

# Koko ravintola-ala ja meripäivät varautuneet lintuinfluenssaan

Meripäivien turvallisuus-suunnitelma ottaa lintutaudin huomioon.

Ravintola-alan ohjeet korostavat huolellisuutta kaikessa hygieniassa ulkoterasseilla.

SEPPÖ HONKANEN

**KOTKA ■** Kotkan meripäivien turvapäällikkö **Arto Manninen** porvooolaisesta AKM Security Oy:stä sanoo, että lintuinfluenssan riskiin on varauduttu, mutta riskin suuruus me-



ARKISTO

**Tulevalla terassikaudella** entistä tarkemmat hygieniaohteet suosittelevat muun muassa, että anniskeluaikana hanalaitteet suojataan katoksella ja muulloin peitettyinä.

ripäiviin mennessä selvää kevään kuluessa.

– Meille kuuluu ensisijaisesti henkilöturvallisuus tapahtumalatuilla, kuten Arto Tolsa-areenalla sekä Sapokan torialueella. Myyntikojut kaupunkialueella kuuluvat pelastuslaitoksen ja poliisin toiminta-alueeseen.

– Varsinaiselle huvialueelle tulee turvallisuussuunnitelma, jossa otetaan huomioon lintuinfluenssan mahdollisuus. Tilanteen kehittymistä seurataan koko ajan. Jo nyt on tiedossa, että paikkoihin, joissa elintarvikkeita käsitellään ja valmistetaan, lintujen pääsy on estettävä. Yksi keino on suojaverkko ruokailuköyjiin ja ravintoloihin, mutta se on vielä avoin kysymys. Tilanne voi vielä muuttua samoin kuin säännötkin, sanoo Manninen.

Hän huomauttaa, että tällä hetkellä lintuinfluenssan riski ihmiselle on edelleen suhteellisen pieni.

– Joka tapauksessa me noudatamme terveysviranomaisten

määräyksiä ja ohjeita kaiken aikaa.

## Hotelli- ja Ravintolaliitolta uudet hygieniaohteet lintuinfluenssan varalta

Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto SHR on jakanut jo ulkotarjoilualueiden ohjeet lintuinfluenssan varalta. Ohjeet korostavat entistä huolellisempaa hygieniasta – ja erityisesti käsihygieniasta. Työntekijöillä on oltava aina mahdollisuus käsien pesuun.

Henkilökunnan pitää valmistautua vastailemaan ja valmistamaan asiakkaille, että ravintolan valmistamat ja tarjoamat tuotteet ovat turvallisia.

Ohjeissa todetaan, että linnut on häätävä pois tarjoilualueelta. Linnun mahdollisesti likaama ruoka on vietävä heti pois.

Jos lintu liikaa asiakkaan vaatteet ulosteellaan, siivotaan enimmät jätökset pois suojahansikkaat kädessä, minkä jälkeen kädet pestään huolellisesti.

Ulkotarjoilupöydistä, -laitteista ja -kalusteista lintujen ulosteet poistetaan heti pyyhkimällä. Myyntialustalta, aidalta tai muilta rakenteilta jätökset poistetaan harjaamalla tai pyyhkimällä. Suoja- tai kertakäyttökäsineiden käyttö on aina suositeltavaa.

Terassilla tai piha-alueelta mahdollisesti löytyvät kuolleet linnut poistetaan eikä niihin saa koskea kukaan paljain käsin. Kädet suojataan suojakäsineillä tai muovipussilla, johon kuolleet lintu suljetaan. Muovipussit laitetaan sekajäteastioihin. Lopuksi kädet pestään desinfiointivaikuttavalla pesuaineella.

## Hygieniasta pidetty kiinni aina ennenkin

Ruoka ja juoma tarjoillaan viivymättä asinckalle ja astiakeräystä tehostetaan. Anniskeluaikana suositellaan hanalaitteiden suojaamista katoksella. Muulloin ne pidetään peitettyinä.

Muut tarjoilukalusteet ja -laitteet säilytetään myyntiajan

ulkopuolella suojatussa tilassa. Ellei sellaista ole, ne on puhdistettava ennen käyttöä. Käytössä on oltava desinfiointivaikuttavain aineita sekä laitteita että käsiä varten.

Lemmikkieläimiä ei saa tuoda asiakastiloihin poikkeuksena vanhaisten penkkorait. Ulkoterasseilla lemmikkieläinten tuonti voidaan sallia, jos siellä tarjoillaan vain juomia.

Fäteastioiden kansion on pysyttävä kaikissa säätöoloissa suljettuina.

Ulkomailla epidemia-alueille maikustavien on noudatettava työterveyshuollon ohjeita.

Osuuskauppa Ympyrän hallintojohtaja **Mika Määttä** sanoo, että heidän ravintoloisensa tarjoilu tapahtuu pääosin sisätiloista.

– Omavalvonnalla ja entistä tarkemmalla uudella ohjeistuksella saadaan paljon aikaan ulkoterasseilla. Hygieniasta on pidetty kiinni aina ennenkin ja nyt sitä vain tarkennetaan entisestään, Määttä sanoo.