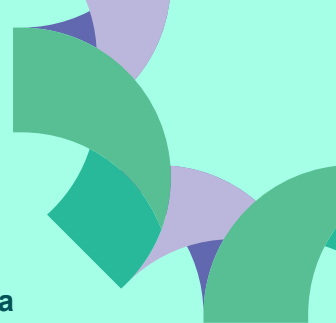


Checklista för måltidstjänster

Störning i vattenförsörjningen

Störningar i vattenförsörjningen, till exempel ett tekniskt fel i vattenledningsnätet eller en förorening av hushållsvattnet, kan avbryta driften. Säkerställ kontinuiteten i måltidstjänsterna genom att i förväg förbereda dig för och agera korrekt vid störningar.



VAR FÖRBEREDD

- Ta reda på den dagliga vattenförbrukningen i köket, med hänsyn till matlagning, dricksvatten och hygien.
- Identifiera de vattenverk inom vars verksamhetsområden de egna produktionsanläggningarna och -köken är belägna. Planera för en spridning av matproduktionen så att produktionen vid störningar vid behov kan flyttas till kök inom ett annat vattenverks verksamhetsområde.
- Upprätta och uppdatera bruksavtal för distribution av hushålls- och nödvatten, till exempel avtal om leverans av nödvatten från ett annat vattenverks verksamhetsområde. Ta i planeringen hänsyn till att ibruktagande av nödvatten kan orsaka fördröjningar i produktionen av måltidstjänster.
- Ha tillgång till förpackat vatten för matlagning och servering av vatten (till exempel flaskvatten och vattendunkar).
- Se till att det finns tomma behållare för nödvatten för långvariga och omfattande störningar. Se till att behållarna är placerade på de enheter där mat serveras.
- Se till att det finns kärl för att bära och servera vatten i, så att vatten kan hämtas till serveringsställena från nödvattentanken eller vattendistributionsställen.
- Se till att det finns tillräckligt med engångskärl för servering av mat i händelse av ett avbrott i diskservicen.
- Ha ett förråd av handdesinfektionsmedel och engångsskyddshandskar för att upprätthålla handhygien.
- Öva regelbundet på störningar i vattenförsörjningen och relaterade rutiner.

GÖR SÅ HÄR VID EN STÖRNING

- Följ anvisningarna från kommunens hälsoskyddsmyndighet.
- Minimera vattenanvändningen när vattenledningsnätet är ur funktion.
- Håll köksutrymmena rena genom att begränsa tillträdet till dem, eftersom hygienriskerna ökar under ett vattenavbrott och det blir svårare att hålla köksutrymmena rena.
- Genomför vid behov matlagningen och måltiderna i etapper.
- Inför vid behov nödmat eller en lista över nödmat.
- Säkerställ tillräcklig kommunikation till personal, kunder och intressenter i enlighet med kriskommunikationsplanen.

ÅTERHÄMTNING

- När vattenavbrottet är över, följ myndigheternas hygienanvisningar.
- Se framför allt till att låta kranvattnet rinna tillräckligt länge innan det används. Observera även de vattenpunkter som finns i kundlokaler.
- Se till att nödvändiga åtgärder har vidtagits vad gäller apparater (till exempel kombinationsugn och diskmaskin) innan de används.

