



Suunnitelma

Ravitsemisliikkeen elinkeinonharjoittajalla on velvollisuus tehdä suunnitelma koronataudin leviämisen ehkäisemiseksi asiakkaiden keskuudessa.

Tämä suunnitelmapohja on laadittu noudattaen tartuntatautilain 58 a §:n nojalla säädettyä valtioneuvoston asetusta ravitsemisliikkeiden toiminnan väliaikaisesta rajoittamisesta tartuntataudin leviämisen estämiseksi. Asetuksen 3 § asiakkaiden sijoittamisesta ja asiakkaiden välisen riittävän etäisyyden ylläpitämisestä ei koske henkilöstöravintolatoimintaa eikä ruoan tai juoman myymistä ravitsemisliikkeestä muualla nautittavaksi. Suunnitelmassa ravitsemisliikkeestä käytetään jatkossa sanaa ravintola.

Suunnitelmapohja ei korvaa ravintolan muita omavalvontasuunnitelmia.

Suunnitelmaa on päivitetty 30.9.2020 annetun valtioneuvoston asetuksen mukaiseksi.

Ravintolan nimi	
Suunnitelman laatimispäivä	Suunnitelma on viimeksi päivitetty
Henkilö, joka vastaa tästä suunnitelmasta ja sen päivittämisestä	Vastuuhenkilön puhelinnumero
<i>Huomio: Asiakkaalle nähtävillä olevaan suunnitelmaan ei henkilön nimeä, annetaan vain pyynnöstä asiakkaalle.</i>	

1. Aukiolo- ja anniskeluajat

8.10.2020 alkaen.

Ravintolan saa avata ravitsemistoimintaan asiakkaille aikaisintaan kello 4 ja liike on suljettava ravitsemistoiminnan asiakkailta viimeistään kello 1. Alkoholilaisissa tarkoitettu alkoholijuomien anniskelu saadaan ravintolassa aloittaa aikaisintaan kello 9 ja anniskelu on lopetettava viimeistään kello 24.

Ravintola on avoinna:

Ravintolan anniskelu-aika on:

(mahdollinen take away aukioloaika):

2. Ravintolan yleiset velvollisuudet

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

Ravintolan toimintatapa ja asiakkaiden ohjeistus:

Ravintolan on huolehdittava siitä, että sen:

1. Asiakkaille on varattu näkyvä mahdollisuus käsien pesuun tai desinfiointiin liikkeeseen saavuttaessa;

Ravintolan toimintatapa ja asiakkaiden ohjeistus:

2. Käyttämät kalusteet, astiat, ruokailuvälineet ja muut asiakkaiden koskettaviksi tulevat pinnat ja irtaimet esineet pidetään puhtaina siten, etteivät ne aiheuta tartuntataudin leviämisen vaaraa;

Ravintolan toimintatapa:

3. Asiakkaat saavat toimintaohjeet riittävän etäisyyden ylläpitämisestä ja muista liikkeessä noudatettavista tartuntataudin leviämistä estävistä toimintatavoista.

Ravintolan toimintatapa ja asiakkaiden ohjeistus:

3. Asiakkaiden sijoittaminen ja asiakkaiden välisen riittävän etäisyyden ylläpitäminen

Ravintolan sisätilassa tai sen osassa saa oleskella yhtäaikaaisesti anniskeluluvan tai rakennussuunnitelman mukainen määrä asiakkaita tai henkilöitä.

Ulkotarjoilualueella olevaa asiakaspaikkamäärää ei ole rajattu normaalitilanteesta. Ravintolan kaikilla asiakkailla tulee olla oma istumapaikka pöydän tai sitä vastaavan tason ääressä.

Ravintolan on järjestettävä sisä- ja ulkotilansa rakenteet ja kalusteet sekä asiakkaidensa palvelukäytännöt siten, etteivät asiakkaat altistu tartuntataudin leviämiselle.

1. Miten henkilökunta on ohjeistettu valvomaan, että asiakasmäärät eivät ylity ja ettei tarpeetonta tungosta pääse syntymään (esim. baaritiski, wc-tilat jne.)?

Muuta huomioitavaa (esim. maksutavat jne.)

Lisätietoja