

Ravintoloiden omavalvontaohje toiminnasta poikkeusaikana

Tämä NoHo Partners Oyj:n omavalvontaohjeen tarkoituksena on auttaa ravintoloita toimimaan turvallisesti koronaviruspandemian aiheuttamassa poikkeustilanteessa.

Ohjeen perusteella laadittava ja sovellettava ravintolakohtainen omavalvontasuunnitelma ei korvaa ravintolan muita omavalvontasuunnitelmia.

Omavalvontasuunnitelma ohjaa ravintolan henkilöstöä huolehtimaan asiakas- ja henkilöstöturvallisuudesta sekä noudattamaan viranomaisohjeistuksia.

Ohje on laadittu noudattaen tartuntatautilain 58 a §:ää ja valtioneuvoston asetusta ravitsemisliikkeiden toiminnan väliaikaisesta rajoittamisesta tartuntataudin leviämisen estämiseksi.

Jos ravintolassa järjestetään yleisötilaisuuksia, on toiminnassa otettava huomioon myös aluehallintovirastojen tartuntatautilain 58 § nojalla antamat rajoitukset ja ohjeet. Lokakuussa 2020 rajoitukset ja ohjeet koskevat yli 50 henkilön yleisötilaisuuksia.

TARTUNTATAUTILAIN 58A §:n EDELLYTTÄMÄ RAVINTOLAN OMAVALVONTASUUNNITELMA

1. Aukiolo- ja anniskeluaika

Määritellään viranomais määräysten mukainen aukiolo- ja anniskeluaika.

2. Asiakasmäärä ja asiakaspaikkojen sijoittaminen

Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan:

- miten henkilökunta on ohjeistettu huolehtimaan ja valvomaan, että asiakasmäärät eivät ylitä tilassa anniskeluluvan tai sen puuttuessa rakennussuunnitelman sallimasta enimmäismäärästä.

Ravintolan sisätilassa tai sen osassa saa oleskella yhtäaikaisesti anniskeluluvassa tai hyväksytyssä rakennussuunnitelmassa mainittu määrä asiakkaita tai henkilöitä. (VNA 3 § 3 momentti.)

Ulkotarjoilualueen asiakaspaikkamäärä ei ole rajoitettu normaalitilanteesta.

Vaikka asiakaspaikkojen enimmäismäärää ei rajoiteta, sisätiloissa ja ulkotarjoilualueella on edelleen huolehdittava siitä, että asiakkaiden oleskelu järjestään riittävän väljästi ja asiakaspaikat sijoittuvat riittävän etäälle toisistaan (tartuntatautilaki 58 a § 3 momentti).

Ravintolan tulee laatia kuvaus liikkeen sisä- ja ulkotiloista. Ravintolan tulee myös kuvata ne toimet ja henkilöstölle annetut toimintaohjeet, jolla asiakasmäärään pysymistä sallituissa rajoissa valvotaan (VNA 5 § 1 momentti).

Jos ravintolalla on anniskelulupa, ravintolan ja sen osastojen asiakaspaikkamäärät on merkitty anniskelulupaan. Koronapandemian kiihtymisvaiheessa olevilla alueilla ravintolan sisätiloissa saa samanaikaisesti oleskella enintään puolet anniskeluluvassa mainitusta asiakasmäärästä.

3. Ohjeistus asiakkaille ravintolaan tultaessa

Omaevalvontasuunnitelmassa kuvataan:

- millä tavoin ravintola ohjeistaa asiakkaita toimimaan ravintolassa turvallisesti turvaväleistä ja hygieniasta huolehtien
- millä tavoin ohjeistetaan, ettei henkilö, jolla on koronavirukseen viittaavia oireita, saa tulla oireisena ravintolaan
- miten kyltit ja kirjalliset ohjeet sijoitetaan ravintolatilaa ja sen ulkopuolelle

4. Sisääntulon ohjaus

Omaevalvontasuunnitelmassa kuvataan:

- miten turvaväleistä huolehditaan ravintolaan saapuessa
- miten ravintolaan tai vaatesäilytyksen jonotusta kontrolloidaan
- miten huolehditaan asiakkaiden käsihygieniasta sisääntulon yhteydessä
- miten asiakkaat ohjataan ravintolatiloihin ja pöytiin ravintolaan saavuttaessa

Ravitsemisliikkeen on huolehdittava erityisesti siitä, että asiakkaiden saapuminen liikkeeseen toteutetaan tavalla, jossa pidetään asiakkaiden ja seurueiden välillä riittävä etäisyys (VNA 4 §).

Ravitsemistoiminnan harjoittajan huolehdittava siitä, että asiakkaat saavat mahdollisuuden käsien puhdistamiseen (tartuntatautilaki 58a § 4 momentti).

5. Tilan käytön hallinta asiakastiloissa

Omaevalvontasuunnitelmassa kuvataan:

- millä tavalla ravintola huolehtii siitä, että asiakastiloissa on riittävän väljää ja että tarpeetonta tungosta ei pääse syntymään

Toimenpiteet vaihtelevat ravintolan toiminta-ajatuksen, asiakastilan koon, kalustuksen ja varustelun sekä asiakaspaikkojen sijoittelun perusteella, riippuen siitä onko kyseessä ulko- vai sisätila. Ravintola voi valita itselleen parhaiten sopivat menetelmät.

Ravitsemistoiminnan harjoittajan tulee huolehtia siitä, että asiakkaiden oleskelu järjestään riittävän väljästi ja asiakaspaikat sijoittuvat riittävän etäälle toisistaan (tartuntatautilaki 58 a § 3 momentti).

Ravitsemisliikkeen kaikilla asiakkailla tulee olla oma istumapaikkansa pöydän tai sitä vastaavan tason ääressä (VNA 4 § 1 momentti).

Ravitsemisliikkeen on järjestettävä sisä- ja ulkotilansa rakenteet ja kalusteet, sekä asiakkaidensa palvelukäytännöt siten, etteivät asiakkaat altistu tartuntataudin leviämiselle. Ravitsemisliikkeen on huolehdittava erityisesti siitä, ettei sen tiloissa synny tarpeetonta tungosta (VNA 4 § 2 ja 3 momentti).

6. Ruokatarjoilu

Omaavontasuunnitelmassa kuvataan:

- miten tarjoilu hoidetaan
- millainen on tarjoilutapa
- miten tilaaminen ja pöytien varustelu hoidetaan
- miten pöydät katetaan
- millä tavalla riskejä hallitaan
- miten hygieniasta ruoanvalmistuksen aikana huolehditaan
- miten elintarvikkeita käsitellään
- miten työntekijöiden työhygieniasta ja henkilökohtaisesta hygieniasta huolehditaan
- millaisia mahdollisia suojavälineitä tarjoiluhenkilökunta käyttää
- millaisia pesuaineita käytetään ja missä tilanteissa
- kuinka useasti paikat desinfioidaan
- mikäli keittiössä käy ulkopuolisia tahoja, kuten esim. huoltomiehiä, miten heitä ohjeistetaan

Ravitsemisliikkeen yleisen velvoitteen mukaan palvelukäytännöt tulee järjestää siten, että asiakkaan hengityseritteiden ja kosketuksen kontaktit muuhun kuin omaan annokseen on minimoitu (VNA perustelumuuisto).

7. Anniskelu

Omaavontasuunnitelmassa kuvataan:

- miten anniskelu hoidetaan
- miten pöytiin tarjoilu tapahtuu, noutaako asiakas juomat itse baaritiskiltä vai molemmat
- jos itsepalvelua, miten baaritiskillä / myyntipisteellä huolehditaan siitä, että ruuhkaa ei pääse syntymään juomia tilattaessa

8. Maksaminen

Omaavontasuunnitelmassa kuvataan:

- miten maksutapahtumat hoidetaan hyvän hygieniatavan mukaisesti (suositetaan kortti-, lähi- ja mobiilimaksamista käteisen sijaan)
- miten maksupäätteitä puhdistetaan
- miten pleksisuojuja käytetään tai on asennettu

9. Ohjelmatarjonta ravintolassa

Omaavontasuunnitelmassa kuvataan:

- miten huolehditaan siitä, että tungosta ei pääse syntymään tanssilattialla tai tilassa, jossa seurataan livekeikkaa
- miten huolehditaan mikrofoniin hygieniasta karaokeviihdettä tarjottaessa

Ravitsemistoiminnan harjoittajan tulee huolehtia siitä, että asiakkaiden oleskelu järjestään riittävän väljästi ja asiakaspaikat sijoittuvat riittävän etäälle toisistaan (tartuntatautilaki 58 a § 3 momentti).

Esitystä seuraavalla asiakkaalla on oltava istumapaikka (VNA 4.1 §).

Yleisötilaisuuksia järjestettäessä on noudatettava myös yleisötilaisuuksia koskevia määräyksiä ja ohjeita.

Ravintolassa olevien rahapeliautomaattien kohdalla tulee noudattaa Veikkauksen antamia turvallisuus- ja hygieniaohjeita.

10. Asiakas-wc:t ja asiakkaiden käsihygienia

Omaevalvontasuunnitelmassa kuvataan:

- toimintatavat wc-tiloissa (varustus, tarkastus- ja siivoustiheys, riittävän etäisyyden noudattaminen)
- käsidesipisteet ravintolatiloiissa

Ravitsemistoiminnan harjoittajan huolehdittava siitä, että asiakkaat saavat mahdollisuuden käsien puhdistamiseen (tartuntatautilaki 58a § 4 momentti).

11. Siivous, astianpesu ja pyykinpesu

Omaevalvontasuunnitelmassa kuvataan:

- miten siivouksesta huolehditaan poikkeusaikana, mitä toimenpiteitä ja kuinka usein
- miten astioiden- ja pyykinpesusta huolehditaan
- mitä siivousliikkeen kanssa on sovittu/ohjeistettu

Sen lisäksi mitä elintarvikelaissa säädetään, ravitsemistoiminnan harjoittajan on huolehdittava ravitsemisliikkeen tilojen ja pintojen puhdistamisesta (tartuntatautilaki 58a §).

12. Henkilöstön koulutus ja opastus

Omaevalvontasuunnitelmassa kuvataan:

- millä tavalla henkilökunta koulutetaan ja miten heitä opastetaan huolehtimaan turvallisuudesta

Lisäksi huolehditaan, että henkilöstö on perehtynyt omaevalvontasuunnitelmaan ja painotetaan terveydentilan seurantaa ja ohjeistetaan toiminta sairausepäilyissä.

Painotetaan tehostettua hyvää henkilökohtaista ja työskentelyhygieniää. Ohjataan pitämään riittävä etäisyys asiakkaisiin ja työtovereihin. Kerrataan työpaikan toimintamalli tilanteissa, joissa esimerkiksi humaltunut asiakas käyttäytyy epäasiallisesti tai uhkaavasti. Opastetaan uudet työntekijät, sijaiset ja vuokratyöntekijät ennen kuin he aloittavat työn. Opastetaan henkilöstöä aina tilanteen muuttuessa.

13. Maskien käyttö

Omaevalvontasuunnitelmassa kuvataan:

- mahdollinen kasvomaskien käyttö

Kaikille yhtiön ravintoloiden työntekijöille tarjotaan mahdollisuus kasvomaskin käyttöön. Maskisuositus on alue- ja ravintolakohtainen, ja suositus tehdään pandemiatilanteen kehittymisen mukaan.

14. Päiväys, Laatija ja vastuhenkilö(t)

Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan:

- milloin suunnitelma on tehty
- kuka sen on laatinut (asema)
- kuka on tartuntatautilain 58 a §:n mukaisen omavalvonnan vastuhenkilö toimipaikalla

Omavalvontasuunnitelmassa on myös jokaisen työntekijän allekirjoitus, että omavalvontasuunnitelma on nähty.

Omavalvontasuunnitelma siihen liittyviä henkilötietoja lukuun ottamatta on pidettävä asiakkaiden nähtävillä (tartuntatautilaki 58 a § 5 momentti). Tieto vastuhenkilöstä olisi annettava pyynnöstä asiakkaalle (VNA 5 § 2 momentti).

Suunnitelman katsotaan olevan asiakkaiden nähtävillä, jos sen tiivistelmä on asiakkaiden nähtävillä heidän tullessaan ravintolaan, ja siinä mainitaan, että asiakkaalla on oikeus saada suunnitelma pyynnöstä nähtäväkseen (VNA 5 § 3 momentti).

Lähde: Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa Ry, omavalvontasuunnitelma, jäsenpalvelut