

10 vinkkiä keittiöhygieniaan

Elintarviketurvallisuus ja hyvä keittiöhygienia liittyvät tiiviisti toisiinsa, mutta meillä on usein tapana ottaa oikoreittejä käsitellessämme ruokaa. Moni vanhempi pyrkii-ottamaan lapsensa mukaan laittamaan ruokaa jo näiden ollessa pieniä, ja kokkaaminen lasten kanssa voikin osoittautua palkitsevaksi ja mukavaksi yhteiseksi ajaksi. Tutkimukset ovat osoittaneet, että nuorena opitut hygieniatavat säilyvät todennäköisesti lopun ikää; sinun toimintatapasi siis välittyvät suoraan lapsillesi.



Tässä on 10 hyvää keittiöhygienian ohjetta, jotka sinun kannattaa opetella lastesi kanssa.

- 1) **Ennen kuin aloitat ruuanlaiton, pese kätesi huolellisesti ja ota myös sormukset pois.** Bakteerit viihtyvät käsissäsi ja leviävät niistä helposti ruokaan.
- 2) **Pidä keittiön tasot puhtaana.** Tasot joutuvat usein koville paitsi roiskeiden, myös niille laskettujen kauppakassien ja muiden tavaroiden vuoksi. Kenties lasket niille myös avaimesi ja lompakkosi saapuessasi kotiin? Pese keittiötasot lämpimällä vedellä joka päivä ja vähintään kerran viikossa myös pesuainetta käyttäen.
- 3) **Puhdista leikkuulautasi.** Epäpuhtaalla leikkuulaudalla voi piileksiä ulostebakteereja jopa 200 prosenttia enemmän kuin tavallisessa wc-istuimessa. Huolehdi siis sen puhtaudesta! Pesu kuumalla vedellä ja tiskiharjalla auttaa. Muovisen leikkuulaudan pesemiseen kannattaa käyttää lisäksi tiskiainetta, puiseen taas suolaa ja sitruunanpuolikasta.
- 4) **Pese hedelmät ja vihannekset.** Huuhtelee torjunta-aineet ja lika pois hedelmistä ja vihanneksista kylmän veden alla. Ota huomioon, että aika moni muukin on voinut koskea omenaasi ennen kuin ostit sen.
- 5) **Säilytä kypsytämätön ruoka kylmässä.** Varsinkaan lihaa tai kalaa ei kannata ottaa pois jääkaapista kuin korkeintaan 30 minuuttia ennen käyttöä.
- 6) **Pese kätesi, kun liikut paikasta toiseen.** Toistetaan vielä, että käsien peseminen on erittäin tärkeä osa hyvää keittiöhygieniaa. Tee siitä siis tapa!
- 7) **Älä jätä likaisia tiskejä altaaseen.** Likaisten astiakasojen kokoaminen ei ole pelkästään huono tapa, vaan ne ovat myös ihanneympäristö bakteereille.
- 8) **Pese kädet ennen ruokailua.** Jälleen kerran: pese kätesi! Yritä pitää keittiön bakteerit keittiön puolella, äläkä tuo niitä mukana ruokapöytään.
- 9) **Pidä biojätteet mieluiten kannellisessa roskiksessä.** Kierrätätkö sinä? Hienoa! Kannellisella biojättesäiliöllä saat pidettyä myös epämiellyttävät hyönteiset loitolla.
- 10) **Puhdista keittiön hana säännöllisesti.** Vesihana on bakteerien taivas: siirrä niitä siihen joka kerta, kun kosket hanaan likaisin käsin. Kun taas suljet sen käsipesun

jälkeen, päätyvät bakteerit takaisin käsiisi. Huolehdi siis hanan puhtaudesta, tai vielä parempaa: investoi [kosketusvapaaseen](#) tai [hybridihanaan](#) ja ongelma on kokonaan poistettu!

«Olemme vuosien aikana olleet mukana useissa tutkimuksissa, jotka ovat todistaneet kosketusvapaiden hanojen olevan erittäin tehokkaita bakteerien leviämisen ja sairastapauksien estämisessä. Aikaisemmin kosketusvapaita hanoja näki vain julkisissa WC-tiloissa, sairaaloissa, kouluissa ja ammattikeittiöissä, mutta nyt niitä asennetaan kotitalouksiin yhä enemmän myös Suomessa. Tämä on hyvä uutinen kansallisen terveyden suhteen.» kertoo Marko Sundholm, Oraksen maajohtaja.



Lisätiedot:

Marko Sundholm, maajohtaja, Oras
+358 (0)50 342 5269
marko.sundholm@oras.com

Oras Group on vahva eurooppalainen talotekniikan vesikalustetoimittaja: markkinajohtaja Pohjoismaissa ja johtava yritys Manner-Euroopassa. Yrityksen tehtävä on tehdä veden käytöstä helppoa sekä ympäristöä säästävää ja sen visiona on tulla kehittyneiden vesikalusteiden eurooppalaiseksi markkinajohtajaksi. Oras Groupilla on kaksi vahvaa brändiä, Oras ja Hansa. Konsernin pääkonttori sijaitsee Raumalla ja tehtaat sijaitsevat Raumalla, Saksan Burglengenfeldissä, Tšekin Kralovicessa ja Puolan Olesnossa. Konsernin palveluksessa työskentelee noin 1 400 ihmistä kahdessakymmenessä maassa. Oras Groupin omistaa perheyhtiö, teollinen omistaja Oras Invest.

