



Tarkistuslista ruokapalveluille



Vesihuollon häiriötilanne

Vesihuollon häiriöt, kuten vesijohtoverkoston tekninen vika tai talousveden saastuminen, voivat keskeyttää toiminnan. Varmista ruokapalvelun jatkuvuus varautumalla ennakkoon ja toimimalla oikein häiriötilanteessa.

VARAUDU

- Selvitä keittiön päivittäinen vedenkulutus huomioiden ruoanvalmistus, juomavesi ja hygienia.
- Tunnista ne vesilaitokset, joiden toiminta-alueilla omat tuotantolaitokset ja -keittiöt sijaitsevat. Suunnittele ruokatuotannon hajauttaminen siten, että häiriötilanteissa tuotantoa voidaan tarvittaessa siirtää toisen vesilaitoksen toiminta-alueella sijaitseviin keittiöihin.
- Laadi ja ylläpidä talous- ja varaveden jakeluun liittyvät käyttösopimukset, kuten sopimukset varaveden toimittamisesta toisen vesilaitoksen toiminta-alueelta. Huomioi suunnittelussa, että varaveden käyttöönotto voi aiheuttaa viiveitä ruokapalvelutuotantoon.
- Pidä varalla pakattua vettä ruoanvalmistusta ja veden tarjoilua varten (esimerkiksi pullovettä ja vesikanistereita).
- Varmista, että käytettävissä on tyhjiä varavesisäiliöitä pitkäkestoisia ja laajoja häiriötilanteita varten. Huolehdi, että säiliöt on sijoitettu toimipisteisiin, jossa ruokaa tarjoillaan.
- Huolehdi, että käytettävissä on kanto- ja tarjoiluastioita, joilla vettä voidaan noutaa varavesisäiliöstä tai vedenhakupisteistä ruoan tarjoilupisteisiin.
- Varmista, että astiahuollon keskeytyessä ruoan tarjoilua varten on varattuna riittävästi kertakäyttöastioita.
- Pidä varalla käsidesiä ja kertakäyttöisiä suojakäsineitä käsihygienian ylläpitämiseksi.
- Harjoittele säännöllisesti vesihuollon häiriötilanteita ja niihin liittyviä toimintamalleja.

TOIMI NÄIN HÄIRIÖTILANTEESSA

- Seuraa kunnan terveys- ja suojeluviranomaisen antamia ohjeita.
- Minimoi veden käyttö, kun vesijohtoverkosto on poissa käytöstä.
- Huolehdi keittiötilojen siisteydestä rajoittamalla pääsyä tiloihin, sillä vesikatkon aikana hygieniariskit lisääntyvät ja keittiötilojen puhtaanapito vaikeutuu.
- Porrasta tarvittaessa ruoanvalmistusta ja ruokailuaikoja.
- Ota tarvittaessa käyttöön vararuoka tai vararuokalista.
- Huolehdi riittävästä viestinnästä henkilöstölle, asiakkaille ja sidosryhmille kriisiviestintäsuunnitelman mukaisesti.

PALAUTUMINEN

- Kun vesikatko on ohi, noudata viranomaisten antamia hygieniaohjeita.
- Huolehdi erityisesti hanaveden riittävästä juoksuttamisesta ennen veden käyttöä. Huomioi myös asiakastiloissa sijaitsevat vesipisteet.
- Huolehdi, että laitteille (esim. yhdistelmäuuni ja astianpesukone) on tehty tarvittavat toimenpiteet ennen niiden uudelleenkäyttöönottoa.

