



OVANLIGT MÅNGA ANMÄLNINGAR OM MISSTÄNKT MATFÖRGIFTNING I HANGÖTRAKTEN-GOD HANDHYGIEN VIKTIGT I VÄRMEN

Sydspetsens miljöhälsa har fått uppgifter om flera små misstänkta matförgiftningar under den senaste veckan. Fallen har koncentrerat sig till Hangö, men inge koppling till någon viss verksamhet heller aktivitet har konstaterats. Inte heller har ovanligt många läkarbesök rapporterats. Anmälningarna följs upp och epidemigruppen sammanträder om behov till det konstateras.

Med tanke på att det varit mycket varmt på senaste tiden vill vi påminna om vikten av handhygien och rätt förvaring av livsmedel. Tvätta händerna åtminstone efter toalettbesök, före matlagning, mellan hanteringen av olika råvaror i köket och före maten. Ta av ringar och gnid tvålen i händerna åtminstone i 20 sekunders tid, kom ihåg att tvätta också mellan fingrarna! Använd handdesinfektionsmedel enligt behov. Tänk på kylkedjan för livsmedlen och om du behöver kyla ner mat, kontrollera att det sker tillräckligt effektivt. Bäst är det om man når en temperatur på 6°C inom fyra timmar från tillagningen.

Se Eviras material om handtvätt: <https://www.evira.fi/sv/livsmedel/information-om-livsmedel/hantering-och-forvaring/handtvatt/>

EPÄTAVALLISEN PALJON ILMOITUKSIA EPÄILLYISTÄ RUOKAMYRKYTYKSISTÄ HANGON SEUDULLA -HYVÄ KÄSIHYGIENIA TÄRKEÄÄ HELTEELLÄ

Eteläkärjen ympäristöterveys on viimeisen viikon aikana saanut tietoonsa useita pieniä epäiltyjä ruokamyrkytystapauksia. Tapaukset ovat keskittyneet Hankoon, mutta yhteyttä mihinkään erityiseen toimintaan tai aktiviteettiin ei ole todettu. Havaintoja epätavallisen lukuisista lääkärintäyryksistä ei ole raportoitu. Ilmoituksia seurataan ja epidemiaryhmä kokoontuu, mikäli sitä pidetään tarpeellisena.

Viime aikojen helteet huomioiden haluamme muistuttaa käsihygienian ja oikean elintarvikesäilytyksen tärkeydestä. Kädet tulee pestä ainakin käymäläkäynnin jälkeen, ennen ruoanlaittoa, vaihdettaessa raaka-aineryhmästä toiseen ruoan laiton aikana sekä ennen ruokailua. Ota sormukset pois ja hiero käsiä yhteen aikanaan 20 sekunnin ajan, muista pestä myös sormien välit! Käytä käsidesinfointiainetta tarvittaessa. Huomioi elintarvikkeiden kylmäketju ja jos jäähdytät ruokaa, varmista jäähdytyksen tehokkuus. Parasta olisi saavuttaa 6°C lämpötila neljän tunnin sisällä ruoan valmistuksesta.

Ks. Eviran materiaali käsienspesusta: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/kasittely-ja-sailyttaminen/kasienpesu/>