**Ruokapalveluiden valmiussuunnitelman runko**

kunnan ruokapalveluiden valmiussuunnitelma.

Hyväksytty:

Versionhallinta:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Muutospäivä: |  |  |  |
| Muutos: |  |  |  |
| Muutoksen tekijä: |  |  |  |

Suunnitelmarungon käyttöä on käsitelty oppaan luvussa viisi (5).

Runkoon (taulukoihin) on sijoitettu jonkin verran esimerkkitekstiä ohjaamaan rungon käyttöä. Nämä esimerkkisisällöt eivät sellaisenaan sovellu kaikkialle ja ovat yleisluonteisia. Suunnitelmarunko on tarkoitettu sovellettavaksi kulloisenkin kunnan tarpeiden mukaan. Runko kattaa varautumisen normaaliolojen häiriötilanteisiin.

1. Suunnitelman tarkoitus, lähtökohdat ja rakenne
   * päivittäistavarahuollon määritelmä ja kunnalliset ruokapalvelut osana päivittäistavarahuoltoa
   * suunnitelman liittymät muihin valmiussuunnitelmiin
   * suunnitelman rakenteen ja sisällön lyhyt kuvaus
   * mahdolliset muut suunnitelman perusteet.
2. Ruokapalveluiden tehtävät ja organisaatio kunnassa
   * kunnan ruokapalveluiden tehtävät ja niiden muutokset vakavissa häiriötilanteissa sekä tehtävien priorisointi
   * yhteistoimintatarpeet erityisesti kunnan sosiaali- ja terveystoimen, sivistystoimien sekä teknisen toimen varautumisesta vastaavien kanssa
   * kunnan ruokapalveluiden organisaatio(t).
3. Uhkat ja niiden vaikutukset ruokapalveluihin
   * uhkamallien ja niiden sisältämien häiriötilanteiden vaikutusten erittely
   * myös paikalliset uhkat / häiriöt ja niiden erityispiirteet

|  |  |
| --- | --- |
| **Häiriön luonne** | **Vaikutuksia kunnan ruokapalveluihin** |
| **1. Laaja ja pitkäkestoinen (vuorokausia) sähkökatko** | –kunnan ruokapalvelutuotannossa joudutaan toteuttamaan erityisjärjestelyjä (sähkön saatavuus, vesihuolto) samalla kun palvelujen määrään kohdistuu ehkä kasvavia tarpeita  –varavoiman saatavuus rajoittaa ruoan valmistusta (tuotanto keskitettävä paikkoihin, joihin varavoimaa saatavilla)  –kylmäsäilytys vaikeutuu  –vesihuollon ongelmat vaikeuttavat ruoan valmistusta sekä puhtaanapitoa ja lisäävät elintarvikehygieniaan liittyviä riskejä  –myös erityisjärjestelyin toimivien ruokapalveluiden osalta tarvittavien elintarvikkeiden saatavuus vaikeutuu (tilaus- toimitusketjun häiriöt)  –talvella asuntojen kylmeneminen saattaa edellyttää kunnan asukkaista osan sijoittamista tilapäissuojiin (evakuointi), jolloin tilapäismajoitettujen ruokahuolto on järjestettävä. |
| **2. Pandeeminen tartuntatauti-epidemia** | –kunnan ruokapalvelutuotannossa työvoimapula vaikeuttaa toimintaa samalla kun tuotantomääriä joudutaan kenties kasvattamaan (potilasmäärät terveydenhuollon toimipisteissä)  –elintarvikkeiden saatavuudessa ilmenee ongelmia (toimitusten viivästymisiä, tuotepuutteita, hamstrausta jne.)  –koulujen ja päivähoitopaikkojen toiminta on epävarmaa (sulkeminen määräajaksi mahdollista tartuntariskin tai henkilökuntapulan vuoksi); vaikutuksia ruokapalveluiden tarpeeseen mutta myös resursseihin (työvoima). |

|  |  |
| --- | --- |
| **Häiriön luonne** | **Vaikutuksia kunnan ruokapalveluihin** |
| **3. Maantie- ja rautatieliiken- teen vakava häiriintyminen useiden vuorokausien ajaksi** (syynä esimerkiksi laaja lumi- myrskyrintama, liikkumisen estävä radioaktiivinen laskeuma tms.). | –kunnan ruokapalveluiden tilaamat elintarviketoimitukset estyvät tai viivästyvät ja ruokasuunnitelmia joudutaan yksinkertaistamaan  –työntekijöiden työmatkat vaikeutuvat – ajoittaista työvoimapulaa myös kunnan ruokapalvelutuotannossa  –ateriapalvelun kuljetukset voivat vaikeutua tai estyä. |
| **4. Vesihuollon vakava häiriö- tilanne – esimerkiksi järjestel- män teknisen vian tai talousve- den saastumisen seurauksena** (useita vuorokausia – viikkoja) | –ruokapalveluiden tuotannossa tarvittava talousvesi joudutaan hankkimaan erityisjärjestelyin (tankkikuljetus)  –hygieniariskit kasvavat  –ruokalistoja joudutaan muuttamaan (talousveden tarpeen minimointi)  –kertakäyttöastioiden tarve kasvaa  –keittiötilojen puhtaanapito vaikeutuu. |
| **5. Tietoliikenteen / tietojärjes- telmien pitkäkestoinen ja laaja toimintahäiriö** (useita vuoro- kausia) | –kunnan ruokapalveluiden tilausten tekeminen ja elintarviketoimitukset vaikeutuvat. |
| **6. Ydinvoimalassa Suomessa tai lähialueella tapahtuva on- nettomuus, jonka seurauksena ympäristöön pääsee radioak- tiivisia aineita. Radioaktiivinen saastepilvi leviää ilmavir- tausten kuljettamana laajalle alueelle.** | –kaupan logistiikka voi häiriintyä monella eri tavalla (kuljetukset estyvät joltain osin kokonaan tai kuljetuksissa joudutaan käyttämään vaihtoehtoisia ja pitempiä reittejä, logistiikkakeskusten  / keskusvarastojen toiminta voi estyä tai vaikeutua)  –suojustoimenpiteet voivat estää tai haitata ruokapalvelutuotannon toimipisteiden toiminnan saastepilven kulkureitillä ja sisälle suojautuminen estää työntekijöiden pääsyn ruokapalveluiden toimipisteille  –väestön evakuoiminen (tai omaehtoinen evakuoituminen) lopettaa tuotannon evakuoitavilla alueilla ja edellyttää evakuoitavien huollon erityisjärjestelyjä väistöalueilla (evakuointikeskukset tai vastaavat sijoituspaikat)  –saastepilven jälkeiset puhdistustoimet voivat hankaloittaa ruokapalveluiden toimivuutta monin eri tavoin (elintarvike- ja vesihygienia, alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden toiminnan vaikeutuminen, paikoittainen eri syistä johtuva työvoiman puute). |
| **7. Tilanne, jonka seurauksena kuntaan sijoitetaan evaku- oitavaa väestöä** (esimerkiksi ydinvoimala-onnettomuuden seurauksena tietyiltä laskeu-  ma-alueilta evakuoitava väestö). | –evakuoitavia vastaanottavissa kunnissa joukkoruokailun tarve kasvaa merkittävästi ja ruokapalvelutuotantoa joudutaan sopeuttamaan kasvavan tarpeen mukaan (työvoiman lisätarve, erilaisten tilapäisjärjestelyjen käyttö)  –evakuointikeskusten ruokahuollon järjestelyjen toteuttaminen. |

Edellä olevan taulukon rakennetta voidaan täydentää tarpeelliseksi nähdyillä lisäsarakkeilla, joihin suunnitteluvaiheessa voidaan kirjata esimerkiksi kunkin häiriötilanteen edellyttämiä toimenpiteitä ja toimenpiteiden vastuutahoja sekä tarvittavaa yhteistoimintaa. Tästä syntyvät jäljempänä suunnitelmassa olevaan kohtaan 4.3 (Häiriötilanteisiin varautuminen) tarvittavat perusteet.

Uhka-arvioinnin keskeiset johtopäätökset:

* + todennäköisimmät häiriötilanteet
  + kunnallisten ruokapalveluiden jatkuvuuden varmistamisen kannalta vaikeimmat häiriötilanteet
  + ruokapalveluiden varautumisen painopistealueet ja ehdottomasti varmistettavat kriittiset toiminnot ja kohteet.

1. Ruokapalveluiden toimintaedellytysten turvaaminen
   1. **Kunnan omat ruokapalveluiden tuotantoyksiköt ja niiden tuotantokapasiteetti**
      * perustiedot kunnan ruokapalveluiden tuotannosta normaalitilanteessa, mahdollisuudet lisätä tuotantokapasiteettia ja lisäyksen keskeiset edellytykset
      * tyyppi -sarakkeeseen merkitään kunnassa käytettävän jaottelun mukaisesti toimipaikan luonne (esimerkiksi tuotantokeittiö tai palvelukeittiö)
      * huomautuksia -sarakkeeseen voidaan merkitä häiriötilanteita koskevia oleellisia tietoja kunkin toimipaikan tuotantokapasiteetin osalta (mahdollinen valmiina oleva varavoima tai siirrettävän varavoiman saatavuus ja niiden riittävyys tuotantoon, vesihuollon tilapäisjärjestelyjä tukevat valmiudet tms.).
      * mahdollisia täydentäviä tietoja eri toimipaikkojen osalta

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Toimipaikka** | **Tyyppi** | **Normaali- tuotanto ateria-annosta**  **/ vrk** | **Maksimi- tuotanto ateria-annosta**  **/ vrk** | **Huomautuksia** |
| **Toimipaikka 1** |  |  |  |  |
| **Toimipaikka 2** |  |  |  |  |
| **Toimipaikka 3** |  |  |  |  |
| **Toimipaikka 4** |  |  |  |  |

* 1. **Tuotannon jatkuvuuden kannalta kriittiset toiminnot ja kohteet**
     + ruokapalveluiden tuotantoketju voidaan purkaa oppaassa kohdassa 5.3 esitetyllä tavalla prosessikuvaukseksi ja edelleen sen osien kriittisiksi toiminnoiksi / kohteiksi.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prosessin osa** | **Kriittinen kohde tai toiminto** | **Kohteen / toiminnon erittelyä** |
| **Johtaminen ja tuotannon ohjaus** | Johtohenkilöstö |  |
| Tuotannon ohjaus |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prosessin osa** | **Kriittinen kohde tai toiminto** | **Kohteen / toiminnon erittelyä** |
| **Ruoan valmistus** | Keittiötilat ja niiden käytettävyys |  |
| Koneet ja laitteet |  |
| Henkilöstö |  |
| Energia |  |
| Raaka-aineet |  |
| Talousvesi |  |
| Viemäröinti |  |
| Jätehuolto |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prosessin osa** | **Kriittinen kohde tai toiminto** | **Kohteen / toiminnon erittelyä** |
| **Ruoan jakelu** | Henkilöstö |  |
| Ruoan kuljetusastiat |  |
| Kuljetuskalusto (ajoneuvot) |  |
| Palvelukeittiötilat ja niiden käytet- tävyys |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prosessin osa** | **Kriittinen kohde tai toiminto** | **Kohteen / toiminnon erittelyä** |
| **Ruoan tarjoilu / ateriointi** | Henkilöstö |  |
| Tarjoiluvälineistö |  |
| Energia |  |
| Ruokailutilat ja niiden käytettävyys |  |
| Ruokailuvälineet |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prosessin osa** | **Kriittinen kohde tai toiminto** | **Kohteen / toiminnon erittelyä** |
| **Astiahuolto ja puhtaanapito** | Henkilöstö |  |
| Pesulinjasto |  |
| Pesuaineet |  |
| Talousvesi |  |
| Energia |  |
| Viemäröinti |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Häiriötilanne** | **Keskeiset toimenpiteet** | **Tarvittava yhteistoiminta** |
| **1. Sähkökatko** | –varavoima saatavuuden varmistaminen  –kriittisten tuotantopisteiden vesihuollon varmistaminen  –ruoan valmistustilojen lisääminen  –kenttäkeittiöiden käyttö laadittujen suunnitelmien mukaan  –kertakäyttöastiavaraston riittävyyden varmistaminen  –raaka-aineiden turvallisuuden varmistaminen  –mahdollisesti evakuoitavan väestönosan ruokahuollon edellytysten varmistaminen. | –tekninen toimi  –kunnan energiapalveluista vastaava yritys  –virka-apu tai kalustoapu puolustusvoimilta, alan yrityksiltä  –alueen kuntien yhteistyö  –terveysvalvonta  –sosiaali- ja terveystoimi sekä sivistystoimi  –tilapalvelut. |
| **2. Pandeeminen tartuntatauti-epidemia** | –kunnan ruokapalveluiden työvoiman riittävyyden varmistaminen (varatyövoima ja sen saatavuus, lomien siirtäminen, työvuorojärjestelyt,  työmatkakuljetuksista sopiminen mm. kimppakyytien muodossa)  –elintarvikevarastojen suunnitelmallinen kasvattaminen jo varautumisvaiheessa  –kertakäyttöastiavaraston kasvattaminen ja astiahuollon rationalisointi  –raaka-aineiden turvallisuuden varmistaminen  –suojain- ja pesu- ja puhdistusainevarastojen riittävyyden varmistaminen (kertakäyttökäsineet, hengityssuojaimet, puhdistus- ja desinfiointiaineet). | –sosiaali- ja terveystoimi  –konsernihallinto (henkilöstöpalvelut). |
| **3.Maantie- ja rauta- tieliikenteen vakava häiriintyminen useiden vuorokausien ajaksi** (syynä esimerkiksi laaja lumimyrsky-rintama, liik- kumisen estävä radioak- tiivinen laskeuma tms.) | –elintarvikkeiden saatavuuden varmistaminen (vaihtoehtoiset hankintapaikat, varastomäärien kasvattaminen)  –tiedottaminen toteutettavista sopeuttamistoimenpiteistä  –ateriakuljetusten varmistaminen  –omavalvonta  –työvoiman riittävyyden varmistaminen. | –tavarantoimittajat  –päivittäistavarakaupat  –paikalliset tuottajat  –kuljetuspalvelujen tuottaja (sopimuskumppani)  –kunnan (kuntakonsernin) viestintä. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Häiriötilanne** | **Keskeiset toimenpiteet** | **Tarvittava yhteistoiminta** |
| **4. Vesihuollon vakava häiriötilanne – esimer- kiksi järjestelmän tekni- sen vian tai talousveden saastumisen seuraukse- na** (useita vuorokausia tai viikkoja) | –talousveden (ruokatuotanto, hygieniatason ylläpito) kuljettaminen tilapäisjärjestelyin toimipaikoille ja talousveden vastaanottaminen tilapäisjärjestelyin sekä tarvittaessa mikrobiologisesti saastuneen veden keittäminen  –käyttöveden varaaminen / turvallisuus  –tiedottaminen. | –tekninen toimi  –vesihuoltolaitos  –kunnan (kuntakonsernin) viestintä  –terveysvalvonta. |
| **5. Tietoliikenteen / tietojärjestelmien pitkä- kestoinen toimintahäi- riö** (päiviä) | –elintarvikkeiden ja muiden tuotannossa tarvittavien raaka-aineiden satavuuden varmistaminen  –tuotannon ohjaus vaihtoehtoisin menetelmin  –sisäinen ja ulkoinen viestintä  –ateriakuljetusten varmistaminen  –työvoiman riittävyyden varmistaminen  –omavalvontaan liittyvät toimenpiteet. | –konsernipalvelut (tietohallintopalvelut)  –sopimuskumppanit. |
| **6. Sähköisten maksu- palvelujen / maksulii- kenteen häiriötilanne** (useita vuorokausia) |  | –konsernipalvelut (taloushallinto)  –sopimuskumppanit. |
| **7. Eri syistä johtuen osa työvoimasta estynyt saapumasta työpaikalle** | –yksinkertaistettu ruokalista  –puolivalmisteiden käyttö  –kylmävalmistusmahdollisuuksien hyödyntäminen  –käytössä olevan henkilöstön kohdentaminen kriittisten tarpeiden mukaisesti (tilapäiset tehtäväsiirrot esimerkiksi keittiötyöhön). | –kunnan (kuntakonsernin) viestintä. |
| **8. Jätehuollon ongelmat** | –tilapäiset järjestelyt jätteiden käsittelyssä toimipaikoilla. | –jätehuollon sopimuskumppani  –tekninen toimi  –terveysvalvonta. |
| **9.**  **Tuotannonohjaus- järjestelmän häiriöt** | –tilaustietojen puuttumisen korvaaminen historiatiedoilla tai muutoin manuaalisesti  –reseptiikan tuottaminen manuaalisesti. | –konsernipalvelut (tietohallintopalvelut). |
| **10.**  **Suuronnettomuus**  (tulipalo, maastopalo) | –suunnitelmien mukaiset toimenpiteet  pelastusmuodostelmien ruokahuollon järjestämiseksi. | –kunnan johto  –pelastuslaitos. |

* 1. Kriittisten toimintojen ja kohteiden varmistamisen kannalta keskeiset sopimukset
     + ne sopimukset, jotka liittyvät tuotannon kannalta kriittisiin toimintoihin / kohteisiin.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Toiminto / kohde** | **Sopimus** | **Sopimuskumppani ja yhteystiedot** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

* 1. Evakuointikeskuksen ruokahuollon järjestelyt
     + evakuointikeskusten käyttöönoton ja toiminnan johtaminen
     + evakuointikeskusten tilat, niiden suunnitellut majoitusmäärät sekä ruokahuoltoa palvelevat tilat ja tekniikka
     + evakuointikeskusten ruokahuollon ensisijaiset toteutustavat ja mahdollisuudet ostopalvelujen käyttöön
     + evakuointikeskusten ruokahuollon järjestelyissä mahdollisesti käytettävät kunnan valmistuskeittiöt perustietoineen
     + valmistuskapasiteetin kasvattaminen käyttämällä kenttäkeitinkalustoa, kaluston saatavuus ja käyttövalmius sekä osaamisen saatavuus alueella
     + lisätyövoiman tarve ja satavuus.

Kunnan valmiussuunnitelman mukaisesti evakuointikeskuksina käytetään seuraavia tiloja (käyttöönottojärjestyksessä):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Käytettävä tila** | **Maksimi majoitettava henkilömäärä** | **Käytössä olevat ruoan valmistus - ja tarjoilutilat** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Evakuointikeskusten ruokahuollossa voidaan käyttää myös ostopalveluja. Seuraavassa taulukossa on listattu alueella ruokapalveluja tuottavia yrityksiä:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Yritys** | **Lähin valmistuskeittiö** | **Valmistuskapasiteetti ateria-annosta / vrk** | **Huomautuksia** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Evakuoitujen ruokahuollon järjestämisessä tukeudutaan tarvittaessa kunnan omiin keittiöihin seuraavasti:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Keittiö tai muu ruoan valmistustila** | **Valmistuskapasiteetti ateria-annosta / vrk** | **Elintarvikkeiden säi- lytys** | **Huomautuksia** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Ruoanvalmistuskapasiteettia voidaan lisätä käyttämällä kenttäkeitinkalustoa. Keitinkalustoa voidaan saada seuraavilta tahoilta:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kaluston haltija** | **Käyttöön saanti** | **Yhteystiedot** | **Huomautuksia** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Kunnan omasta henkilökunnasta keitinkaluston käyttökoulutuksen ovat saaneet seuraavat henkilöt:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Henkilö** | **Tehtävä / toimipaikka** | **Puhelin** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Kenttämuonitusosaamista on kunnan alueelle lisäksi seuraavilla tahoilla:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yhdistys (vastaava)** | **Yhteystiedot** | **Huomautuksia** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Evakuointikeskusten ruokahuollon toteutuksessa tarvittava lisätyövoima ja sen satavuus:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Taho** | **Osaaminen** | **Henkilömääräarvio** | **Yhteystiedot** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

* 1. Työvoiman varmistaminen

Tähän kohtaan suunnitelmaa kirjataan niitä toimenpiteitä, jolla häiriötilanteen aikana ruokapalveluiden edellyttämä työvoima voidaan varmistaa. Keinoja ovat mm. seuraavat:

* + - työvuoroista poikkeamisesta sopiminen
    - lomien ja vapaiden siirroista sopiminen
    - tilapäisen lisätyövoiman palkkaaminen (hiljan eläköityneet työntekijät, ammattitaitoinen työttömänä oleva työvoima, seurat ja yhdistykset, vuokratyövoima) ja vastuuhenkilö
    - tiedottaminen
    - henkilöstön tilapäinen kohdentaminen työtehtäviin normaalista poikkeavalla tavalla (työtehtävien tilapäiset muutokset)
    - osaamisen varmistaminen (tilapäinen työvoima, sisäiset tehtävien vaihdot).
  1. Ruokapalvelutuotannon sopeuttaminen

Erilaisissa häiriötilanteissa ruokapalvelutuotantoa joudutaan sopeuttamaan joko määrällisesti tai laadullisesti. Suunnitelman tässä kohdassa eritellään eri häiriötilanteiden aiheuttamaa tarvetta sopeuttaa kunnan ruokapalveluiden tuotantoa. Sopeuttamisen tarve ja keinot riippuvat oleellisesti myös käytössä olevista ruoan valmistusmalleista (perinteinen eli cook and serve, valmista ja jäähdytä eli cook and chill tai kylmävalmistus eli cook cold).

Ruokapalvelutuotantoa varaudutaan sopeuttamaan seuraavassa taulukossa esitetyllä tavalla:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Häiriö** | **Vaikutukset** | **Sopeuttamistarve** |
| **Elintarvikkeiden saatavuuden vai- keutuminen eri syistä.** | Ruokapalvelua ei voida toteuttaa suun- nitellusti. | Ruokalistojen muokkaaminen elintar- vikkeiden saatavuuden mukaan. |
| **Sähkökatko** | Varavoimalla voidaan varmistaa ehkä vain osa valmistuskapasiteetista; elin- tarvikkeiden kylmäsäilytys vaikeutuu; kylmävalmistus ja valmiin ruoan jääh- dytys estyvät. | Työvuoroja joudutaan säätämään ka- pasiteetin tehokkaan käytön mahdol- listamiseksi, pakastetut elintarvikkeet hyödynnetään etupainoisesti valmis- tuksessa, kuivatuotteiden käytön lisää- minen. |
| **Vesihuollon ongelmat** | Vesihuolto toteutetaan erilaisin vara- järjestelyin (veden tilapäisjakelu valmis- tuspisteille), veden käyttöä joudutaan rajoittamaan. | Vedentarpeen minimoiminen ruoka- listoja muuttamalla, ruokailussa kerta- käyttöastioiden hyödyntäminen tiskin vähentämiseksi. |

Ruokapalvelutuotannon sopeuttamiseen liittyvät etukäteen laaditut vaihtoehtoiset ruokalistat.

* 1. Elintarvikkeiden saatavuuden ja säilyvyyden varmistaminen

Kunnan ruokapalveluiden toimipisteillä on elintarvikkeita varastoituna normaalitilanteessa keskimäärin seuraavasti:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Toimipaikka** | **Varastojen riittävyys normaalilla ruokalis- talla ja valmistusmää- rillä (vrk)** | **Varastojen riittävyys sopeuttamalla tuotantoa** | **Huomautuksia** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Mikäli normaali tilaus-toimitusketju ei toimi, voidaan elintarvikkeiden hankinnassa joutua tukeutumaan lähialueen hankintamahdollisuuksiin (elintarviketeollisuuden toimipaikat, hankinta suoraan alkutuottajilta).

Alueen mahdolliset suorahankintapisteet:

Elintarviketeollisuuden toimipaikat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yritys / toimipaikka** | **Tuotteet** | **Yhteystiedot** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Noutotukut

|  |  |
| --- | --- |
| **Noutotukku** | **Yhteystiedot** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Elintarvikkeiden suoramyyntiä harjoittavat maatilat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Maatila** | **Tuotteet** | **Yhteystiedot** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Varautumisessa tarvittava yhteistoiminta
   1. **Yhteistoiminta kunnan eri toimialojen kanssa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yhteistoimintataho** | **Yhteistoiminnan tavoite** | **Yhteystiedot** |
| **Sosiaali- ja terveystoimi** |  |  |
| **Tekninen toimi** |  |  |
| **Sivistystoimi** |  |  |
| **Hallinto** |  |  |
| **Ympäristövirasto**  (terveysvalvonta) |  |  |
| **Vesihuoltolaitos** |  |  |
| **Jätelaitos** |  |  |

* 1. **Yhteistoiminta kunnan/kuntakonsernin ulkopuolisten toimijoiden kanssa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yhteistoimintataho** | **Yhteistoiminnan tavoite** | **Yhteystiedot** |
| **Sopimuskumppanit** | –varautumisjärjestelyt ja sopimusten sisältö  –yhteistoiminta häiriötilanteissa. |  |
| **Päivittäistavarakaupan yritykset** | –päivittäistavarakaupan varautumisjärjestelyt  –yhteistoiminta varautumisessa. |  |
| **Alueen elintarvike- teollisuusyritykset** | –hankintamahdollisuudet valtakunnallisen logistiikan toimintahäiriötilanteessa. |  |
| **Erilaiset järjestöt ja yhdistyk- set** (esimerkkeinä Martat, Pro Agria, Maa- ja kotitalousnaiset, MTK-yhdistys, seurakunta, ur- heiluseurat, SPR, VAPEPA). | –suorahankintamahdollisuudet tiloilta  –kenttämuonitusosaaminen sekä muu tarvittava erityisosaaminen  –joukkoruokailun kapasiteetin lisäämismahdollisuudet (evakuointitilanteet ja vastaavat)  –tilapäistyövoiman saaminen. |  |
| **Pelastuslaitos** |  |  |
| **Energialaitos** |  |  |
| **Jätehuollosta vastaava yritys** |  |  |
| **Tietoliikenneoperaattorit/ järjestelmätoimittajat** |  |  |

1. **Viestintä**
   * häiriötilanteen ilmetessä tehtävät ilmoitukset (kenelle, miten)
   * tiedottaminen kunnan sisällä
   * henkilöstön hälytysjärjestelyt
   * tiedottaminen asiakkaille
   * tiedottaminen sidosryhmille
   * esivalmistellut tiedotepohjat tavallisimpia häiriötilanteita varten
   * tilanteen normalisoitumiseen liittyvä tiedottaminen.
2. Palautuminen häiriötilanteesta normaaliin toimintaan
   * häiriön luonteen vaikutus toiminnan normalisointiin (sähköjen palautuminen vs. pandeeminen influenssaepidemia vs. laskeumatilanne)
   * viranomaistiedotteiden seuranta
   * päätöksen tekeminen toiminnan normalisoimiseksi
   * tilanteen normalisoinnin toimenpiteiden tärkeysjärjestys
   * tiedottaminen (sisäinen ja ulkoinen)
   * häiriötilanteen ja sen aikaisen toiminnan arviointi; puutteet ja kehittämistarpeet; arvioinnin tulosten vaikutus valmiussuunnitelmaan ja toimiin häiriötilanteen hallinnassa; tarvittavien muutosten toteuttaminen suunnitelmiin, toimintakortteihin, koulutukseen.
3. Suunnitelman ylläpito ja henkilöstön perehdyttäminen
   * kunnan ruokapalveluiden varautumisesta vastaava henkilö ja hänen sijaisensa (tuottaja voi olla eri kuin kunta)
   * suunnitelman päivitystaajuus ja jaetut päivitysvastuut
   * päivittämiseen liittyvät toimenpiteet

(ml. yhteistoiminta kunnan sisällä ja ulkopuolisten tahojen kanssa)

* + henkilöstön perehdyttäminen (avainhenkilöt, uuden henkilöstön perehdyttäminen).

1. Toimintakortit
   * toimintakortit ruokapalvelutuotannon osalta suunnitelman kohdassa 4.3 mainittuihin häiriötilanteisiin sekä lisäksi ainakin ruokamyrkytysepäily, tulipalo, kemikaalionnettomuus (tie, rautatie, teollisuusalue) ruokapalvelutuotannon

kannalta toimintaan vaikuttavassa kohteessa.

1. Varautumiseen liittyvän yhteistoiminnan käytännön järjestelyt

Suunnitelman tähän kohtaan kirjataan ne toimintamuodot, joilla kohdissa 5.1 ja

* 1. mainittujen eri tahojen kanssa tarvittava yhteistoiminta toteutetaan:
     + kunnan (kuntakonsernin) sisäiset yhteistoimintamuodot
     + kunnan (kuntakonsernin) sopimat yhteistoimintamuodot eri ulkopuolisten toimijoiden kanssa
     + ruokapalveluihin liittyen tarvittavat erityiset yhteistoimintajärjestelyt.

1. Valmiuden ylläpito ja kehittäminen
   * suunnitelman toimivuuden arviointi
   * suunnitelman päivittäminen
   * henkilöstön perehdyttäminen
   * harjoitukset
   * yhteistoiminta eri sidosryhmien kanssa.