



## Valmiina ravintolan turvalliseen avaamiseen ja päivittäiseen toimintaan

# RAVINTOLAN TARKISTUSLISTA

### ASIAKKAAN TURVALLISUUS:

Asenna saippua-, käsihuhde- 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 käsihuhdeannostelijat ja maskitelineet. Informoi asiakasta turvallisen asioinnin prosesseistasi ja varotoimistasi sekä sosiaalisen etäisyyden suojaustoimista.

- Varmista, että vesipisteillä on saippuaa saatavilla. Huolellinen käsienspesu vedellä ja saippualla on paras keino torjua infektioita 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, käsihuhde-otteet ovat hyvä vaihtoehto infektioiden torjuntaan. Pienempiä käsihuhdepulloja on helppo sijoittaa ympäri ravintolaa.
- Varmista, että käsihuhde täyttää desinfiointiainestandardin EN 14885 mukaiset vaatimukset:
  - EN 1500
  - EN 13624 (hiivateho)
  - EN 13727 (bakteeriteho)
- Korona-aikana on myös hyvä varmistaa käsihuhteen virusteho. Koronavirusteho testataan EN 14476 vaipallisten virusten testien mukaisesti, eli varmista, että käsihuhde 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 suodatushosta.
- Huomioi silmälasien käyttäjät huurtumisenestolla varustetuilla maskeilla.
- Hanki suojavisiriit asiakasrajapinnassa työskenteleville henkilöille ja varmista, että visiireistä löytyy CE-merkintä sekä EN 166 merkintä.
- FFP2-hengityssuojaimet tarjoavat suojaa ilmajäljteilta 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.
  - Suojapähineiden, nestettä läpäisemättömien suojaesiliinonien ja kenkäsuojusten lisäksi korona-virukselta suojautumiseen on hyvä varata myös pitkillä 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 desinfiointiaineet 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: [berner.fi/pro](https://berner.fi/pro)

HETI-tuotesarja – ammattilaisten käyttöön kehitettyjä ja valmistettuja puhdistus- ja pesuaineita. Lisätietoja: [hetipro.fi](https://hetipro.fi)

BOA – Bernerin digitaalinen oppimisasiä tarjoaa oppaita, menetelmäohjeita ja -videoita ammattisiivoukseen: [boa.berner.fi](https://boa.berner.fi)

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