



Valmiina ravintolan turvalliseen avaamiseen ja päivittäiseen toimintaan

RAVINTOLAN TARKISTUSLISTA

ASIAKKAAN TURVALLISUUS:

Asenna saippua-, käsihuuhe- ja kasvosuoja-annostelijat ravintolaan. Annostelijoiden avulla voidaan taata suojaavien tuotteiden kätevä ja hygieeninen saatavuus. Muun muassa sisäänkäynnit ja palvelulinjastot ovat kohtia, joiden yhteyteen kannattaa sijoittaa käsihuuheannostelijat ja maskitelineet. Informoi asiakasta turvallisen asioinnin prosesseistasi ja varotoimistasi sekä sosiaalisen etäisyyden suojatoimista.



Varmista, että vesipisteillä on saippuaa saatavilla. Huolellinen käsienpesu vedellä ja saippualla on paras keino torjua infektoita ja myös koronavirusta. Näkyvä lika tulisi aina pestä vedellä ja saippualla.



Varmista, että käsihuhdetta on helposti saatavilla kaikkialla ravintolassa. Kun vettä ja saippuaa ei ole saatavilla, käsihuhdet ovat hyvä vaihtoehto infektioiden torjuntaan. Pienempiä käsihuhdepulloja on helppo sijoittaa ympäri ravintolaa.



Varmista, että käsihuuhe täyttää desinfiointiainestandardin EN 14885 mukaiset vaatimukset:

- EN 1500
- EN 13624 (hiivateho)
- EN 13727 (bakteeriteho)



Korona-aikana on myös hyvä varmistaa käsihuhkeen virusteho. Koronavirusteho testataan EN 14476 vaipallisten virusten testien mukaisesti, eli varmista, että käsihuuhe täyttää EN 14476 vaatimukset.



Varmista, että maskit ovat Suomessa testattuja, pakkaukset sisältävät suomen- ja ruotsinkieliset käyttöohjeet, CE-merkinnän ja merkinnän EN 14683, joka kertoo maskin täyttävän eurooppalaisen standardin vaatimuksen suodatuskehästä.



Huomioi silmälasien käyttäjät huurtumisenestolla varustetuilla maskeilla.



Hanki suojavisiirit asiakasrajapinnassa työskenteleville henkilöille ja varmista, että visiireistä löytyy CE-merkintä sekä EN 166 merkintä.



FFP2-hengityssuojaimet tarjoavat suojaa ilmajälitteiltä tartunnoilta tilanteissa, joissa turvavälien säilyttäminen on haastavaa. FFP2-pakkauksesta tulee löytyä CE-merkintä, jonka perässä on nelinumeroinen tunnus sekä EN 149 merkintä.

Muistuta asiakasta ettei hän tule ravintolaan, jos hänellä on lieviäkin flunssa- tai vatsaoireita.



Valmiina ravintolan turvalliseen avaamiseen ja päivittäiseen toimintaan

RAVINTOLAN TARKISTUSLISTA

HENKILÖSTÖN TURVALLISUUS:

Suorita perusteellinen toimitilojen pesu- ja desinfiointi. Laadi tai päivitä olemassa oleva siivoussuunnitelma vastaamaan poikkeusolojen edellyttämiä toimenpiteitä.



Henkilökohtaisten suojavarusteiden käyttö – tarkista, että korkean hygieniatason varmistamiseen tarvittavat suojavälineet ovat saatavissa.



Suojapäähineiden, nestettä läpäisemättömien suojaesiliinojen ja kenkäsuojusten lisäksi korona-virukselta suojautumiseen on hyvä varata myös pitkällä hihoilla varustettuja suojaesiliinoja.



Laadi ohjeet päivittäiseen henkilöhygieniaan ja valvo, että niitä noudatetaan.



Fyysinen etäisyys – laadi ohjeet päivittäisille toimintatavoille koskien keittiö- ja salityöskentelyä, pukuhuoneita, vuoronvaihtoja jne. Ohjeista henkilökuntaa pitämään turvaväliä aina, kun se on mahdollista.



Tarkista pesu- ja desinfointiaineet sekä -välineet ja niiden varastotilanne. Tarvittaessa täydennä valikoimaa ja varastoa.



Varmista työntekijöiden koulutus – hygieniapassi, omavalvontaohjeiden tarkistus ja tarvittaessa päivitys.

HYÖDYLLISIÄ VERKKOSIVUJA

Keittiöhygieniaan ja ammattikäyttöön tarkoitetut tehokkaat desinfektio- ja puhdistusaineet ja henkilösuojauksen tuotteet. Lisätietoja: **bernermedical.fi**

HETI-tuotesarja – ammattilaisten käyttöön kehitettyjä ja valmistettuja puhdistus- ja pesuaineita. Lisätietoja: **hetipro.fi**

BOA – Bernerin digitaalinen oppimisalusta tarjoaa oppaita, menetelmäohjeita ja -videoita ammattisiivoukseen: **boa.berner.fi**

Muistuta työntekijöitä etteivät he tule töihin, jos heillä on lieviäkin flunssa- tai vatsaoireita.