

820/2012

Annettu Helsingissä 13 päivänä joulukuuta 2012

Valtioneuvoston asetus laivaväen ruokahuollosta aluksella

Valtioneuvoston päätöksen mukaisesti säädetään laivaväen työ- ja asuinympäristöstä sekä ruokahuollosta aluksella annetun lain (395/2012) 14 ja 15 §:n nojalla:

1 §

Soveltamisala

Tällä asetuksella säädetään laivaväen ruokahuollosta aluksella.

Kotimaan liikenteessä olevassa aluksessa voidaan 2 §:ää, 7 §:n 3 momenttia sekä 9-11 §:ää lukuun ottamatta poiketa tämän asetuksen säännöksistä, jos riittävä ja terveellinen ruoka voidaan muulla tavoin järjestää.

2 §

Ruoan laatu ja tarjottavat ateriat

Tarjottavan ruoan on oltava ravitsemuksellisesti täysipainoista ja vaihtelevaa sekä vastattava määrältään ja koostumukseltaan ruokailijoiden tarpeita. Ruoan on oltava samanlaatuista koko laivaväelle.

Aluksella on oltava riittävästi terveydensuojelulain (763/1994) mukaiset laatuvaatimukset täyttävää talousvetä.

Päivittäin on tarjottava kolme ateriaa ja kaksi välipalaa. Työntekijälle, joka työskentelee aluksella kello 20:n ja kello 6:n välillä, on varattava ruokaa yön ajaksi, jollei tästä ole sovittu toisin työnantajan ja työntekijöiden kesken.

3 §

Ruoan valmistus ja tarjoilu

Ruoanvalmistuksessa ja tarjoilussa on huolehdittava riittävästä hygieniasta. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevältä vaadittavasta elintarvikehygieenistä osaamista osoittavasta Elintarviketurvallisuusviraston antamasta todistuksesta säädetään elintarvikelaissa (23/2006).

Jos käytetään puolivalmisteita tai teollista valmisruokaa, on näillä oltava tuoretuotteita vastaava ravintoarvo ja ne on hankittava luotettavilta valmistajilta tai hankkijoilta.

4 §

Ruokapäiväkirjaan merkittävät tiedot

Aluksessa on pidettävä kuukausittaista ruokapäiväkirjaa. Ruokapäiväkirjaan on merkittävät tiedot:

- 1) elintarvikkeiden hankintamaasta ja -paikasta, hankinta-ajankohdasta ja tavarantoimittajasta;
- 2) elintarvikkeiden käyttöajankohdasta;

- 3) käyttämättä jääneistä elintarvikkeista;
- 4) siitä, kuinka monena päivänä kukin laivaväkeen kuuluva on osallistunut laivaruokailuun;
- 5) tarjotuista aterioista, niihin osallistuneiden ruokailijoiden määrästä, tarjotuista ruokalajeista ja niihin käytettyjen ruoka-aineiden määrästä;
- 6) siitä, kuinka monena päivänä muita kuin laivaväkeen kuuluvia on osallistunut laivaruokailuun sekä heille tarjotuista aterioista ja niihin käytettyjen ruoka-aineiden määrästä;
- 7) puutteellisesta elintarvikehygieniasta todennäköisesti aiheutuneista ruokamyrkytystapauksista;
- 8) ruoanpidon tarkastuksista, niihin osallistuneista ja tarkastuksen tuloksista.

Matkustaja-aluksella, jolla matkustajilla ja laivaväellä on yhteinen ruokahuolto, ei 1 momentissa tarkoitettua ruokapäiväkirjaa tarvitse pitää.

5 §

Käsikirjat ja ohjeet

Aluksella on oltava tarkoituksenmukaiset ohjeet ruoan ja talousveden valmistuksesta, säilytyksestä ja tarjoilusta.

6 §

Elintarvikkeiden säilytys

Elintarvikkeiden yleisistä hygienia- ja laatuvaatimuksista sekä elintarvikkeiden säilyttämisestä säädetään elintarvikelaissa.

7 §

Talousvesisäiliöt

Aluksella on oltava aluksen liikennealue ja veden hankintamahdollisuudet huomioon ottaen riittävän tilavat säiliöt talousveden säilyttämistä varten. Säiliöt on rakennettava sellaisista materiaaleista, ettei niistä liukene haitallisia aineita talousveteen. Säiliöt on pidettävä puhtaina ja puhdistettava perusteellisesti vähintään kerran vuodessa.

Talousvesisäiliöt on voitava tyhjentää kokonaan säiliön alimmassa kohdassa sijaitsevan pohjaventtiilin kautta. Vedenottoon käytettävä imuputki on sijoitettava riittävän korkealle säiliön pohjasta. Talousvesisäiliö on erotettava kuivatankilla sellaisista säiliöistä, joissa säilytetään terveydelle vaarallisia nestemäisiä aineita. Talousvesiputkia ei saa johtaa edellä mainittujen säiliöiden kautta eikä muita putkijärjestelmiä saa johtaa talousvesisäiliön kautta.

Talousvesijärjestelmän putket eivät saa olla yhteydessä muuhun putkijärjestelmään ja niiden on oltava selvästi merkittyjä. Meriveden pääsy talousveteen on estettävä.

8 §

Täyttö- ja peilausputket sekä talousvesisäiliön eristäminen

Talousvesisäiliön sulkijalla varustetun täyttö- ja peilausputken on oltava vähintään 300 millimetrin korkeudella säiliön kannesta. Säiliöön tulee johtaa vähintään kaksi hyönteisverkolla varustettua ilmaputkea.

Avokannella sijaitsevat säiliöt on eristettävä auringon säteilyltä. Säiliöt on tarvittaessa eristettävä koneistosta säteilevältä lämmöltä.

9 §

Talousvesisäiliön täyttäminen

Talousvesisäiliöihin ei saa ottaa vettä muualta kuin yleisestä vesijohtoverkosta tai muusta sellaisesta paikasta, jossa veden laatu täyttää talousvedelle asetetut laatuvaatimukset ja veden laatua seurataan säännöllisesti, ellei erityistilanteesta muuta johdu.

10 §

Toimenpiteet erityistilanteessa

Mikäli vettä joudutaan ottamaan sellaisessa satamassa, jossa veden laatu ei oletettavasti täytä terveydensuojelulain mukaisia laatuvaatimuksia tai jossa on mahdollisesti liikkeellä tai on todettu suolistoinfektioita tai muita talousveden välityksellä leviäviä tarttuvia tauteja, vesi on ennen sen käyttöä talousvedeksi joko desinfiointava tai keitettävä.

11 §

Talousveden valmistaminen merivedestä

Jos talousvettä on valmistettava merivedestä, vesi on otettava avomerellä riittävän kaukana saastuneista vesialueista. Merivedestä valmistetun talousveden pH-arvon on oltava 6,5 – 8,5.

Meriveden ottoaukot on sijoitettava keulan puolelle riittävän etäälle viemäriaukoista.

12 §

Desinfiointilaitteet

Aluksella, jolla talousvettä valmistetaan merivedestä alle 100 celsiusasteen lämpötilassa sekä aluksella, joka ottaa vettä talousveden valmistamista varten muualla kuin Euroopan talousalueeseen kuuluvan valtion alueella tai Pohjois-Amerikassa, on oltava talousveden desinfiointilaitteet.

13 §

Desinfiointi

Talousvesi on desinfiointava kloorilla tai muulla tehokkaaksi osoitetulla tavalla.

14 §

Huonolaatuisen veden vaihtaminen

Huonolaatuinen tai pilaantunut talousvesi on vaihdettava laatuvaatimukset täyttävään talousveteen ensimmäisessä satamassa, jossa sellaista vettä on saatavilla. Tällöin talousvesisäiliö putkistoinen on kokonaan tyhjennettävä, puhdistettava ja desinfiointava.

15 §

Talousveden laadun valvonta aluksella

Talousvesi on analysoitava vähintään kerran vuodessa laadun varmistamiseksi. Talousveden laaduntarkastuksen yhteydessä on todettava, mistä talousvettä on viimeksi otettu, miten sitä mahdollisesti tämän jälkeen on käsitelty ja miten talousvesisäiliöiden puhtaanapito on järjestetty. Tästä tarkastuksesta on tehtävä merkintä 4 §:ssä tarkoitettuun ruokapäiväkirjaan.

Laivapäiväkirjaan on lisäksi merkittävä tieto aluksessa olevasta huonolaatuisesta tai pilaantuneesta talousvedestä todennäköisesti johtuneista sairaustapauksista.

16 §

Talousvedestä tai elintarvikkeista johtuvien sairaustapausten ilmoittaminen

Talousvedestä tai elintarvikkeista johtuvien sairaustapausten ilmoittamisesta säädetään terveydensuojelulaissa ja elintarvikelaissa.

Laivapäiväkirjaan on tehtävä merkintä aluksella tehdyistä 1 momentissa tarkoitetuista ilmoituksista.

17 §

Voimaantulosäännökset

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2013.

Tällä asetuksella kumotaan laivaväen ruoanpidosta aluksissa annettu asetus (601/1985).

Neuvoston direktiivi 2009/13/EY; EUVL L 124, 20.5.2009

Helsingissä 13 päivänä joulukuuta 2012

Sosiaali- ja terveysministeri

Paula Risikko

Hallitussihteeri

Tuula Andersin

[Finlex](#) > [Lainsäädäntö](#) > [Säädökset alkuperäisinä](#) > [2012](#) > [820/2012](#)

Finlex® on oikeusministeriön omistama oikeudellisen aineiston julkinen ja maksuton Internet-palvelu. Finlexin sisällön tuottaa ja sitä ylläpitää Edita Publishing Oy. Oikeusministeriö tai Edita eivät vastaa tietokantojen sisällössä mahdollisesti esiintyvistä virheistä, niiden käytöstä käyttäjälle aiheutuvista välittömistä tai välillisistä vahingoista tai Internet-tietoverkossa esiintyvistä käyttökatkoista tai muista häiriöistä.