

## **ASETUS LAIVAVÄEN RUOANPIDOSTA ALUKSISSA 12.7.1985/601**

\* Sosiaali- ja terveysministerin esittelyssä säädetään 9 päivänä kesäkuuta 1939 annetun merilain (167/39) 8 §:n 2 momentin ja 7 päivänä kesäkuuta 1978 annetun merimieslain (423/78) 90 §:n nojalla, sellaisena kuin niistä on merilain 8 §:n 2 momentti 26 päivänä toukokuuta 1967 annetussa laissa (237/67):

### **1 § Soveltamisala**

Tämä asetus koskee aluksia, joissa tehtävään työhön on sovellettava merimieslakia (423/78).

Milloin kotimaanliikenteessä olevan aluksen koko, liikennealue tai työaikajärjestelyt ovat sellaiset, ettei tämän asetuksen säännösten noudattaminen ole kohtuudella mahdollista, voidaan tällaisen aluksen osalta 2 §:ää ja 9 §:n 1 momenttia sekä 11–13 §:ää lukuun ottamatta poiketa tämän asetuksen säännöksiä. Tällöin on kuitenkin joko sopimusteitse tai muulla tavoin järjestettävä mahdollisuus riittävän ja terveellisen ravinnon saamiseen.

Aluksen koko, liikennealue ja työaikajärjestelyt huomioon ottaen voidaan myös sopia järjestelmästä, jossa laivaväki itse järjestää itselleen asetuksessa tarkoitetun ruoanpidon.

### **2 § Työnantajan velvollisuudet**

Työnantajan on varmistauduttava siitä, että hankittavien elintarvikkeiden sekä juoma- ja talousveden laatu, pakkaukset ja toimitustapa täyttävät asianmukaiset vaatimukset.

Aluksessa on oltava sen liikennealue ja ilmasto-olosuhteet huomioon ottaen riittävät muona- ja vesivarastot.

### **3 § Ruoka-aineet ja ruokailuajat**

Tarjottavan ruoan tulee olla ravinto-opillisesti oikein valmistettua, vaihtelevaa, maukasta ja määrältään riittävää. Ateriat on tarjottava säännöllisin väliajoin työvuorot huomioon ottaen. Ravinnon laadussa ja ruoan valmistuksessa on otettava huomioon myös ilmastolliset olosuhteet.

Päivittäin on tarjottava kolme ateriala ja kaksi välipalaa. Näiden yhteydessä kahvia tai teetä on tarjottava vähintään kaksi kertaa päivässä. Työntekijälle, joka aluksessa suorittaa työtä kello 20 ja kello 6 välillä, on varattava ruokaa yön ajaksi.

Ruokailuajoista voidaan tässä pykälässä säädetystä poiketen sopia myös toisin.

### **4 § Puolivalmisteet ja säilykkeet**

Ruoan valmistuksessa ja tarjoilussa on huolehdittava riittävästä hygieniasta, laivaväen terveydestä ja hyvinvoinnista sekä kiinnitettävä huomiota ruokailutilojen viihtyisyyteen. Käytettäessä puolivalmisteita ja teollista valmisruokaa on näiltä oltava tuoretuotteita vastaava ravintoarvo ja ne on hankittava luotettavalta valmistajalta tai hankkijalta.

### **5 § Ruokajuomat**

Ruokajuomien tarjoilussa on soveltuvin osin noudatettava tämän asetuksen säännöksiä.

Juomana on tarjottava raikasta vettä ja mehuvalmisteita tai alkoholitonta mallasjuomaa.

Mikäli mahdollista on 2 momentissa mainittujen juomien lisäksi tarjottava tuoretta maitoa. Käytettäessä säilyke- ja kuivamaitoa on näiden oltava valmistettuja hyväksytyistä maitotuotteista.

## **6 § Erityistapaukset**

Ruoan on oltava koko laivaväelle samanlaatuista. Tarvittaessa on ruoan valmistuksessa otettava kuitenkin huomioon laivaväen uskonnollinen tai eettinen vakaumus. Sairaalle työntekijälle on ruokajärjestyksestä riippumatta annettava sopivaa ravintoa.

Erityistehtävissä toimiville tarjottavasta ruoasta voidaan sopia erikseen.

## **7 § Muonapäiväkirja**

Aluksessa on pidettävä vahvistetun kaavan mukaista muonapäiväkirjaa, johon on merkittävät tiedot hankituista ruoka-aineista sekä tarjotuista aterioista ja niihin käytettyjen ruoka-aineiden määristä. (26.3.1997/266)

Matkustaja-aluksissa, joissa matkustajilla ja laivaväellä on yhteinen ruoanpito, ei erillistä 1 momentissa tarkoitettua muonapäiväkirjaa tarvita.

## **8 § Käsikirjat ja ohjeet**

Aluksessa on oltava tarkoituksenmukaiset keittokirjat ja muut käsi- ja opaskirjat sekä ohjeet ruoan säilytyksestä ja tarjoilusta.

## **9 § Elintarvikkeiden säilytys**

Elintarvikkeet on säilytettävä laivaväen asuintiloissa aluksella annetun asetuksen (518/76) 25 §:ssä tarkoitetuissa tiloissa.

Säilytystilat on pidettävä hyvin tuuletettuina ja kullekin elintarvikelaadulle lämpötilaltaan ja kosteusolosuhteiltaan sopivina. Sellaiset elintarvikkeet ja ruoka-aineet, jotka saattavat antaa toisilleen haitallista makua tai hajua, on säilytettävä erillisissä tiloissa tai astioissa.

## **10 § Ruoanpidon valvonta aluksessa**

Päällikön tai hänen tätä tarkoitusta varten erityisesti määräämänsä päällystään kuuluvan henkilön on vähintään kerran kuukaudessa yhdessä talousosaston esimiehen kanssa tarkastettava aluksen elintarvikevarastot ja säilytystilat sekä ruoan käsittelyyn, aterioiden valmistukseen ja tarjoiluun käytettävät välineet. Tarkastuksesta on tehtävä merkintä laivapäiväkirjaan.

Laivaväen luottamusmiehille on heidän pyynnöstään varattava tilaisuus osallistua 1 momentissa tarkoitettuun tarkastukseen. Tarkastuksesta, siihen osallistuneista ja tarkastuksen tuloksista on tehtävä merkintä muonapäiväkirjaan.

## **11 § (5.12.1999/1411) Talousvesi**

Talousvettä on oltava käytettävissä tarpeellinen määrä, ja sen laadun on täytettävä sosiaali- ja terveyshallituksen talousvedelle asettamat vaatimukset.

## **12 § Talousveden säilytys**

Talousveden säilytykseen on aluksessa oltava liikennealue ja veden hankintamahdollisuudet huomioon ottaen riittävän tilavat säiliöt, jotka on rakennettu hyväksytystä aineesta. Säiliöiden sisäpuolista pintakäsittelyainetta käytettäessä on sen oltava hyväksyttyä laatua.

Säiliöt on pidettävä puhtaina ja puhdistettava perusteellisesti tarvittaessa, kuitenkin vähintään kerran vuodessa.

## **13 § Talousvesisäiliöt**

Talousvesisäiliö on voitava tyhjentää kokonaan säiliön alimmassa kohdassa sijaitsevan pohjaventtiilin kautta. Vedenottoon käytettävän imuputken on oltava sijoitettu riittävän korkealle säiliön pohjasta.

Talousvesisäiliö on erotettava kuivatankilla sellaisista säiliöistä, joissa säilytetään terveydelle vaarallisia nestemäisiä aineita. Talousvesiputki 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.

## **14 § Täyttö- ja peilausputket sekä talousvesisäiliön eristäminen**

Talousvesisäiliön täyttö- ja peilausputken korkeuden tulee olla vähintään 300 mm kannesta ja varustettu kierrettävällä tai mekaanisella sulkijalla. Säiliöön tulee johtaa vähintään kaksi ilmaputkea, jotka on varustettu hyönteisverkolla.

Avokannella sijaitsevat säiliöt on eristettävä auringon säteilyltä. Säiliöt on tarvittaessa eristettävä koneistosta säteilevää lämpöä vastaan.

## **15 § Toimenpiteet vettä otettaessa**

Talousvesisäiliöihin ei saa ottaa vettä muualta kuin yleisestä vesijohtoverkosta tai vastaavalla hyväksytyllä tavalla. Jos on perusteltua aihetta epäillä, että vesi ei täytä laatuvaatimuksia, on vesi ennen sen käyttöä talousvedeksi joko desinfioitava jäljempänä määrätyllä tavalla tai keitettävä. Samoin on meneteltävä, jos vettä otetaan satamassa, jossa on todettu koleraa, punatautiä tai muuta vastaavaa suolistoinfektiota, eikä veden laadusta ole paikallisen terveysviranomaisen tai Suomen konsulin antamaa kirjallista todistusta.

## **16 § Talousveden valmistaminen merivedestä**

Aluksissa, joissa talousvettä valmistetaan merivedestä, on meriveden ottoaukot sijoitettava keulan puolelle viemäriaukoista ja riittävän etäälle näistä.

Talousvedeksi valmistettavaa merivettä saadaan ottaa ainoastaan avomerellä riittävän kaukana saastuneista vesialueista. Veden ottaminen tähän tarkoitukseen on satama-alueella aina kielletty.

### **17 § Desinfiointilaitteet**

Aluksissa, joissa valmistetaan talousvettä alle 100 °C lämpötiloissa, sekä aluksissa, jotka ottavat talousvettä muualla kuin Euroopassa Brestistä pohjoiseen tai Pohjois-Amerikassa, tulee olla talousveden desinfiointilaitteet.

### **18 § PH-arvon toteaminen**

Merivedestä valmistetun talousveden pH-arvon on oltava 6.5–8.5.

Tällaisen veden pH-arvon ja suolapitoisuuden toteamiseksi on aluksessa oltava tarvittavat välineet.

### **19 § Desifiointi**

Talousveden desinfioiminen on suoritettava veden kloorauksella tai muulla [sosiaali- ja terveyshallituksen] hyväksymällä menetelmällä. (5.12.1991/1411)

Kloorausainetta on lisättävä niin, että saavutetaan vähintään 0,5 milligramman vapaa kloorijäljennös vesilitraa kohti.

Kloorausaineen ja veden kosketusajan on oltava vähintään 30 minuuttia. Kosketusaika lasketaan siitä hetkestä, kun aine lisätään veteen siihen hetkeen, kun vesi lasketaan suodattimeen tai otetaan käyttöön.

Kloorausaine on lisättävä erityisessä kosketussäiliössä. Jos tämä ei ole mahdollista ja kloorausaine lisätään veteen talousvesisäiliöitä täytettäessä, voidaan talousvesisäiliötä käyttää kosketussäiliönä edellyttäen, että saavutetaan vähintään 30 minuutin kosketusaika.

### **20 § Deklooraus**

Kloorattu talousvesi on tarvittaessa deklloorattava aktiivihiihliisuodattimilla tai muulla hyväksyttävällä tavalla siten, että deklloorauksen jälkeinen vapaa kloorijäännös ei ylitä 0,2 milligrammaa vesilitraa kohti. Deklooraussuodatin on voitava puhdistaa höyryä käyttäen.

Aluksessa on oltava laitteet veden vapaan kloorijäännöksen mittaamiseksi.

### **21 § Veden tutkiminen ja huonolaatuinen vesi**

Mikäli mahdollista on talousveden laatu tutkittava vähintään kerran vuodessa. Tutkimuksessa on selvitettävä veden bakteeripitoisuus, haju ja maku sekä väri. Tutkimuksesta on tehtävä merkintä laivapäiväkirjaan.

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

## **22 § Talousveden laadun valvonta aluksessa**

Edellä 10 §:ssä tarkoitetun tarkastuksen yhteydessä on myös tarkastettava talousveden laatu. Tästä tarkastuksesta samoin kuin muista talousveden laadun tarkastuksista on tehtävä merkintä laivapäiväkirjaan.

## **23 § Toimenpiteet sairaustapauksissa**

Jos aluksessa matkan aikana ilmenee vakavaa terveyden vaaraa aiheuttavaa sairautta, jonka voidaan olettaa aiheutuvan ruoka-aineista tai talousvedestä, on aluksen poikettava lähimpään sopivaan satamaan.

Tällaisista sairaustapauksista on päällikön lähetettävä ilmoitus merenkulku[hallitukselle], jonka on viipymättä ilmoitettava asiasta sosiaali- ja terveysministeriölle. Ilmoitukseen on liitettävä tarvittavat laivapäiväkirjaotteet ja selostus sairaustapauksesta sekä niistä toimenpiteistä, joihin sen johdosta on ryhdytty. (26.3.1997/266)

## **24 § (26.3.1997/266) Poikkeuslupa**

Asianomainen työsuojeluviranomainen voi hakemuksesta myöntää poikkeuksia tämän asetuksen säännöksistä, mikäli säännösten tarkoitus tulee muulla tavalla täytetyksi.

## **25 § Nähtävänäpito**

Tämä asetus ja sen nojalla annetut määräykset on pidettävä nähtävinä aluksessa tai kotimaan liikenteessä muussa tarkoituksenmukaisessa paikassa, jossa ne helposti ovat laivaväen nähtävillä.

## **26 § Valvonta**

Tämän asetuksen ja sen nojalla annettujen määräysten noudattamista valvovat työsuojelu- ja merenkulkuviranomaiset.

## **27 § (26.3.1997/266) Tarkemmat säännökset**

Työsuojelusta ja sen valvonnasta vastaava ministeriö antaa tarkemmat säännökset tämän asetuksen täytäntöönpanosta sekä vahvistaa päivittäin tarjottavien ravintoaineiden vähimmäismäärät ja antaa ohjeet terveellisestä ruoanpidosta aluksella.

## **28 § Voimaantulo**

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 1986, ja sillä kumotaan ruoanpidosta suomalaisissa kauppa-aluksissa 5 päivänä lokakuuta 1951 annettu asetus (514/51).