

# Tarkistuslista tilojen uudelleenavaukseen\*

## Oikeat tuotteet / välineet

**Varmista, että sinulla on varastossa oikeat puhdistustuotteet ja -välineet**

- Mikäli kaikkea ei vielä ole, listaa tarvittavat tuotteet ja välineet sekä tarvittava määrä kattamaan vähintään 2-4 viikon jakso (vakio), 6-8 viikon tarve epidemian aikana.
- Tarkista tuotteiden päiväykset ja jos tuote on vanhentunut, hävitä se asianmukaisesti.
- Tarkista varastosi ja vertaa sitä inventaariluetteloon.
- Huolehdi säännöllisistä tilauksista, jotta riittävä varastotaso säilyy.

### Muista!

#### Tuotteet puhdistukseen:

- Desinfiioiva puhdistusaine
- Desinfiointiaine
- Käsiastianpesuaine
- Kalkinpoistoaine
- Yleispuhdistusaine
- Rasvanpoisto- / uunin & grillin puhdistusaine
- Koneellisen astianpesun aineet
- Käsihygieniatuotteet: käsienpesuneste /käsihuuhde / hoitovoide
- Lattianpuhdistusaine
- Saniteettitilojen puhdistusaine
- Erikoistuotteet (esim. homeen poisto, pakastimen puhdistus)
- Tekstiilien pesun aineet

#### Siivousvälineet:

- Mikrokuitupyyhkeet
- Kertakäyttöiset pyyhkeet
- Paperipyyhkeet
- Harjat
- Mopit
- Lakaisinkuivaimet
- Käyttöliuospullot

#### Suojaimet:

- (Kertakäyttöiset) suojakäsineet
- Suojalasit
- Suu-nenäsuojaimet
- Suojavaatteet

#### Muut:

- Hygieniatestit
- Roskapussit
- Eritetahrapakkaus

### Vinkkejä:

- Käytä aina oikeaa ainetta puhdistukseen.
- Noudata paikallisia desinfektio-ohjeita ja että käytät vain kyseiseen tarkoitukseen rekisteröityä ainetta.
- Noudata aina tuotteen annosteluohjeita ja vaikutusaikaa (ks. tuotelehti).
- Huolehdi, että puhdistus-/desinfiointiaine huuhdellaan pois ruuan kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta.
- Puhdista pinnat säännöllisesti normaalin toimintatavan mukaan.
- Puhdista ja desinfioi tärkeät kosketuspinnat säännöllisesti.

## Turvallinen varastointi

- Varastoi kemikaalit siihen tarkoitukseen varatussa tilassa.
- Varaston tulee olla puhdas, hyvin ilmastoitu ja valaistu sekä lukittu.
- Säilytä uudelleentäytettävät käyttöliuospullot puhtaina ja etiketöityinä.
- Varmista, että tuotteet eivät ole vanhentuneita.
- Säilytä kemikaalit alkuperäisissä, etiketöidyissä ja suljetuissa pakkauksissaan.
- Ohjeet Diverseyn tuotteiden käytöstä ja hävityksestä löytyvät käyttöturvallisuustiedotteista; [sds.diverse.com](https://sds.diverse.com).

## Käsihygienia

- ☐ Varmista, että käsienpesualtaat ovat:
  - ✓ Saatavilla
  - ✓ Toimintakunnossa
  - ✓ Lukumääräisesti riittäviä
  - ✓ Tarkoitettuja pelkästään käsienpesuun
  - ✓ Hyvin varustettuja (käsienpesuneste ja kertakäyttöpyyhkeet)
- ☐ Sijoita riittävästi käsihuhteita:
  - ✓ WC-tiloihin
  - ✓ Ruokasaleihin ja auloihin
  - ✓ Ruoanvalmistustilojen kriittisille alueille
  - ✓ Lähelle sisääntuloa
- ☐ Varmista, että käsienpesuveden lämpötila on sopiva (vrt. paikalliset ohjeet ja säännöt)
- ☐ Aseta kylttejä ja ohjeita hyvästä käsihygieniasta:
  - ✓ Käsienpesuaitaiden yhteyteen
  - ✓ Pesuhuoneisiin

Kädet ovat mikrobien leviämisen pääreittejä, joten säännöllinen käsienpesu nestemäisellä saippualla on yksi tärkeimmistä asioista, joita voit tehdä estääksesi ja hallitaksesi taudinaiheuttajien leviämistä.

Käsienpesun edistäminen ja siihen kannustaminen on avainasemassa: Rohkaise säännölliseen ja perusteelliseen pesuun (vähintään 20 sekunnin ajan) puolen tunnin välein kiinnittäen erityistä huomiota kynnenalusiin

## Annostelijat

- ☐ Varmista, että kemikaaliannostelijoissa on ainetta riittävästi ja että ne ovat toimintakunnossa.

## Infektioiden torjuntaan soveltuvat tuotteet

- ☐ Huolehdi, että sinulla on oikeat ohjeistukset ym. materiaali helposti käsillä paikallisten onnettomuuksien ja epidemioiden varalta.

## Keittiötilojen käyttöönotto

### Valmistele keittiötilat

- Juoksuta vettä kaikkien hanojen ja laitteiden läpi ennen käyttöä!
- Tuholaisia voi päästä kaikkialle, joten varmista, että kaikki on puhdistettu ja desinfioitu perusteellisesti ennen avaamista (ota tarvittaessa yhteyttä tuholaistorjuntayritykseen).
- Varmista, että kaikki kosketuskohdat on puhdistettu ja desinfioitu.
- Puhdista ja desinfioidi kylmälaitteet ja pakastimet, tarkista lämpötila.
- Puhdista ja desinfioidi jääpalakoneet.
- Puhdista yhdistelmäuunit ja höyrytimet huolellisesti vedellä.
- Tarkista, että kaikki laitteet ovat puhtaat ja toimivat oikein.
- Puhdista kaikki juoma-automaatit, mukaan lukien putket ja ulostuloaukot, noudata valmistajan ohjeita tai ota yhteyttä toimittajaan laitteen ylläpidosta ja puhdistamisesta.
- Puhdista viemärit ja huolla rasvanerottimet.
- Tutki mahdolliset hajuhaitat.
- Varmista, että kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat, kuten esivalmistelupöydät ja leikkuulaudat, on puhdistettu, desinfioitu ja huuhdeltu huolellisesti ennen ruuan valmistamista.
- Pese ruokailuvälineet, astiat, lasit, kattilat ja pannut uudelleen.
- Puhdista ja desinfioidi mausteannostelijat.
- Suorita kalkinpoisto astianpesukoneeseen ja linjaston lämpöhauteisiin.
- Puhdista ja desinfioidi kaikki jäteastiat.
- Pese lattiat.
- Tarkista tiloissa vielä olevien elintarvikkeiden kunto ja viimeinen käyttöpäivämäärä sekä hävitä kaikki vanhentuneet tuotteet.

### Siivouksen yleiset periaatteet:

- Puhdista ylhäältä alas.
- Aloita huoneen kauimmaisesta kohdasta ja työskentele ovea kohti.
- Puhdista kuivasta märempään.
- Säilytä työskentelyn suunta samana, esim. myötapäivään huoneen ympäri, jotta mikään kohta ei jäisi siivoamatta.

## Astianpesukoneen käyttöönotto

- Varmista, että kaikki kosketuspisteet, painikkeet, kytkimet ja kahvat, desinfioidaan säännöllisesti.
- Pese ja tee kalkinpoisto koneeseen huolellisesti ennen käyttöä.
- Varmista, että henkilökunta on koulutettu käyttämään tiskikonetta.
- Varmista, että pesu- ja huuhteluaine on kytketty ja annosteltu.
- Käytä aina asianmukaisia suojaimia käsitellessäsi kemikaaleja.
- Varmista aina, että suodattimet pidetään puhtaina ja pesuvesi vaihdetaan säännöllisesti.
- Varmista, että kaikki mahdolliset verhot ja pesuvarret ovat paikoillaan ja toimivat oikein.
- Varmista, että veden lämpötila on 60-65°C / jatka tarkkailua.
- Varmista, että huuhteluveden lämpötila on yli 80°C / jatka tarkkailua.
- Kun astianpesukone on tyhjennetty ja puhdistettu, varmista, että luukku jätetään auki mikrobien kasvun estämiseksi.

### Vinkkejä:

- Käytä suojakäsineitä, kun huuhtelet ja lataat astianpesukonetta.
- Varmista, että astiat on aseteltu koneeseen oikealla tavalla.
- Anna pesusyklin aina mennä loppuun asti.
- Pese aina kädet huolellisesti saippualla ennen kuin tyhjennät koneen.
- Jätä luukku auki jotta kone kuivuu sisältä.

## Asiakastilojen käyttöönotto

- Puhdista ja desinfioi kaikki asiakastilojen keskeiset kosketuspisteet.
- Huolehdi, että asiakkailla on käytettävissään käsihuuhdetta sisääntulon yhteydessä.
- Vinkkejä, miten voit informoida asiakkaitasi hygieniakäytännöistä ja mahdollisista uusista toimintatavoista:
  - ✓ Tarralla / Kyltillä sisääntulon yhteydessä
  - ✓ Pöytien varauskylteissä
  - ✓ Odota pöytiinohjausta –kyltin yhteydessä
- Vinkkejä, miten voit sijoittaa asiakkaat riittävän kauaksi toisistaan (vrt. sosiaalinen etäisyys):
  - ✓ Jätä pöytien välille riittävä etäisyys tai merkitse selvästi pöydät / tuolit, jotka tulisi jättää vapaiksi.
  - ✓ Poista tarpeettomat tavarat yhteisistä tiloista (sanomalehdet, lautapelit ...).
  - ✓ Luo toimintatapa ja noudata sitä ravintolaan saapuvien ihmisten määrän valvomiseksi.
- Tue asiakkaitasi huomioimalla saniteettitilojen hygienian:
  - ✓ Pesä tilat huolellisesti ja riittävän usein.
  - ✓ Huolehdi, että saippua- ja paperipyhyheannostelijat ovat hyvin täytettyjä.
  - ✓ Kiinnitä tiloihin ohje oikeaoppisesta käsienpesusta.
  - ✓ Sijoita jätteastia lähelle käsienpesuallasta, huolehdi että se on puhdas ja tyhjennetään säännöllisesti.
  - ✓ Tarjoa asiakkaille mahdollisuus puhdistaa wc-istuin.

## Henkilöstö

### Terveyden seuranta:

Henkilön pitää pysytellä kotona jos:

- On oireita akuutista hengityselinsairaudesta
- Oksentaa
- Ripuloi
- On vatsakipuja
- On pahoinvointia
- On kuumetta

Työntekijöiden, joilla on jokin edellä mainituista, on pysyttävä kotona, kunnes heillä ei ole ollut kuumetta eikä muita oireita vähintään 24 tuntiin.

### Lisäksi:

- Jos työntekijän testituloksena on COVID-19 -positiivinen, noudata THL:n ohjeita ja vaatimuksia ([www.thl.fi](http://www.thl.fi)).
- Työntekijöiden, joilla on kotona COVID-19:än sairastunut perheenjäsen, tulee ilmoittaa asiasta esimiehelleen.
- Työnantajan on ilmoitettava työntekijöilleen, jos jollain työntekijällä varmistetaan olevan COVID-19 –tartunta (huomioi silti luottamuksellisuus lain edellyttämällä tavalla).

### Opasta henkilökuntaasi näissä:

- Hyvät hygieniakäytännöt
- Asianmukaiset puhdistus- ja desinfiointitoimenpiteet
- Kemikaalien turvallinen käyttö sekä mahdolliset vaaran paikat
- Hyvät elintarvikkeiden käsittelytavat
- Kuinka tarkkailla omaa terveyttään ennen töihin tuloa

### Vinkkejä sosiaalisen etäisyyden noudattamiseen:

- Säilytä minimietäisyys (1 m) muihin työntekijöihin ja asiakkaisiin.
- Määritä selkeät reitit joissa voi liikkua vapaasti ja turvallisesti.
- Rajoita henkilökunnan määrää tietyillä alueilla.

