



## Rutin/checklista – Övriga åtgärder

Exempel på omedelbara åtgärder i syfte att stärka produktionskökens förmåga att leverera mat till prioriterade brukare i händelse av kris.

Tänk på att vissa av åtgärderna även kan vara aktuella för prioriterade mottagningskök och gör en lista även för dem.

En kris har inträffat och köken har gått i krisorganisation

- I kris är det särskilt viktigt att vara noggrann med källsorteringen. Ordinarie soputrymmen och andra täta utrymmen används i första hand till biologiskt avfall. Plast, papper, papp, glas och metall kan förvaras utomhus och i utrymmen som inte är täta för skadedjur.
- Beställ vid behov (och om det finns) flera kärl från renhållningen.
- Använd krismenyerna.
- Använd råvaror i förutbestämd rangordning.
- Öppna inte kylar och frysar i onödan.
- Använd engångsförkläde för att minimera tvätt av arbetskläder.
- Koppla nödvatten till diskmaskinerna, om det är möjligt. Följ skriftlig anvisning.
- Golvgrytorna går att använda genom att manuellt fyllas med vatten.
- Välj bort ångfunktionen i ugnarna så fungerar de utan vatten.
- Ta fram dunk med tappkran för handtvätt, vid diskho och på WC.
- Använd engångshandskar, handsprit och ytdesinfektion.
- Vid behov använd sanitetspåsar i toaletterna.