηχανήματα για αναψυκτικά τύπου σόδας, μηχανήματα τύπου στιγμαίας ανάμιξης (post mix) για ανθρακούχα αναψυκτικά Μηχανήματα καφέ 	<ul style="list-style-type: none"> Αποσυνδέστε τις γραμμές σωλήνωσης νερού στα μηχανήματα-dispensers αναψυκτικών, στις περιπτώσεις όπου το νερό προστίθεται απευθείας από την υδραυλική εγκατάσταση. Τα μηχανήματα πρέπει να είναι κλειστά, καθαρά και απολυμασμένα και να παραμείνουν κλειστά μέχρι το νερό να είναι ασφαλές προς χρήση. Αντικαταστήστε με εμφιαλωμένα και κονσερβοποιημένα αναψυκτικά και ροφήματα προς διάθεση στο καταναλωτικό κοινό. Παρασκευάστε μείγματα αναψυκτικών ποτών με προσωρινή παροχή πόσιμου νερού.*
<p>Καθαρισμός και απολύμανση επιτραπέζιων σκευών, εξοπλισμού και επιφανειών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Αυτόματα πλυντήρια πιάτων Σωλήνες πρόπλυσης (συνήθως υπάρχουν στο χώρο πλύσης των πιάτων) Πιάτα, σκεύη και εργαλεία πολλαπλής χρήσης και άλλα σκεύη και εργαλεία μαγειρικής, η γραμμή σωλήνωσης της παροχής στο dispenser σαπουνιού στη μη αυτόματη συσκευή πλύσης πιάτων Αναλογία σαπουνιού/χημικού Πλυντήρια ποτηριών 	<ul style="list-style-type: none"> Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται αυτόματα πλυντήρια πιάτων που είναι απευθείας συνδεδεμένα στο σύστημα ύδρευσης. Τα μηχανήματα πρέπει να είναι κλειστά, καθαρά και απολυμασμένα και να παραμείνουν κλειστά μέχρι το νερό να είναι ασφαλές προς χρήση. Χρησιμοποιείτε μόνο επιτραπέζια σκεύη ενός σερβιρίσματος και σκεύη ή εργαλεία κουζίνας μίας χρήσης. Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των επιτραπέζιων σκευών και του εξοπλισμού, μεταφέρετέ τα σε κουζίνα που έχει πηγή ασφαλούς πόσιμου νερού. Χρησιμοποιήστε νερό από προσωρινή παροχή πόσιμου νερού. * Τα χημικά μηχανήματα και τα μηχανήματα ζεστού νερού δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γιατί επιτρέπουν στο μολυσμένο νερό να περάσει στην κουζίνα. Και τα δύο είναι σχεδιασμένα με τη δυνατότητα απολύμανσης των καθαρών πιάτων που έχουν καθαριστεί με πόσιμο νερό. Όταν χρησιμοποιείται νερό που δεν είναι πόσιμο, η δυνατότητα απολύμανσης είναι διαφορετική. Το βακτηριακό φορτίο στο νερό ενδεχομένως να απαιτεί υψηλότερη θερμοκρασία ή και χρόνο επαφής και τα χημικά μηχανήματα ενδεχομένως να χρειάζονται υψηλότερη συγκέντρωση του απολυμαντικού και μεγαλύτερο χρόνο επαφής. Δεν υπάρχει τρόπος καθορισμού του ή ρυθμιστής του και, συνεπώς, πρέπει να χρησιμοποιείται μη αυτόματη απολύμανση με πόσιμο νερό. Απολύμανση σε νεροχύτη με 3 γούρνες / Επιτόπια απολύμανση: Πλύντε, ξεπλύντε και απολυμάνετε σε νεροχύτη με τρεις (3) γούρνες χρησιμοποιώντας εναλλακτική πηγή νερού μόνο και με την κατάλληλη συγκέντρωση απολυμαντικού (χλωρίνη, ιώδιο, τεταρτοταγής αμμωνία) στο κατάλληλο επίπεδο. Τα επίπεδα είναι 50 έως 100 μέρη χλωρίνης ανά εκατομμύριο (ppm), 200 ppm τεταρτοταγούς αμμωνίας και 12.5 ppm ιωδίου.
<p>Καθαρισμός λεκανών στις τουαλέτες εργαζομένων και πελατών</p>		<ul style="list-style-type: none"> Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μολυσμένο (μη πόσιμο) νερό στο καζανάκι για τον καθαρισμό των λεκανών στις τουαλέτες. Αν δεν υπάρχει νερό διαθέσιμο για να τραβήξετε το καζανάκι, τότε πρέπει να διατίθενται χημικές τουαλέτες (χωρίς νερό, φορητές) και να είναι προσβάσιμες στους εργαζομένους. Πρέπει να στήσετε χώρους πλύσης χεριών για να διευκολυνθούν οι εργαζόμενοι και οι πελάτες ώστε να είναι αποτελεσματικό το πλύσιμο των χεριών τους μετά τη χρήση της τουαλέτας (τα καθαρά και απολυμασμένα δοχεία του καφέ μπορεί να τα γεμίσετε με νερό από προσωρινή παροχή πόσιμου νερού* και να τα τοποθετήσετε στην άκρη των νεροχυτών για να χρησιμοποιηθούν για το πλύσιμο των χεριών).
<p>Καθαρισμός πατωμάτων, τοίχων και άλλων επιφανειών που δεν έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Πλυντήριο κάδων απορριμμάτων Σύστημα πλύσης με νερό των απορροφητήρων πάνω από τον μαγειρικό εξοπλισμό Λέβητες ζεστού νερού (αποστράγγιση, έκπλυση, επαναπλήρωση) 	<ul style="list-style-type: none"> Να φοράτε πλαστικά γάντια μίας χρήσης όταν χειρίζεστε μη πόσιμο (μολυσμένο) νερό. Να πλένετε τα χέρια με νερό που προέρχεται από προσωρινή παροχή πόσιμου νερού* πριν από το σερβίρισμα τροφίμων.

*Η προσωρινή παροχή νερού πρέπει να είναι μια πηγή πόσιμου νερού, η οποία θα είναι εγκεκριμένη από τη Διεύθυνση Πόσιμου Νερού της Υπηρεσίας Δημόσιας Υγείας (DPH Drinking Water Section). Θα παρασχεθεί είτε εμφιαλωμένο νερό προς διάθεση στο καταναλωτικό κοινό σε μη ανοιγμένα δοχεία είτε άμεση σύνδεση σε εγκεκριμένη δημόσια παροχή νερού για νερό που χρησιμοποιείται προς πόση, μαγείρεμα, πλύση χεριών και πλύση εξοπλισμού.

** Οι συστάσεις που παρέχονται παρακάτω δεν έχουν πρόθεση να καλύψουν κάθε περίπτωση ή τύπο χώρου εστίασης. Κάθε χώρος εστίασης πρέπει να αξιολογείται όσον αφορά τις περιοχές/εξοπλισμό που μπορεί να έχει μολυνθεί.