

Sisällys

1.	Ohjeen tarkoitus	2
2.	Perustason, kiihtymisvaiheen ja leviämisvaiheen määritelmät	2
	Perustaso	2
	Kiihtymisvaiheessa	2
	Leviämisvaiheessa	2
3.	Pääosin alkoholijuomia tarjoilevan ravintolan määritelmä.....	2
	Miten määritellään ravintolatyypit, joita koskevat eri rajoitukset?	3
	Alkoholijuomia pääasiallisesti tarjoileva ravintola	3
	Muu kuin edellä tarkoitettu ravintola	3
4.	Erityyppisten liiketoimintojen määritelmät	3
	Ravintola/Ravitsemisliike	3
	Henkilöstöravintola	3
	Tilaustarjoilu (Yleisötilaisuus vai yksityistilaisuus).....	4
5.	Taulukko rajoituksista.....	4
6.	Aihealueet.....	4
	Aukiolo- ja anniskelu aika	4
	Asiakasmäärä ja asiakaspaikkojen sijoittaminen.....	4
	Ohjeistus asiakkaille ravintolaan tultaessa.....	5
	Sisääntulon ohjaus/Saapuminen ravintolaan.....	5
	Tilan käytön hallinta asiakastiloissa.....	5
	Ruokatarjoilu (Buffet)	5
	Ruokatarjoilu (Annosruoka).....	6
	Tilaisuudet	6
	Anniskelu	6
	Maksaminen	6
	Ohjelmatarjonta ravintolassa	6
	Asiakas wc ja asiakkaiden käsihygieniat	7
	Siivous, astianpesu ja pyykinpesu.....	7
	Henkilöstön koulutus ja opastus	7
7.	Siivouksen lisääminen ravintolassa	7
8.	Toimipisteen ToDo lista	7
9.	Tiedottaminen asiakkaille.....	8
10.	Muuta huomioitavaa	8

1. Ohjeen tarkoitus

Tämä väliaikainen viranomaisohjeistus on voimassa 08.03.2021 ja 28.03.2021 välisen ajan. Ohjeistuksen tavoitteena on poikkeusolojen jatkuessa säätää ravitsemistoiminnalle alkaen sellaisia rajoituksia, joilla toimintaa voidaan tehdä turvallisesti ja samanaikaisesti estää koronavirustaudin leviämistä. Ohje on pyynnöstä esitettävä aluehallintovirastolle ja majoitus- ja ravitsemistoiminnan valvontaa suorittavalle poliisille.

2. Perustason, kiihtymisvaiheen ja leviämisvaiheen määritelmät

(STM:2020 Toimintasuunnitelma hybridistrategian mukaisten suositusten ja rajoitusten toteuttamiseen covid-19-epidemian ensimmäisen vaiheen jälkeen)

Perustaso

- a. Tartuntojen ilmaantuvuus on alhainen.
- b. Kotoperäisten tartuntojen osuus on pieni.
- c. vastaa Suomen tilannetta keskikesällä 2020.

Kiihtymisvaiheessa

- d. Tartuntojen alueellinen ilmaantuvuus on noussut: 7 vrk tapaussumma on suuruusluokkaa > 6-15/100 000 asukasta ja 14 vrk tapaussumma on suuruusluokkaa > 10-25/100000 asukasta.
- e. Positiivisten näytteiden osuus on > 1%
- f. Ajoittain esiintyy paikallisia ja alueellisia tartuntaketjuja.
- g. Tartunnanlähteet ovat kuitenkin pääsääntöisesti jäljitettävissä.
- h. Sairaalahoidon tarpeeseen pystytään vastaamaan ilman erityistoimia.

Leviämisvaiheessa

- i. Tartunnat leviävät väestössä alueellisesti tai laajemmin: 7 vrk tapaussumma on suuruusluokkaa > 12-25/100 000 asukasta ja 14 vrk tapaussumma on suuruusluokkaa > 18-50 /100000 asukasta.
- j. Tapausten päivittäinen kasvunopeus on > 10%
- k. Positiivisten näytteiden osuus on > 2%
- l. Alle puolet tartunnanlähteistä on jäljitettävissä.
- m. Sairaalahoidon ja tehohoidon tarve kasvaa voimakkaasti.

3. Pääosin alkoholijuomia tarjoilevan ravintolan määritelmä

(<http://www.avi.fi/web/avi/usein-kysytyt-kysymykset#ravintolat-maaritelmat>)

Miten määritellään ravintolatyypit, joita koskevat eri rajoitukset?

8.03.2021 alkaen ravintoloita koskevat rajoitukset riippuvat siitä, millaista toimintaa niillä on. Alle on jaoteltu ravintolat kahteen ryhmään niiden toimintatyyppin mukaan. Arvion siitä, kumpaan ryhmään ravintola kuuluu, tekee ensi sijassa ravintolayritys itse.

Alkoholijuomia pääasiallisesti tarjoileva ravintola

Tähän ryhmään kuuluvat esimerkiksi yökerhot, anniskelubaarit ja pubit.

Ravintolan pääasiallista toimintaa arvioidaan ensisijaisesti sen luonteen perusteella. Ratkaisevaa on, kokoontuvatko asiakkaat ravintolaan pääasiassa aterioimaan omissa pöytäseurueissaan vai onko ravintolan pääasiallinen toiminta alkoholijuomien myyntiä. Ravintolan toiminta ei muutu ruokaravintolaksi vain sen perusteella, että ravintola pitää myynnissä vähäistä määrää ruokaa. Myöskään ravintolasta käytettävä nimike ei ole itsessään merkityksellinen toiminnan määrittelyn kannalta.

Joidenkin ravintoloiden toiminta voi olla esimerkiksi päivällä ruokaravintolan tyyppistä toimintaa ja illalla pääsääntöisesti anniskelua. Ravintolan toiminta voi myös vaihdella viikonpäivän tai vuodenajan mukaan. Tällaisiin ravintoloihin sovelletaan kunakin ajankohtana sitä rajoitusta, johon niiden toiminta kyseisenä ajankohtana liittyy.

Muu kuin edellä tarkoitettu ravintola

Ryhmään kuuluvat ravintolat voivat olla esimerkiksi ruokaravintoloita, pizzerioita tai hampurilaisravintoloita, kahviloita tai lounasruokaloita.

Ryhmään kuuluvat myös sellaiset toimipaikat, joissa pääasiallinen liiketoiminta on muu kuin ravitsemisliiketoiminta. Tällaisia toimipaikkoja voivat olla esimerkiksi biljardisalit ja keilahallit, joilla on anniskelulupa.

4. Erityyppisten liiketoimintojen määritelmät

Ravintola/Ravitsemisliike

Ravitsemisliikkeitä ovat mm. kahvilat, ravintolat, baarit, yökerhot, jotka ovat avoinna yleisölle. Myös kahvila ja ravintola, jotka ovat jonkin toisen toiminnon yhteydessä (esim. huoltoasemilla tai kaupan sisällä) kuuluvat rajoituksen piiriin.

<https://tem.fi/kysymyksiä-ja-vastauksia-ravintoloiden-sulkemisesta>

Henkilöstöravintola

Henkilöstöravintolatoiminnalla tarkoitetaan yhteisön omalle henkilöstölle tai muuten rajoitetulle henkilöpiirille järjestettyä ruokailua. Henkilöstöravintola on esimerkiksi tietyn työpaikan henkilöstöä tai muuten rajoitettuja tahoja palveleva ravintola, joka ei ole avoinna ulkopuolisille.

<https://tem.fi/kysymyksiä-ja-vastauksia-ravintoloiden-sulkemisesta>

Tilaustarjoilu (Yleisötilaisuus vai yksityistilaisuus)

Yleinen kokous tarkoittaa mielenosoitusta tai muuta kokoontumisvapauden käyttämiseksi järjestettyä tilaisuutta, johon muutkin kuin nimenomaisesti kutsutut voivat osallistua tai jota he voivat seurata.

Yleisötilaisuudella tarkoitetaan yleisölle avoimia huvitilaisuuksia, kilpailuja, näytöksiä ja muita niihin rinnastettavia tilaisuuksia, joihin osallistutaan osallistujan omasta aloitteesta.

Yleisötilaisuuden käsitteen piiriin ei kuulu jatkuvaluonteinen, normaali palvelutoiminta ja muu tiloissa yleisesti harjoitettava toiminta. Jatkuvaluonteinen normaalitoiminta ei ole yleisötapahtuma. Aluehallintovirastojen antamat määräykset kokoontumisrajoituksista eivät koske tällaista toimintaa. Myöskään yksityistilaisuudet, kuten yksityisten henkilöiden järjestämät hääjuhlat ja illanvietot, eivät ole yleisötilaisuuksia.

<http://www.avi.fi/web/avi/usein-kysytyt-kysymykset#yleiso-01>

5. Taulukko rajoituksista

RAVINTOLATOIMINNAN RAJOITUKSET: ASIAKASPAIKAT, ANNISKELUAJAT JA AUKIOLOAJAT

	Onko ravintolan pääasiallinen toiminta alkoholijuomien anniskelu?					
	Kyllä			Ei		
	Mikä on alueen epidemiatilanne?					
	Leviämisvaihe ¹	Kiihtymisvaihe ²	Perustaso ³	Leviämisvaihe ¹	Kiihtymisvaihe ²	Perustaso ³
Asiakaspaiikat % normaalista	50 %	50 %	100 %	75 %	75 %	100 %
Anniskeluaika	09 ⁴ –22 ⁵	09 ⁴ –22 ⁵	09 ⁴ –24 ⁵	09 ⁴ –22 ⁵	09 ⁴ –22 ⁵	09 ⁴ –24 ⁵
Aukioloaika	klo 00–23	klo 00–23	02–01	klo 00–23	klo 01–24	ei rajoitettu

Yllä mainitut rajoitukset eivät koske henkilöstöravintoloita. Aukioloaikojen rajoitukset eivät koske liikenneasemaravintoloita eivätkä take away -toimintaa.

6. Aihealueet

Aukiolo- ja anniskeluaika

Ravitsemisliikkeiden aukioloaikaa on rajoitettu taulukon mukaisesti.

Juvenes: kiinnitettävä huomiota alkoholin keräämiseen pöytiin ennen myynnin loppumista. Liian humaltuneilta henkilöiltä voidaan ottaa juomat pois pöydästä.

Asiakasmäärä ja asiakaspaikkojen sijoittaminen

Ravitsemisliikkeen sisätilassa pyritään mahdollisimman väljään ja vähäriskiseen asiakaspaikkojen sijoitteluun. Ravitsemisliikkeiden asiakaspaikkamäärää on rajattu kiihtymisvaiheessa 50 %. Ulkotarjoilualueella on myös huolehdittava asiakaspaikkojen

sijoittelun riittävästä väljyydestä. Kaikilla asiakkailla tulee olla istumapaikka pöydän tai vastaavan tason ääressä.

Juvenes: Salin asiakaspaikat lasketaan joko anniskeluluvasta tai pelastussuunnitelmasta/rakennussuunnitelmasta. Viestitään asiakastiedotteessa.

Ohjeistus asiakkaille ravintolaan tultaessa

Ravitsemisliikkeen on ilmoitettava asiakkaisiin saapuville näkyvästi, ettei henkilö, jolla on koronavirustartuntaan sopivia oireita, saa tulla ravitsemisliikkeeseen. Ravitsemistoiminnan harjoittajan on huolehdittava siitä, että asiakkaat saavat toimintaohjeet riittävän etäisyyden ylläpitämisestä ja yleisistä hygieniakäytänteistä.

Juvenes: Ohjeistetaan asiakastiedotteessa

Sisääntulon ohjaus/Saapuminen ravintolaan

Ravitsemistoiminnan harjoittajan huolehdittava siitä, että asiakkaat saavat mahdollisuuden käsien puhdistamiseen.

Ravitsemisliikkeen on huolehdittava erityisesti siitä, että asiakkaiden saapuminen liikkeeseen toteutetaan tavalla, jossa pidetään asiakkaiden ja seurueiden välillä riittävä etäisyys

Juvenes: Ohjeistetaan asiakastiedotteessa

Tilan käytön hallinta asiakastiloissa

Ravitsemistoiminnan harjoittajan tulee huolehtia siitä, että asiakkaiden oleskelu järjestään riittävän väljästi ja asiakaspaikat sijoittuvat riittävän etäälle toisistaan

Ravitsemisliikkeen kaikilla asiakkailla tulee olla oma istumapaikkansa pöydän tai sitä vastaavan tason ääressä

Ravitsemisliikkeen on järjestettävä sisä- ja ulkotilansa rakenteet ja kalusteet, sekä asiakkaidensa palvelukäytännöt siten, etteivät asiakkaat altistu tartuntataudin leviämislle. Ravitsemisliikkeen on huolehdittava erityisesti siitä, ettei sen tiloissa synny tarpeetonta tungosta. Ruokalistat, maustesirottimet yms. poistetaan pöydistä, jos mahdollista, tai niitä puhdistetaan ja desinfioidaan tehostetusti. Katetaan erikseen kullekin pöytäkunnalle, eikä esim. ruokailuvälinekoreja jätetä esille pöytiin. Palvelukäytännöt tulee järjestää siten, että asiakkaan hengityseritteiden ja kosketuksen kontaktit muuhun kuin omaan annokseen on minimoitu.

Juvenes henkilöstöravintolat: järjestetään pöydät ja istumapaikat puolilla paikoilla väljemmin ja välttämättä tungospaikkoja. Salin pöydissä ei säilytetä Aterinlaatikoita, mausteita etc., jotka voisivat toimia mahdollisina viruksen välittäjinä asiakkaiden vaihtuessa. Asiakkaat on ohjattava istumaan istumapaikoillaan asioinnin ajan.

Asiakkaiden ravintolan tiloissa liikkuminen on sallittua ainoastaan ravintolaan saapumisen, sieltä poistumisen, tupakointitilassa tai WC- ja pesutilassa käymisen sekä ruuan ja juoman noutamisen yhteydessä. Asiakkaiden ravintolan tiloissa liikkuminen pitää suunnitella siten, että asiakkaiden väliset turvavälit varmistetaan.

Ruokatarjoilu (Buffet)

Jos käytetään buffettarjoilua, riskiä tulee hallita pintojen siivouksella, asiakkaille yhteisten välineitten tiheämmällä vaihtamisella ja elintarvikkeiden suojaamisella. Toimipaikkakohtaiset riskit tulee arvioida ja valita menetelmät, joilla niitä hallitaan.

Juvenes: Toimipaikkakohtainen toiminnan kuvaus tulee asiakastiedotteeseen.

Ruokatarjoilu (Annosruoka)

Jos käytetään ruoan annostelua esim. kahvilan pikaruoka toiminnassa tai juhlatilaisuuksien lautatarjoilussa tulee huomioida toimintaan liittyvät riskit. Onko syytä suojata ruoan valmistelu alue pleksillä, tilannetta, jossa asiakasta palvellaan tai ojennetaan annos, voidaan hallita käyttämällä suojakäsineitä ja/tai esimerkiksi vältetään puhumista samanaikaisesti, kun ojennetaan annosta. Vieraanvarainen palvelu ja ”hyvää ruokahalua” huomioiminen voidaan toteuttaa koko seurueelle esim. keittiömestarin tervehdyksenä.

Juvenes: Toimipaikkakohtainen toiminnan kuvaus tulee asiakastiedotteeseen.

Tilaisuudet

Tilaisuuden luonne tulee selvittää asiakkaan kanssa ennen tilausvahvistuksen lähettämistä, tilaisuuteen osallistuvien vieraiden määrä tulee mitoittaa niin, että Tapahtuman tiloissa on riittävän väljää. Tilaisuuden maksimiosallistujamäärästä sovitaan Asiakkaan kanssa. Mikäli tilaisuudessa on eteis- tai narikkapalvelua, tulee ottaa huomioon turvavälit jonotilanteissa, joita henkilökunta valvoo.

Yrityksen sisällä olevien kokoustilojen osalta käytännöt voidaan sopia asiakasyrityksen kanssa koskemaan kaikkia tilaisuuksia ja yksittäisten tapahtumien osalta tilaavan osapuolen kanssa tapauskohtaisesti. Asiakastiedottamisen avuksi löytyy opasteita ja tiedotteita Ravintoloiden yhteisistä ohjeista.

<https://juvenes.sharepoint.com/:f/s/ravintoloidenyhteisetohjeet/EsnMiaT6d3tEslq345JHW6oBZn0NpeHifydc9MmlkqNSRQ?e=VBGzF2>

Anniskelu

Alkoholijuomien tarjoilu voidaan hoitaa ravintolan päättämällä ja liikeidean mukaisella tavalla. Asiakkaat saavat annostella juomaa lasiin omassa pöydässään.

Jos asiakkaat hakevat juomansa itse baaritiskiltä tai esimerkiksi terassin myyntipisteeltä, on huolehdittava, että baaritiskille / myyntipisteelle otetaan kerrallaan vain sen verran asiakkaita, että siellä on väljää.

Niinä aikoina, jolloin ruuhkautumista voi syntyä, baaritiski tai osa siitä varataan vain juomien tarjoiluun, eikä asiakkaita istu tällöin baaritiskin ääressä. Toimintatapoina voivat olla myös kontrolloitu jonotus baaritiskille ja/tai havainnolliset kyltit baaritiskillä olevista asiakaspalvelupisteistä, joihin asiakkaat voivat tulla tilaamaan juomaa. Kylteillä vältetään se, että asiakkaita kerääntyy baaritiskille koko matkalle. Baaritiskin koko vaikuttaa siihen, kuinka monta asiakasta tiskille mahtuu väljästi kerrallaan juomaa tilaamaan.

Juvenes: Palvelutiskille tai läheisyyteen ei sijoiteta asiakaspaikkoja.

Maksaminen

Asiakkaita ohjataan käyttämään korttimaksua ja lähimaksua, mobiilimaksamista ym. kontaktittomia maksutapoja.

Juvenes: Käteistä ei suositella otettavaksi vastaan Juveneksen toimipisteissä. Asiakasinfot Intran yhteisissä tiedostoissa.

Ohjelmatarjonta ravintolassa

Ravitsemistoiminnan harjoittajan tulee huolehtia siitä, että asiakkaiden oleskelu järjestään riittävän väljästi ja asiakaspaikat sijoittuvat riittävän etäälle toisistaan, kaikilla oltava istumapaikka.

Juvenes: Tanssiminen ja karaoke kielletty

Asiakas wc ja asiakkaiden käsihygienia

Ravitsemistoiminnan harjoittajan huolehdittava siitä, että asiakkaat saavat mahdollisuuden käsien puhdistamiseen

Juvenes: Järjestetään käsien desinfiointimahdollisuus asiakkaille joko erillisellä pisteellä tai tarkoitukseen varatulla wc tilalla. Käsien desinfiointi pisteet tarkastetaan 3 kertaa päivässä.

Siivous, astianpesu ja pyykinpesu

Sen lisäksi mitä elintarvikelaissa säädetään, ravitsemistoiminnan harjoittajan on huolehdittava ravitsemisliikkeen tilojen ja pintojen puhdistamisesta.

Juvenes: Toimipaikkakohtaiset ylimääräiset siivouskohteet on mainittu asiakastiedotteessa.

Henkilöstön koulutus ja opastus

Henkilöstö kanssa käydään väliaikaisen 8.03.2021-28.3.2021 omavalvontasuunnitelmaan aihealueet läpi ja varmistetaan toimintatavat omassa yksikössä. Henkilöstön kuittaa perehtyneensä väliaikaiseen omavalvontasuunnitelmaan.

Painotetaan terveydentilan seuranta ja ohjeistetaan toiminta sairausepäilyissä

7. Siivouksen lisääminen ravintolassa

- Salin kosketuspinnat
- Asiakas wc
- Käsien desinfiointi pisteet
- Maustepöydät
- HoN laite
- Ovenkahvat ja kaiteet
- Tarjotinraiteet
- Vitriinin asiakkaan puoli
- Salinpöydät

Siivouksen lisä kohteissa käytetään desinfioivaa pesuainetta, niissä siivouskohteissa, jotka toimipiste hoitaa itse käytetään Kiilto Oy:n tuotetta:



Kiilto Easydes Spray
Desinfioiva puhdistusaine

6 x 750 ml

Kiillon tuotekoodi: 8183
gtin : 6417964081831

Ruokasali ja Linjasto: Kosketusnäyttö ja kortintukija

8. Toimipisteen ToDo lista

- Tutustu asiakastiedotteeseen Juvenes Oy, korona tilanteen hallinta. Tiedotteet löytyvät linkillä <https://juvenes.sharepoint.com/:f:/s/ravintoloidenyhteisetohjeet/EsnMiaT6d3tEslq345JHW6oBZn0NpeHifydc9MmlkqNSRQ?e=apC2ec>
- jokaisen toimipisteen tulee täyttää puuttuvat kohdat tiedotteeseen. Tee suunnitelma asiakkaan polusta turvallisuus huomioiden ja viimeistele asiakastiedote.
- Älä sijoita salin pöytiä paikkojen lähelle, joissa esiintyy tungosta

- Tee ravintolan sisäänkäynnin yhteyteen käsien desinfiointi piste ja mahdollisuuksien mukaan varaa wc tila pelkästään käsien pesulle ja opasta paperisella tiedotteella tästä asiakkaita.
- Jos ravintolasalia siivoaa ulkopuolinen yritys ota heidät ja siivouksen tilaaja mukaan keskusteluun siivouksen kriittisistä hallintapisteistä.
- Käy läpi henkilökunnan kanssa omavalvonta suunnitelma sekä asiakastiedote ja ota kuittaukset listaan.
- Laita viimeistelty asiakastiedote toimipisteen sisääntulon yhteyteen.

9. Tiedottaminen asiakkaille

- Omavalvontasuunnitelma siihen sisältyviä henkilötietoja lukuun ottamatta pidettävä asiakkaiden nähtävillä
- Tieto vastuuhenkilöstä olisi annettava pyynnöstä asiakkaalle
- Suunnitelman katsotaan olevan asiakkaiden nähtävillä, jos sen tiivistelmä on asiakkaiden nähtävillä heidän tullessaan ravitsemisliikkeeseen, ja siinä mainitaan, että asiakkaalla on oikeus saada suunnitelma pyynnöstä nähtäväkseen

10. Muuta huomioitavaa

- Keittiötiloissa liikkuvia ulkopuolisia, esimerkiksi huolto- ja korjaushenkilöstöä, ohjeistetaan huomioitavista asioista (esimerkiksi turvaväleistä ja käsihygieniasta)
- Elintarvikkeiden turvallisuus varmistetaan hyvällä elintarvikehygienialla. Omavalvonnan toimipisteen sisäinen auditointi tehdään viikoittain väliaikaisen tilanteen ollessa voimassa.
- Henkilökuntaa ohjeistetaan turvallisista hygieniatavoista käsien pesun, aivastamisen ja flunssan oireiden suhteen.
- Ruokaviraston mukaan yrityksessä olevia elintarvikkeita, elintarvikepakkauksia ja pakkausmateriaalia ei ole tarpeen hävittää, vaikka yrityksen työntekijällä olisikin todettu koronavirustartunta.

