

# FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 20 december 2012

820/2012

## Statsrådets förordning om fartygspersonalens mathållning ombord på fartyg

Utfärdad i Helsingfors den 13 december 2012

I enlighet med statsrådets beslut föreskrivs med stöd av 14 och 15 § i lagen om fartygspersonalens arbets- och boendemiljö samt mathållningen ombord på fartyg (395/2012):

1 §

### *Tillämpningsområde*

I denna förordning finns bestämmelser om fartygspersonalens mathållning ombord på fartyg.

Ombord på fartyg i inrikestrafik kan avvikelser göras från bestämmelserna i förordningen, med undantag av 2 §, 7 § 3 mom. och 9–11 §, om tillräcklig och hälsosam mat kan ordnas på något annat sätt.

2 §

### *Matens kvalitet och måltider som ska serveras*

Den mat som serveras ska vara näringsmässigt balanserad och varierande samt till sin mängd och sammansättning motsvara fartygspersonalens behov. Hela fartygspersonalen ska serveras mat av samma kvalitet.

Ombord på fartyg ska det finnas tillräckligt med hushållsvatten som uppfyller kvalitetskraven enligt hälsoskyddslagen (763/1994).

Det ska dagligen serveras tre måltider och två mellanmål. För arbetstagare som på fartyget utför arbete mellan klockan 20 och klockan 6 ska mat reserveras för natten, om inte annat har avtalats mellan arbetsgivaren och arbetstagarna.

3 §

### *Tillredning och servering av maten*

Vid tillredningen och serveringen av maten ska tillräcklig hygien iakttas. Bestämmelser om det intyg över livsmedelshygienisk kompetens som krävs av den som hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel och som utfärdas av Livsmedelssäkerhetsverket finns i livsmedelslagen (23/2006).

Om halvfabrikat eller industriell färdigmat används, ska dessa ha ett näringsvärde som motsvarar färska produkter och inhandlas hos tillförlitliga tillverkare eller leverantörer.

4 §

### *Uppgifter som ska antecknas i matdagboken*

Ombord på fartyg ska en månadsvis matdagbok föras. I matdagboken ska antecknas uppgifter om

- 1) från vilket land och vilken plats livsmedel har inhandlats, när livsmedlen har inhandlats och av vilken varuleverantör,
- 2) användningstidpunkten för livsmedlen,
- 3) de livsmedel som har blivit oanvända,
- 4) under hur många dagar envar som hör till fartygspersonalen har deltagit i måltider ombord på fartyget,
- 5) de måltider som serverats, antalet per-

soner som deltagit i måltiderna, de maträtter som serverats och mängden födoämnen som har använts i maträtterna,

6) under hur många dagar andra personer än de som hör till fartygspersonalen har deltagit i måltider ombord på fartyget och de måltider som de serverats samt mängden födoämnen som har använts i måltiderna,

7) de matförgiftningar som sannolikt orsakats av bristfällig livsmedelshygien,

8) inspektioner av mathållningen, vem som har deltagit i dem och resultaten av inspektionerna.

Ombord på passagerarfartyg med gemensam mathållning för passagerare och fartygspersonal behöver inte den matdagbok som avses i 1 mom. föras.

#### 5 §

##### *Handböcker och anvisningar*

Ombord på fartyg ska det finnas ändamålsenliga anvisningar om tillredning, förvaring och servering av mat och hushållsvatten.

#### 6 §

##### *Förvaring av livsmedel*

Bestämmelser om de allmänna hygien- och kvalitetskraven på livsmedel och om förvaringen av livsmedel finns i livsmedelslagen.

#### 7 §

##### *Hushållsvattenbehållare*

Ombord på fartyg ska det, med beaktande av fartygets fartområde och möjligheter att ta vatten, finnas tillräckligt rymliga behållare för förvaring av hushållsvatten. Behållarna ska konstrueras av material som inte innehåller skadliga ämnen som löser sig i hushållsvattnet. Behållarna ska hållas rena och rengöras grundligt minst en gång om året.

Hushållsvattenbehållarna ska kunna tömmas helt och hållet genom en bottenventil som finns vid behållarens lägsta punkt. Sugledningen för vattentagning ska vara placerat tillräckligt högt i förhållande till behållarens botten. Hushållsvattenbehållare ska med en kofferdam vara isolerad från behållare där det förvaras hälsofarliga flytande ämnen. Rör för

hushållsvatten får inte ledas genom sistnämnda behållare och andra rörsystem får inte ledas genom behållare för hushållsvatten.

Rören i hushållsvattensystemet får inte stå i förbindelse med andra rörsystem och de ska vara tydligt utmärkta. Havsvatten får inte komma i kontakt med hushållsvattnet.

#### 8 §

##### *Påfyllnings- och pejlingsrör samt isolering av hushållsvattenbehållare*

Påfyllnings- och pejlingsrören i hushållsvattenbehållare ska vara försedda med en tillslutare och finnas minst 300 millimeter ovanför behållarens lock. Behållaren ska ha minst två luftrör som är försedda med insektnät.

Behållare på öppet däck ska isoleras från solstrålning. Behållarna ska vid behov isoleras från värmestrålning från maskineriet.

#### 9 §

##### *Påfyllning av hushållsvattenbehållare*

Hushållsvattenbehållare får inte fyllas med vatten annat än från allmänna vattenledningsnät eller andra motsvarande platser där vattnets kvalitet kontrolleras regelbundet och uppfyller de kvalitetskrav som ställs på hushållsvatten, om inte något annat följer av särskilda situationer.

#### 10 §

##### *Åtgärder i särskilda situationer*

Om ett fartyg blir tvunget att fylla på vatten i en hamn där vattnets kvalitet sannolikt inte uppfyller kvalitetskraven enligt hälsoskyddslagen eller där det eventuellt finns eller har konstaterats tarminfektioner eller andra smittsamma sjukdomar som sprids via hushållsvattnet, ska vattnet antingen desinfekteras eller kokas innan det används som hushållsvatten.

#### 11 §

##### *Framställning av hushållsvatten av havsvatten*

Om hushållsvatten ska framställas ur havsvatten ska vattnet tas ute på öppet hav till-

räckligt långt från förorenade vattenområden. Hushållsvatten som har framställts ur havsvatten ska ha ett pH-värde mellan 6,5 och 8,5.

Intagen för havsvatten ska vara placerade i fören och tillräckligt långt från avloppsöppningarna.

#### 12 §

##### *Desinfektionsanläggningar*

Ombord på fartyg där hushållsvatten framställs ur havsvatten i temperaturer under 100 grader Celsius och ombord på fartyg som någon annanstans än i en stat inom Europeiska ekonomiska samarbetsområdet eller i Nordamerika tar vatten för framställning av hushållsvatten ska det finnas anläggningar för desinfektion av hushållsvatten.

#### 13 §

##### *Desinfektion*

Hushållsvatten ska desinfekteras med klor eller på något annat effektivt sätt.

#### 14 §

##### *Byte av vatten av dålig kvalitet*

Hushållsvatten av dålig kvalitet och förskämt hushållsvatten ska i den första hamnen där det finns hushållsvatten som uppfyller kvalitetskraven bytas ut mot sådant vatten. I samband med detta ska hushållsvattenbehållaren inklusive alla rör tömmas helt och hållet samt rengöras och desinfekteras.

Helsingfors den 13 december 2012

Social- och hälsovårdsminister *Paula Risikko*

#### 15 §

##### *Övervakning av hushållsvattnets kvalitet ombord på fartyg*

Hushållsvattnet ska undersökas minst en gång om året för att säkerställa kvaliteten. I samband med inspektionen av hushållsvattnets kvalitet ska det noteras var hushållsvatten senast tagits, hur vattnet efter detta eventuellt har hanterats och hur renhållningen av hushållsvattenbehållarna har ordnats. En anteckning om inspektionen ska göras i den matdagbok som avses i 4 §.

Dessutom ska det i skeppsdagboken göras en anteckning om de sjukdomsfall som sannolikt orsakats av sådant hushållsvatten av dålig kvalitet eller förskämt hushållsvatten som funnits ombord på ett fartyg.

#### 16 §

##### *Anmälan om sjukdomsfall som orsakats av hushållsvatten eller livsmedel*

Bestämmelser om anmälan om sjukdomsfall som orsakats av hushållsvatten eller livsmedel finns i hälsoskyddslagen och i livsmedelslagen.

En anteckning om de anmälningar som gjorts ombord på ett fartyg och som avses i 1 mom. ska göras i skeppsdagboken.

#### 17 §

##### *Ikraftträdandebestämmelser*

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 2013.

Genom denna förordning upphävs förordningen om kosthållningen för besättning ombord på fartyg (601/1985).

Regeringssekreterare Tuula Andersin