

Ohjeiivistelmä ravintoloille 1.6. alkaen säädettyjen rajoitusten toimeenpanossa

Aluehallintovirastot ovat julkaisseet ohjeen ravintoloiden toiminnan rajoittamisesta ja valvonnasta. Ohje perustuu tartuntatautilain muutokseen (voimassa 1.6.2020–31.10.2020) ja sen nojalla annettuun väliaikaiseen asetukseen (voimassa 1.6.2020–31.7.2020).

Tämä on Lahden kaupungin ympäristöterveyden laatima tiivistelmä aluehallintovirastojen ohjeesta. Yksityiskohtaisempaa tietoa saa alkuperäisestä ohjeistuksesta ja aluehallintoviraston sivuilta tai palvelukanavista.

Aluehallintoviraston ohjeet ja yhteystiedot

Yksityiskohtaisemmin: <http://www.avi.fi/web/avi/-/aluehallintoviraston-ohje-ravintoloille-on-julkais-1>

Usein kysytyt kysymykset: <http://www.avi.fi/web/avi/usein-kysytyt-kysymykset>

Sähköposti, aluehallintovirasto: koronainfo@avi.fi

Puhelinpalvelunumero, aluehallintovirasto: 0295 016 666 (ma–pe klo 8–11 ja 12–16)

Tartuntatautilaki

Tartuntatautilaki velvoittaa ravintolat noudattamaan hygieniaan liittyviä erityisiä vaatimuksia ja huolehtimaan asiakkaiden riittävän etäisyyden ylläpitämisestä.

Tartuntatautilaissa säädetään myös rajoituksista, jotka koskevat ravintoloiden aukiolo- ja anniskeluaikaa sekä niiden sisä- ja ulkotilojen asiakaspaikkamäärää ja käyttöä. Nämä rajoitukset eivät kuitenkaan koske henkilöstöravintolatoimintaa eikä ruoan tai juoman myymistä ravintolasta muualla nautittavaksi.

Vastuu ja neuvonta

Ravintoloilla on pääasiallinen ja omavalvonnallinen vastuu säädöksissä asetettujen rajoitteiden ja tavoitteiden noudattamisesta.

Toimijat saavat tarvittaessa kunnan viranomaisilta ohjausta ja neuvontaa tartuntatautilain edellyttämiin muutoksiin ravintolatoiminnan järjestämisessä.



Asiakkaiden ohjeistus ja käsihygienia

Ravintolan on ilmoitettava asiakkaikseen saapuville näkyvästi, ettei henkilö, jolla on koronavirustartuntaan sopivia oireita, saa tulla ravintolaan.

Ravintolaan tultaessa asiakkailla on oltava mahdollisuus käsien pesuun tai desinfioitiin. Käsienpesusta muistutetaan kyltein, joissa ohjeistetaan asiakkaat käsienpesupaikkaan tai ohjeistetaan käsidesimahdollisuudesta.

Käsienpesupiste tulee varustaa lämpimällä juoksevalla vedellä, nestesaippualla ja käsienkuivausmahdollisuudella (esim. käsipyyhepaperi, kangaspyyheautomaatti) ja roska-astialla. Asiakkaita ohjeistetaan oikeasta käsienpesutekniikasta.

WC-tilojen ja käsienpesupisteen siisteydestä on huolehdittava riittäväällä tiheydellä.

Jos asiakas ei noudata ravintolan toimintatapoja ja henkilökunnan antamia ohjeita, henkilökunnalla on oikeus poistaa asiakas tiloista

Siivous ja ruokailuvälineiden sekä astioiden pesu

Kaikki asiakkaiden koskemat pinnat (esim. ovenkahvat, kaiteet, tuolit, lastensyöttötuolit ja pöytäpinnat, maksupäätteet sekä WC- ja pesutilat) tulee puhdistaa huolellisesti ja mahdollisimman usein. Puhdistustiheyttä on lisättävä erityisesti erilaisiin painikkeisiin liittyen

Astiat ja ruokailuvälineet on puhdistettava huolellisesti siten, etteivät tartuntataudit leviä niiden välityksellä.

Aukiolo- ja anniskeluaika

Ravintolat voivat olla auki kello 6-23 ja alkoholijuomien anniskelu on mahdollista kello 9-22. Ennen klo 22.00 anniskeltujen alkoholijuomien nauttiminen on sallittu kello 23.00 saakka. Esimerkki: Ruokaravintolan, joka menee kiinni klo 22.00, ei tarvitse lopettaa tuntia aikaisemmin anniskelua eli kello 21.00.

Tämänhetkisen tiedon mukaan kovaääninen puhe ja huutaminen ja laulaminen levittävät koronavirusta tehokkaammin kuin rauhallinen puhe. Tämä tulee ottaa huomioon ravintolan toiminnassa ja soitettavan musiikin voimakkuudessa. Kovalla soitettu musiikki edellyttää myös keskustelussa normaalia kovempaa äänenvoimakkuutta, mikä voi näin ollen lisätä tartuntariskiä.



Asiaksmäärä ja asiakaspaikkojen sijoittaminen

Jokaisessa ravintolan sisätiloissa sijaitsevassa osastossa saa oleskella asiakkaita samanaikaisesti puolet anniskeluluvan tai rakennussuunnitelman osoittamasta asiakaspaikka- tai henkilömäärästä.

Ravintolan kaikilla asiakkailla pitää olla oma istumapaikkansa pöydän tai sitä vastaavan tason ääressä. Baaritiskin ääressä omalla istumapaikalla istuminen on sallittua.

Myös ulkona asiakaspaikat tulee sijoittaa riittävän etäälle toisistaan. Lähtökohtana etäisyydelle voidaan pitää vähintään 1–2 metriä. Terrassin osalta on hyvä miettiä etukäteen, miten estetään tungos sateen sattuessa, jos asiakasmäärä sisätiloissa on jo täysi.

Asiakkaiden välisen sekä asiakkaiden ja henkilökunnan välisen riittävän etäisyyden ylläpitämisestä on huolehdittava jatkuvasti ravintolan avoinna ollessa. Tätä voidaan toteuttaa esim. pöytiintarjoilulla, palvelutiskien jonotusnumeroilla sekä asettamalla sermejä tai muovipleksejä pöytien väliin.

Ruoka- ja juomatarjoilu

Ravintolan asiakkaat eivät voi itse annostella ruokaa, paitsi omassa pöydässään. Henkilökunta voi kuitenkin annostella asiakkaalle noutopöydästä annoksen. Tällaista käytäntöä suositellaan myös yksityistilaisuuksiin, joissa esim. pitopalvelu toimittaa ruoan muualle kuin elintarvikehuoneistoon.

Hengityseritteiden ja kosketuksen kontaktit muuhun kuin omaan annokseen tulee minimoida. Tarjoilu voidaan järjestää esimerkiksi siten, että huolehtien turvallisista etäisyyksistä asiakas:

- hakee valmiin annoksen tiskiltä
- ottaa itse valmiiksi pakatun tai annostellun elintarvikkeen vitriinistä
- noutaa ruoan automaattista ainoastaan käyttämällä laitetta
- ottaa valmiin suojatun annoksen pöytien ohi kulkevalta kuljetinhihnalta.

Henkilöstöravintolassa voidaan kuitenkin edelleen käyttää noutopöytätarjoilua ottaen huomioon THL:n yleiset tartuntojen torjuntaohjeet. Ohjeita henkilöstöravintolan ruokailuun:

- Ruokailemaan tullaan vain huolellisen käsienpesun jälkeen
- Käsisidet lisätään linjaston alkuun mahdollisuuksien mukaan
- Ruokailuaikaa porrastetaan mahdollisuuksien mukaan ja ruokailijoita muistutetaan turvavälien noudattamisesta
- Siirrytään mahdollisuuksin mukaan itsepalveluannostelusta henkilökunnan annostelemaan ruokatarjoiluun
- Itsepalveluannostelussa vaihdetaan tai pestään ottimet tiheästi tai mahdollisuuksien mukaan käytetään kertakäyttöittimia
- Puhdistetaan kosketeltavat pinnat (myös maustepurkit, voiveitset jne.) tiheästi
- Elintarvikkeiden suojana olevia liinoja tai suojakupuja on vaihdettava useamman kerran päivän aikana
- Leivän ja muiden vastaavien tuotteiden tarjoilu valmiina annospaloina on järkevää
- Ruokailemisen on hyvä tapahtua mahdollisimman väljästi



Suunnitelma

Tartuntatautilain mukaan ravitsemistoiminnan harjoittajan on laadittava kirjallinen suunnitelma siitä, miten se toteuttaa sen toimintaan ja sisä- ja ulkotilojen käyttöön säädetyt velvollisuudet ja rajoitukset. Suunnitelman saa yhdistää alkoholilaissa, elintarvikelaissa ja tupakkalaissa tarkoitettuihin omavalvontasuunnitelmiin.

Suunnitelma on siihen sisältyviä henkilötietoja lukuun ottamatta pidettävä liikkeessä asiakkaiden nähtävillä. 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.

Suunnitelmassa on oltava:

1. kuvaus niistä toimintatavoista, jotka liikkeessä on päätetty toteuttaa aiemmin mainittujen yleisten velvollisuuksien noudattamiseksi;
2. kuvaus liikkeen sisä- ja ulkotiloista, merkintä suurimmasta asiakas- tai henkilömäärästä sekä kuvaus niistä toimista ja henkilöstölle annetuista toimintaohjeista, joilla tartuntatautilain 58 a §:ssä säädetyt muut velvollisuudet sekä niiden valvonta liikkeen sisä- ja ulkotiloissa toteutetaan;
3. tieto henkilöstä, joka vastaa liikkeessä suunnitelman noudattamisesta.

Tieto siitä, kuka on suunnitelmasta vastaava henkilö, on annettava pyynnöstä asiakkaalle.

Lisätietoja

Lahden kaupungin ympäristöterveys:

Puh. 03 733 4577 ma-pe klo 9.00 – 11.30

terveysuojelu@lahti.fi tai etunimi.sukunimi@lahti.fi

