

1 Tarkoitus

- 1.1 Tässä menettelyohjeessa kuvataan prosessi, jolla hallitaan hätätilanteita ja onnettomuuksia, jotka voivat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen.

2 Vastuut

- 2.1 Johtoryhmä vastaa siitä, että organisaatio on valmistautunut ja osaa toimia hätätilanteissa.

3 Määritelmät

- 3.1 Häätötilanne: Tapahtuma, jolla voi olla haitallinen vaikutus elintarviketurvallisuuteen ja jota ei hallita päivittäisillä elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän mukaisilla tarkastuksilla.

4 Ohjeet

4.1 Sähkökatkos

- 4.1.1 Lopeta tuotanto. Ei ole turvallista työskennellä ilman valoja, ilmastointia tai kuumaa vettä.
- 4.1.2 Arvioi linjalla olevien tuotteiden tilanne ja estä mahdolliset lisävahingot (esim. pura ekstruuderit).
- 4.1.3 Sähköjen palautumisen jälkeen:
 - 4.1.3.1 Päätä, mitkä tuotteet pitää hävittää ja mitkä tuotteet voidaan käyttää.
Haitalliset mikro-organismit eivät yleensä kasva snacks- tuotteissa eivätkä siten myöskään aiheuta sairastumista. Poista tuotteet, jotka eivät täytä tuotteelle asetettuja laatuvaatimuksia.
 - 4.1.3.2 Varmista, että kaikki laitteet ovat kunnossa.
 - 4.1.3.3 Varmista, että kuumaa vettä on saatavilla käsien ja työvälineiden pesua varten.

4.2 Jäteveden takaisinvirtaus

- 4.2.1 Päätä voiko tuotantoa jatkaa vai ei.
 - 4.2.1.1 Tuotantoa voi jatkaa, mikäli takaisinvirtaus on rajattu ja sen voi nopeasti korjata.
 - 4.2.1.2 Tuotantoa ei voi jatkaa, mikäli tuotanto- tai varastointialueet ovat vaarassa saastua. Jätevesi voi sisältää ulosteita, kemikaaleja ja/tai sairauksia aiheuttavia organismeja, jotka pilaavat tuotteet ja aiheuttavat helposti elintarvikeperäisiä sairauksia. Jos jäteveden takaisinvirtausta ei saada välittömästi rajattua ja siivottua, tuotanto pitää lopettaa.
- 4.2.2 Ota yhteyttä kunnan viemärlaitokseen sekä tarvittaessa putkiurakoitsijaan ja/tai viemärihuoltopalveluihin tilanteen korjaamiseksi.
- 4.2.3 Hävitä kaikki tuotteet, jotka ovat olleet kosketuksissa viemäriveden kanssa sekä kaikki välineet, joita ei voi pestä ja desinfioida. Jos olet epävarma, hävitä tuote.
- 4.2.4 Vahingon jälkeen:

- 4.2.4.1 Ota yhteyttä puhtaanapitopalvelujen tuottajaan siivouksen järjestämiseksi. Mikäli vahinko on pieni, niin se voidaan siivota myös itse.
- 4.2.4.2 Käsitellessäsi saastuneita tuotteita/välineitä käytä suojalaseja, kumisaappaita ja suojakäsineitä sekä suojavaatetusta.
- 4.2.4.3 Älä kävele saastuneelta alueelta muihin tiloihin ilman, että riisut suojakäsineet ja -vaatteet sekä jalkineet.
- 4.2.4.4 Pese kädet huolellisesti saastuneella alueella työskentelyn jälkeen.
- 4.2.4.5 Siivotessasi poista ensin kaikki kiintoaine ja jätevesi. Käytä harjaa, vettä ja pesuainetta ja pese lattiat puhtaksi. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Levitä desinfiointiaine ja huuhtelee puhtaalla vedellä.
- 4.2.4.6 Toista pesu ja desinfiointi tarvittaessa.
- 4.2.4.7 Tehosta tilojen kuivumista tehokkaalla ilmastoinnilla ja puhaltimilla tarvittaessa.
- 4.2.4.8 Puhdista kaikki käytetyt siivousvälineet huolellisesti.

4.3 Tulipalo

- 4.3.1 Jos palo on hallitsematon, evakuoivat tehdas ja soita hätänumeroon 112.
- 4.3.2 Jos palo on rajattu, sammuta palo paikan päällä olevalla sammuttimella. Soita hätänumeroon 112 tarvittaessa.
- 4.3.3 Tarkemmat toimintaohjeet löytyvät pelastussuunnitelmasta.
- 4.3.4 Työntekijöiden ja asiakkaiden turvallisuus on ensisijaisen tärkeää. Jopa pieni, rajattu palo voi hetkellisesti aiheuttaa elintarviketurvallisuusriskin.
 - 4.3.4.1 Lopeta tuotanto, kunnes elintarvikkeiden turvallisuus voidaan taata.
 - 4.3.4.2 Savulle ja palolle altistuneet raaka-aineet ja tuotteet asetetaan käyttökieltoon.
- 4.3.5 Tulipalon jälkeen:
 - 4.3.5.1 Arvioi palon vaikutukset sähkölaitteisiin, tiloihin, laitteisiin sekä onko tiloissa epämiellyttäviä hajuja tai kemiallisia jäämiä.
 - 4.3.5.2 Ota tarvittaessa yhteyttä vakuutusyhtiöön ja viranomaisiin.
 - 4.3.5.3 Arvioi laitteiden kunto, puhdista ja korjaa ne. Poista käyttökelvottomat laitteet. Noudata kaikkia palo-, rakennus- ja terveysviranomaisten ohjeita.
 - 4.3.5.4 Puhdista ja desinfioi kaikki pinnat, laitteet ja välineet.

4.4 Veden jakelun häiriöt tai saastuminen

- 4.4.1 Tuotantoa ei pidä jatkaa ilman puhdasta kuumaa ja kylmää vettä.
- 4.4.2 Veden jakelun häiriöt
 - 4.4.2.1 Vesijohdon rikkoutuminen voi aiheuttaa elintarviketurvallisuusriskin.
 - 4.4.2.2 Ilman puhdasta vettä, työntekijät eivät voi pestä käsiään, tuotteita ei voida valmistaa eikä laitteita ja välineitä pystytä puhdistamaan asianmukaisesti.
 - 4.4.2.3 Vessoihin muodostuu nopeasti terveysriskejä ilman juoksevaa vettä.
- 4.4.3 Veden saastuminen

- 4.4.3.1 Saastunut vesi saattaa sisältää kemikaaleja, myrkkyjä, bakteereja, viruksia, loisia ja muita haitallisia mikro-organismeja, jotka aiheuttavat sairauksia, jotka voivat johtaa kuolemaan.
- 4.4.3.2 Puhdas vesi on välttämätöntä turvallisten elintarvikkeiden tuotannossa.
- 4.4.3.3 Paikalliset viranomaiset määrittävät saastumisen luonteen ja tyypin ja määräävät asianmukaiset puhdistusmenettelyt.
- 4.4.4 Veden käyttöä voi jatkaa vasta, kun viranomaiset ovat todenneet veden olevan jälleen turvallista.
- 4.4.5 Kun puhdasta vettä on jälleen saatavilla:
 - 4.4.5.1 Huuhtelee putket ja hanat juoksuttamalla kylmää vettä vähintään 5 minuutin ajan.
 - 4.4.5.2 Varmista, että vesiputkistoon liitetyt laitteet tulee myös huuhdeltua.

4.5 Kemiallinen onnettomuus

- 4.5.1 Mikä tahansa vaarallisen kemikaalin päästö, joka uhkaa kansanterveyttä, saastuttaa elintarvikkeita tai vettä tai aiheuttaa vahinkoa ympäristölle, on kemiallinen onnettomuus. Esimerkiksi säiliöauton kaatuminen ja vuoto, päästö tehdaskiinteistöstä tai terroriteko, jossa kemiallista ainetta levitetään tarkoituksellisesti. Jos nämä tapahtumat tapahtuvat tehtaamme lähistöllä, voivat työntekijät ja asiakkaat olla välittömässä vaarassa.
- 4.5.2 Jos kemiallinen onnettomuus tapahtuu tehtaan sisällä:
 - 4.5.2.1 Lopeta tuotanto välittömästi.
 - 4.5.2.2 Peitä suu ja nenä kostealla kankaalla tai käsipyyhkeellä kemikaalien hengittämisen estämiseksi.
 - 4.5.2.3 Evakuoitu rakennus välittömästi.
 - 4.5.2.4 Soita hätänumeroon 112.
 - 4.5.2.5 Noudata pelastushenkilökunnan ohjeita.
- 4.5.3 Jos kemiallinen onnettomuus tapahtuu tehtaan lähistöllä:
 - 4.5.3.1 Pysy tehtaan sisällä.
 - 4.5.3.2 Sammuta ilmanvaihto.
 - 4.5.3.3 Soita hätänumeroon 112.
 - 4.5.3.4 Kuuntele hätätiedotteita esim. radiosta ja noudata viranomaisten ohjeita.
 - 4.5.3.5 Pysäytä tuotteiden toimitukset, sillä ne saattavat olla saastuneita.
- 4.5.4 On ensisijaisen tärkeää suojella työntekijät ja asiakkaat kemiallisen päästön suorilta vaikutuksilta.
- 4.5.5 Älä yritä puhdistaa kemikaalia ennen asianmukaisia puhdistusohjeita. Pyyhkimisestä voi joissakin tapauksissa olla enemmän haittaa kuin hyötyä.
- 4.5.6 Jos olet saastumisalueella, noudata viranomaisten puhdistautumisohjeita. Ne saattavat sisältää vaatteiden riisumisen, peseytymisen, yms. menettelyitä.

4.5.7 Puhdistusmenetelmät, tuotteiden hävittäminen ja tuotannon aloittaminen riippuvat saastuttaneesta kemikaalista. Odota viranomaisten puhdistusohjeita. Vastaukset pitäisi saada seuraaviin kysymyksiin:

4.5.7.1 Voiko rakennusta käyttää turvallisesti?

4.5.7.2 Mitä tuotteita voidaan pelastaa? Miten se tehdään? Mitkä pitää hävittää?

4.5.7.3 Miten saastuneet tuotteet hävitetään?

4.5.7.4 Kuinka tehdas, laitteet ja linjat puhdistetaan?

4.5.7.5 Mitä suojavarusteita tarvitaan siivottaessa?