

TYÖTURVALLISUUS JA ERGONOMIA RAVINTOLASSA

Työturvallisuuskeskus:
Ravintolatyön ergonomia ja
apuvälineet



Euroopan unionin
osarahoittama



MITÄ TYÖTURVALLISUUS TARKOITTAA?

- Tavoitteena on turvallinen ja terveellinen työympäristö
 - Työnantajan ja työntekijän yhteinen vastuu
 - Ennaltaehkäistään tapaturmia ja työperäisiä sairauksia
-



TYÖTURVALLISUUS PERUSTUU

- työturvallisuuslakiin, joka sisältää periaatteet ja tavoitteet, joihin työturvallisuudessa tulee pyrkiä
- Työturvallisuuslaki velvoittaa sekä työnantajaa että työntekijää

TYÖNANTAJAN VELVOLLISUUDET

- Arvioi ja ehkäisee työpaikan vaarat (riskinarviointi)
 - Huolehtii turvallisista työvälineistä ja koneista
 - Antaa riittävä perehdytys ja ohjeistus
 - Valvoo työoloja ja korjaa puutteet
 - Huolehtii työntekijöiden terveydestä ja ergonomiasta
-





TYÖNTEKIJÄN VELVOLLISUUDET

- Noudattaa turvallisia työtapoja
 - Noudattaa turvallisuutta koneiden, laitteiden ja työvälineiden köäytössä
 - Käyttää suojavälineitä (esim. Liukuestokengät, patakintaat, suojakäsineet)
 - Ilmoittaa havaitsemistaan vaaroista ja puutteista
 - Hätätilanteessa osattava tehdä hätäilmoitus, tiedettävä poistumistiet ja kokoontumispaikka
 - Tiedettävä alkusammutusvälineiden ja ensiaputarvikkeiden sijainti ja osattava käyttää niitä
-

PEREHDYTYS JA OHJEISTUS

Keskeinen osa
työturvallisuutta

Turvalliset
työmenetelmät

Koneiden ja
laitteiden käyttö

Palo- ja
poistumisturvallisuus

Hygienia- ja
kemikaaliohjeet

Perehdytys
dokumentoidaan

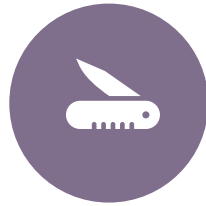
TYYPILLISET VAARATEKIJÄT RAVINTOLASSA



LIUKASTUMISET JA
KAATUMISET
(MÄRÄT LATTIAT,
AHTAAT TILAT)



PALOVAMMAT
(KUUMAT PANNUT,
UUNIT, KEITTIMET)



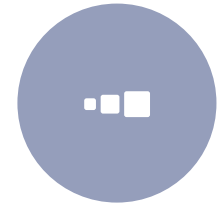
TERÄVIEN
VÄLINEIDEN
AIHEUTTAMAT
VAMMAT (VEITSET,
VIIPALOIJAT)



KEMIKAALIT
(PESUAINET,
RASVANPOISTOAINE
ET)

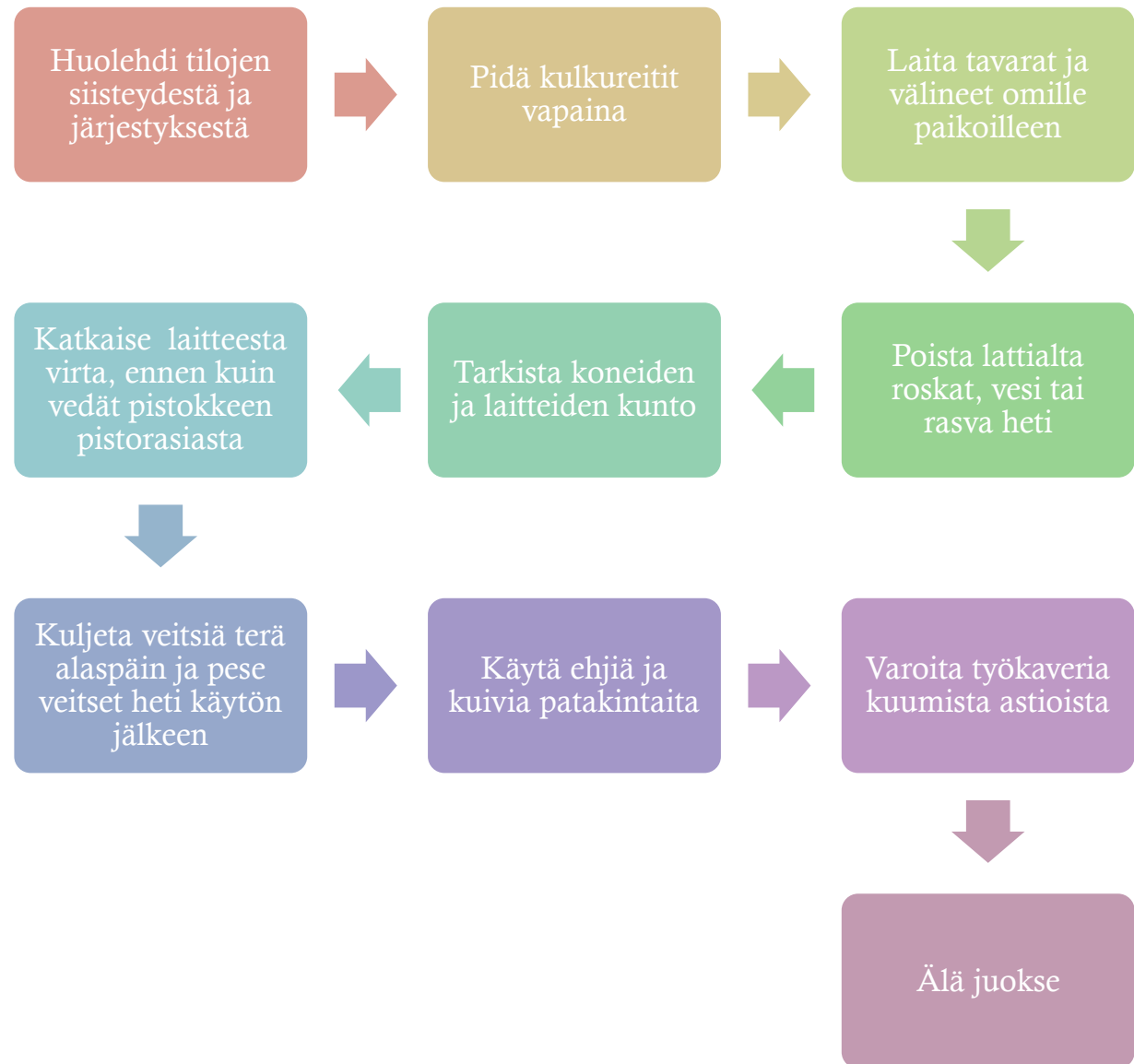


ERGONOMIA
(NOSTOT,
KANTAMINEN,
KIIRE)



PSYKOSOSIAALINEN
KUORMITUS
(ASIAKASTILANTEET,
KIIRE, VUOROTYÖ)

TYÖTURVALLISUUS KÄYTÄNNÖSSÄ RAVINTOLASSA





ERGONOMIA

- **Ergonomia** (fyysinen, kognitiivinen, organisatorinen) tarkastelee tieteenalana ihmisen ja toimintajärjestelmän muiden osien vuorovaikutuksia ja soveltaa ammattialana ergonomian teoreettisia periaatteita, tietoja ja menetelmiä ihmisen hyvinvoinnin ja toimintajärjestelmän tehokkuuden optimoimiseksi.
– *Ergonomiayhdistys*
 - Tarkoituksena on ehkäistä työperäisiä vaivoja ja sairauksia sekä edistää työ- ja toimintakykyä, terveyttä ja hyvinvointia.
 - Hyvä työergonomia vähentää työn haitallista kuormittavuutta ja työ on sujuvampaa.
-



RAVINTOLATYÖN KUORMITUSTEKKIJÖITÄ:

- seisominen ja käveleminen
 - nostaminen ja kantaminen
 - hankalat työasennot ja yksipuoliset työliikkeet
 - vuorotyö ja epätavalliset työajat
 - kiire
 - haastavat asiakaspalvelutilanteet
 - kuumuus, veto ja melu.
-

FYYSINEN TYÖYMPÄRISTÖ JA KUORMITTUMINEN

- Kuumuus, veto ja melu ovat merkittäviä kuormitusta lisääviä tekijöitä ravintolassa.
- Hyvä lämpötila keskiraskaassa työssä on yleensä 19–23°C. Kuumuus kuormittaa elimistöä ja heikentää fyysistä ja henkistä suorituskykyä.
- Liian kuumassa vireystila laskee ja virheet lisääntyvät.
- Hyvä ilmastointi on keittiössä tärkeää
- Asianmukaisilla työvaatteilla voi myös säädellä elimistön lämpökuormitusta.
- Hyvä fyysinen kunto tärkeää jaksamisen kannalta.





MELU

- musiikin soittaminen tai tiskikoneesta lähtevä ääni nostavat melutasoa
 - Henkilökohtaisia kuulonsuojaimia pitää käyttää, jos melutaso ylittää 85 dB.
 - Jos melutaso ylittää 80 dB mutta jää alle 85 dB, on oltava mahdollisuus käyttää kuulonsuojaimia.
-



VALAISTUS

- tulee olla riittävä etenkin tarkkuutta vaativissa työtehtävissä
 - Iän myötä valon tarve lisääntyy
 - Tarvittaessa kohdevalaisimia esim. kassapisteisiin tai keittiöön.
-



PSYKOSOSIAALINEN TYÖYMPÄRISTÖ, TYÖAIKA JA KUORMITTUMINEN

- Vuorotyö ja epätavalliset työajat kuormittavat.
- Yksintyöskentely
- Asiakaspalvelu, tiukat aikataulut ja kiire kuormittavat
- Työn tauotus ja säätely tärkeää.
- Ruuhkahuiput kuormittavat henkilökuntaa ja niihin on varauduttava riittävällä henkilökuntamäärällä.



TYYPILLISIMMÄT TYÖTAPATURMAT KEITTIÖ- JA RAVINTOLATYÖSSÄ:

- liukastuminen, kompastuminen
 - viiltohaavat
 - palovammat
 - taakkojen käsittelystä aiheutuvat selkävammat
 - toistuvien huonojen työasentojen ja –liikkeiden aiheuttamat rasitusvammat
 - putoavien esineiden aiheuttamat vammat
 - itsensä satuttaminen kalusteisiin, esineisiin
 - ihoärsytykset ja ihottumat.
-



TAPATURMIEN TORJUNNAN KESKEISET PERIAATTEET:

- huolellisuus ja järjestys
 - asianmukaiset työvälineet ja suojaimet
 - turvalliset työmenetelmät
 - vaaratilanteiden raportointi ja käsittely sekä niistä oppiminen
 - tarkoituksenmukainen työasu ja työjalkineet
 - riittävä valaistus etenkin kulkureiteillä ja portaissa
 - sovittujen työtapojen ja annettujen ohjeitten noudattaminen.
-



ESR
