

Virkkulan Autopalvelu Oy:n covid-19 rieskienthallintamalli

Sallatunturin Tuvat

Sisällys

1. HENKILÖKUNNAN OHJEET	3
1.1. TYÖNTEKIJÖIDEN VASTUUT	3
1.2. KASVOMASKIEN KÄYTTÖ.....	3
1.3. TYÖNTEKIJÖIDEN SAIRASTUMINEN	4
2. KULJETUKSET.....	4
3. VASTAANOTTO.....	5
4. RAVINTOLA JA BAARI	6
4.1. RAVINTOLA KIELA.....	6
4.2. PAPANA PUPI.....	7
5. MOOTTORIKELKKASAFARIT.....	7
5.1. VARUSTEET.....	8
5.2. AJO-OPETUS	8
5.3. RUOKAILU	9
5.4. KELKKAILU	9
6. SIIVOUS	10
6.1. DESINFIOINTI VS. PUHDISTUS.....	10

1. Henkilökunnan ohjeet

Osana matkailutyöntekijöiden suojaamista on matalan kynnykset testaus ja testiin pääsy.

Työyhteisössä pyritään työtiimien eriyttämiseen siten, että tiimit eivät kohtaa eivätkä tiimien jäsenet siirry tiimistä toiseen ilman pakottavaa syytä. Taukopaikat ja henkilöstötilat on määritelty jokaiselle tiimille.

Jokaista matkailutyöntekijää ohjeistetaan käyttämään Koronaviikku sovellusta altistumisten nopean rajaamisen varmistamiseksi.

Koulutuksella varmistetaan ohjeiden siirtyminen käytäntöön ja toiminnan turvallisuus.

Kohteessa on käytössä yleistä linjaa tiukempi maskisuositusmatkailijoille ja työntekijöille.

Nettisivuilla avoin tiedotus yrityksen koronaturvallisesta toimintamallista.

1.1. Työntekijöiden vastuut

Jatkuva käsihygieniasta huolehtiminen. Käsidesin käyttö säännöllisin väliajoin sekä käsien pesu, Käsienpesuohjeet näkyvillä kaikissa henkilökunnan pesutiloissa:

Turvaväleistä huolehtiminen ja lähikontaktien välttäminen sekä muihin työntekijöihin että asiakkaisiin silloin kun se on mahdollista. (etäisyys vähintään 1 metri ja kontaktin kesto alle 15 minuuttia)

Kasvomaskien käyttö tilanteissa, joissa turvaväleistä tai muusta suojauksesta ei voida varmistua

Työnantajan välitön tiedottaminen, mikäli oireita (kuume, yskä, hengen ahdistus, kurkkukipu, makuaistin heikkeneminen, lihassäryt, vatsaoireet) ilmaantuu.

Oman työaseman ja muiden tilojen puhdistus ja desinfiointi vuoron vaihtuessa tai muuten päivittäin

1.2. Kasvomaskien käyttö

Kasvomaskien käyttöä edellytetään työntekijältä, mikäli riittäviä turvavälejä (etäisyys vähintään 1 metri ja kontaktin kesto alle 15 minuuttia) asiakkaisiin tai kollegoihin ei pystytä varmistamaan eikä käytössä ole esimerkiksi suojaplexejä. Kasvomaskin käyttötarve on määritelty riskikartoituksessa ja työnantaja voi määritellä Suomen yleistä tasoa korkeamman suojauksen.

Työturvallisuuden näkökulmasta Yritys oy edellyttää henkilökunnan käyttävän kasvomaskia ollessaan asiakaspalvelutyössä sisätiloissa, sekä ulkotiloissa ollessa ruoanlaittoliikenteessä tai safariohjelmajärjestelyjen erikoistilanteessa (onnettomuus tai muu lähikontaktia vaativa).

Sisätiloissa ruoanvalmistusta tekeviltä edellytetään vähintään pisarasuojaa.

1.3. Työntekijöiden sairastuminen

Jos työntekijä kokee oireita kotona, tulee hänen jäädä kotiin ja ottaa yhteys työnantajaan

Jos työntekijä kokee oireita työpäivän aikana, tulee hänen ottaa välittömästi yhteys esimieheen ja poistua työpaikalta

Molemmissa edellä mainituissa tapauksissa työntekijän on jäätävä omaehtoiseen eristykseen ja hakeuduttava välittömästi testiin. Työntekijä voi palata työhön, kun hän on saanut negatiivisen covid-testituloksen. Tällöin toimitaan normaalien työterveyshuollon ohjeiden mukaisesti.

Mikäli testitulos on positiivinen, toimitaan normaalisti terveydenhuollon ohjeistuksen mukaisesti.

Jos työntekijä on ollut kontaktissa toiseen työntekijään tai asiakkaaseen, jolla on todettu positiivinen koronatestitulos, tulee hänen seurata terveydenhuollon antamia ohjeita

<https://koronaturvallinenlappi.fi/>

- <https://www.omaolo.fi/palvelut/oirearviot/649>

2. Kuljetukset

Tunnistetut riskit	Strategiat
Riski 1: Kuljetuksissa asiakkaat asettuvat lähikontaktiin yli 15 minuutin ajaksi	Strategia 1: Asiakkaiden on käytettävä kasvomaskeja.
Riski 2: Taksit ovat suljettuja sisätiloja, joissa viruspartikkelit voivat levitä matkustajien keskuudessa	Strategia 2: Sekä asiakkaat että työntekijät käyttävät maskeja.
	Strategia 3: Rajoitetaan taksin asiakaskapasiteettia. Asiakkaat vain perhekunnittain tai samaa seuruetta
	Strategia 4: Asiakashakujen kokoontumispisteet sijoitetaan ulos

	Strategia 5: Kuljettaja ensimmäisenä ulos ja viimeisenä sisään
	Strategia 6: Korkean koskettelu pintojen puhdistus kuljetusten välissä

3. Vastaanotto

Tunnistetut riskit	Strategiat
Riski 1: Asiakkaat jonottavat sisätiloissa, turvaetäisyyksiä vaikea valvoa, lähikontakti mahdollisesti jopa 15 minuuttia tai yli	Strategia 1: Check-in perhe kohtaisesti tai etukäteen bussissa
Riski 2: Vastaanottohenkilökunta asiakkaiden kanssa lähikontaktissa 15 minuuttia tai pidempään	Strategia 2: Mökkien avaimet omissa valmiina
Riski 3: Avainten pinnan kautta leviävät bakteerit	Strategia 3: vastaanottotiskille pisarasuoja pleksi henkilökunnan ja asiakkaiden väliin
	Strategia 4: Sisätiloissa vaaditaan asiakkailta ja henkilökunnalta maskin käyttöä
	Strategia 5: Turvaetäisyyksien merkitseminen lattiaan tarroilla
	Strategia 6: Ohje asiakkaille yhteydenotosta sähköpostitse tai puhelimitse yleisiä kysymyksiä ja ohjelmapalveluiden varauksia varten

	Strategia 7: Asiakkaat pitävät avaimet koko oleskelun ajan, tämän jälkeen avaimet desinfioidaan
--	---

4. Ravintola ja baari

4.1. Ravintola Kiela

Tunnistetut riskit	Strategiat
Riski 1: Asiakkaat sisätiloissa yli 15 minuuttia ja mahdollisessa lähikontaktissa henkilökunnan kanssa	Strategia 1: Ravintolan tiskillä pisarasuoja pleksi
Riski 2: kovaääninen puhe nostaa leviämiskä	Strategia 2: Ohjeistetaan hiljaiseen keskusteluun
Riski 3: Likaisten astioiden ja muiden pintojen kautta leviävät virukset	Strategia 3: Henkilökunnalla kasvosuojaimet, asiakkailla kasvosuojaimet muuten kuin ruokaillessa
	Strategia 4: Pöytien ja muiden pintojen puhdistus 2-4 tunnin välein tai asiakkaiden vaihtuessa pöydissä
	Strategia 5: Huolehditaan käsihygieniasta likaisia astioita käsitellessä
	Strategia 6: Desinfiointiainetta saatavilla kaikissa ravintolatiloiissa
	Strategia 7: Lattiaan merkityt turvaetäisyyksien rajoitukset jonotuspaikkoihin

	Strategia 8: Ryhmien ruokailujen aikataulutus ja tilojen mitoitus väljästi
	Strategia 9: Ruokaa valmistavalla keittiöhenkilökunnalla kasvomaski
	Strategia 10: Ruokalistat ja laskukansiot desinfioidaan asiakkaiden vaihtuessa.

Ravintolassa on oltava näkyvät toimintaohjeet käsi- ja yskimishygieniasta ja turvaväleistä. Elintarvikkeisiin, ruoan valmistusvälineisiin ja tarjoiluastioihin kosketaan vain puhtain, tervein käsin.

Noutopöydän ruoanottimia on vaihdettava usein päivän aikana. Painikkeita ja kahvoja, joista asiakkaat ottavat kiinni annostellessaan itselleen ruokia ja juomia, on pestävä usein.

4.2. Papana Pupi

Tunnistetut riskit	Strategiat
Riski 1: Asiakkaat sisätiloissa yli 15 minuuttia ja mahdollisessa lähikontaktissa henkilökunnan kanssa	Strategia 1: Baarin tiskillä pisarasuoja pleksi
	Strategia 2: Henkilökunnalla kasvosuojaimet, asiakkailla kasvosuojaimet muuten kuin juodessa
	Strategia 3: Esiintyjä iltoina, kasvosuojaimet käytössä asiakkailla ja henkilökunnalla. Ohjeistetaan istumaan väljästi ja huomioimaan turvavälit.

5. Moottorikelkkasafarit

5.1. Varusteet

Tunnistetut riskit	Strategiat
Riski 1: asiakkaat sisätiloissa ja lähikontaktissa toisten asiakkaiden tai henkilökunnan kanssa yli 15 minuuttia	Strategia 1: Kun mahdollista, asiakkailta pyydetään vaatekoot ja vaatteet toimitetaan mökkeihin valmiiksi. Jos vaatekokoja ei ole ennakkoon tiedossa, varusteet jaetaan perhekohtaisesti.
Riski 2: Pukeutuminen voi olla hengästyttävää aiheuttavaa	Strategia 2: Vaatevaihdot tehdään ohjatusti ja aikataulutetusti perhe kerrallaan
Riski 3: Vaatteiden pintojen kautta leviävät virukset	Strategia 3: Henkilökunnalla ja asiakkailla maski varusteiden vaihdon yhteydessä
	Strategia 4: Vaatteet viruskäsittelään: pesunkestävät mm. kypärämyssyt pestään 60c lämpötilassa, kengät ja kypärät desinfioidaan, haalarit ja hanskat otsonoidaan.
	Strategia 5: Vaatteiden palautuksen ja käsittelyn yhteydessä henkilökunnan riittävä suojautuminen
	Strategia 6: Desinfioidujen vaatteiden selkeä merkintä ja säilytys eri tilassa kuin likaisten vaatteiden, jotta sekaannuksia ei tule

5.2. Ajo-opetus

Tunnistetut riskit	Strategiat
Riski 1: Asiakkaat sisätiloissa yli 15 minuuttia	Strategia 1: Asiakkaille jaetaan turvallisuusvideot linkkinä katsottavaksi omalta laitteelta

Riski 2:	Strategia 2: Jos asiakkaalla ei ole mahdollisuutta katsoa turvallisuusvideota, annetaan siihen mahdollisuus maskia käyttäen ja asiakasmääriä valvoen
	Strategia 3: Turvallisuusohjeistus käydään läpi uudestaan ennen safarille lähtöä ulkotiloissa

5.3. Ruokailu

Tunnistetut riskit	Strategiat
Riski 1: Asiakkaat ruokailevat ulkotiloissa liian tiiviisti	Strategia 1: Huolehditaan asiakkaiden välisistä turvaetäisyyksistä
Riski 2: kokoonnutaan lämmittelemään nuotiolle liian tiiviisti	Strategia 2: henkilökunta annostelee ruoat asiakkaille ja tarjoillaan valmiiksi voideltuja leipiä
Riski 3: asiakkaat ottavat ruokaa buffet-tyylisesti, jolloin virukset saattavat levitä pinnoilla	Strategia 3: Henkilökunta kerää likaiset astiat kuljetuslaatikkoon ja huolehtii omasta käsihygieniasta, likaiset astiat pestään ravintolan keittiössä kuten muutkin asiakkaiden astiat
Riski 4: likaisista astioista leviävät virukset	Strategia 4: Henkilökunta käyttää ruokaa valmistettaessa ja jakaessa kasvosuojainta ja kertakäyttöhanskoja

5.4. Kelkkailu

Tunnistetut riskit	Strategiat
Riski 1: Kypärien haku voi aiheuttaa lähikontaktin asiakkaan kanssa	Strategia 1: Kypäriä haettaessa asiakkaalla ja henkilökunnan jäsenellä hengityssuojain kasvojen edessä, Henkilökunnan edustajien huolehdittava etäisyydestä asiakkaaseen
Riski 2: Jos eri seurueista / perheistä olevat asiakkaat ajavat kaksi päällä samalla moottorikelkalla	Strategia 2: Eri seurueiden / perheiden jäsenet eivät saa jakaa moottorikelkkaa vaan ajavat omalla kelkalla
Riski 3: onnettomuustilanne tai erikoistilanne voi aiheuttaa lähikontaktin asiakasta hoidettaessa / autettaessa	Strategia 3: Onnettomuus- tai erityistilanteissa henkilökohtaisen suojautumisen erityinen huomiointi (kasvomaski, kumihanskat aina ensiapupakkauksessa mukana) Mahd. veren ja /tai eritteiden tahraamat varusteet eristettävä ja pestävä ja desinf. huolella. Elvytystilanteissa puhalluselvytystä ei korona-aikana anneta (on virallinen SPR:n ohje)
Riski 4: Kypärän pintojen kautta leviävä virus	Strategia 4: Kypärien desinfiointi ja likaisten varusteiden säilytys eri paikassa kuin puhtaat

6. Siivous

6.1. Desinfiointi vs. puhdistus

Niin sanotut alhaisen riskiluokan pinnat voidaan puhdistaa heikosti emäksisellä aineella. Tällaisia pintoja ovat mm. lattiat ja muut alhaisen koskettelutaajuuden pinnat, sekä pinnat joihin ei yleensä kosketa käsin.

Pinnat, joita kosketellaan usein ja erityisesti käsintulee desinfioida säännöllisesti useita kertoja päivässä. Tällaisia pintoja ovat mm. asiakaspäätteet, ovenkahvat, asiakaspalvelutiskit, kaiteet, katkaisijat, WC ja käsienpesupisteet, ravintolan asiakkaiden käyttämät pöydät ja tuolien otepinnat desinfioidaan jokaisen asiakkaan välillä.

Vuokravälineet tulee desinfioida jokaisen käytön jälkeen. Kovat pinnat voidaan pyyhkiä desinfiointiliuksella. Vuokravälineissä desinfioidaan erityisesti kahvat ja muut usein kosketeltavat pinnat.

Asiakasvaatteet tulee desinfioida tai pestä vähintään 60 asteessa jokaisen käyttökerran jälkeen.