

4.8.202



### **OMAVALVONTASUUNNITELMA KORONAVIRUSTARTUNTOJEN EHKÄISEMISEKSI**

Noudatamme kaikessa toiminnassamme viranomaisohjeita ja teemme parhaamme, että asioiminen meillä on mahdollisimman turvallista. Toimimme THL:n antamien hygieniaohjeistuksien mukaan, ja seuraamme jatkuvasti tilanteen kehittymistä. Meille POHTOlla ja Ravintola Ruffissa on ensiarvoisen tärkeää, että kaikki tuntevat olonsa turvalliseksi ja siksi pyydämme asiakkaitamme huolehtimaan omasta ja muiden turvallisesta asiointista noudattamalla turvavälejä ja hyvää käsihygieniaa. Kokoustiloissamme ja ravintolasalissa on myös hyvä ja jatkuva ilmanvaihto ympäri vuorokauden. Noutopöytäruokailun aikana pyydämme asiakkaita käyttämään tarjoamiamme kertakäyttökäsineitä ottimia käytettäessä. Salaatti- ja lämminruokaottimet vaihdamme lounasruokailun aikana useampaan kertaan. Viranomaisohjeiden mukaan elokuun alusta Ravintola Ruffin ravintolasalissa saa yhtäkaaa ruokailla 220 henkilöä, mutta me POHTOlla olemme porrastaneet lounasruokailut siten, että ravintolasalissa ruokailee korkeintaan kolme kokousryhmää kerrallaan.

1. Asiakaspaiikkojen määrää olemme vähentäneet kokous- ja koulutustiloissa sekä ravintolasalissa. Ruokailijat porrastetaan siten, että ravintolasalissa ruokailee korkeintaan kolme kokousryhmää kerrallaan. Ruokasalissa turvavälit on merkitty lattiaan turvaväli - tarroin
2. Henkilökuntamme ei tule oireilevana työvuoroon
3. Kehoitamme myös asiakkaita, joilla on oireita jäämään kotiin. Jäämällä kotiin voimme jokainen omalta osaltamme osallitua ja vaikuttaa koronaviruksen leviämisen estämiseen ja suojella omaa ja läheisten terveyttä. Koronavirus aiheuttaa äkillisen hengitystieinfektion ja uuden koronaviruksen tyypilliset oireet ovat päänsärky, yskä, kurkkukipu, hengenahdistus, lihaskivut ja kuume. Jos epäilet saaneesi uuden koronaviruksen aiheuttaman COVID-19 - tartunnan, ota yhteyttä omaan työterveyshuoltoosi tai terveydenhuollon päivystykseen puhelimitse
4. Kokoustiloissa ja ravintolasalissa meillä on hyvä ja jatkuva ilmanvaihto ympäri vuorokauden
5. Desinfioidemme kosketuspintoja, kuten ovenkahvoja, pöytien pintoja ja tuolien kädensijoja, näppäimistöjä ja kosketusnäyttöjä huolellisesti ja säännöllisesti
6. Henkilökunta käyttää kertakäyttökäsineitä keittiöllä ja salissa. Noutopöytätarjoilussa pyydämme myös asiakkaita käyttämään tarjoamiamme kertakäyttökäsineitä
7. Ottimia vaihdamme useaan otteeseen lounasruokailun aikana
8. Käsidesiautomaatit ovat vastaanotossa ja ravintolasalissa. Käsidesiä on myös kokous- ja koulutustiloissa. Rakennuksesta löytyy useampia WC -tiloja käsien pesua varten. WC -tiloihin on opastukset käytävillä ja vastaanottoaulassa. WC -tiloista löytyy THL:n antamat hygieniaohjeistukset käsien pesuun.