

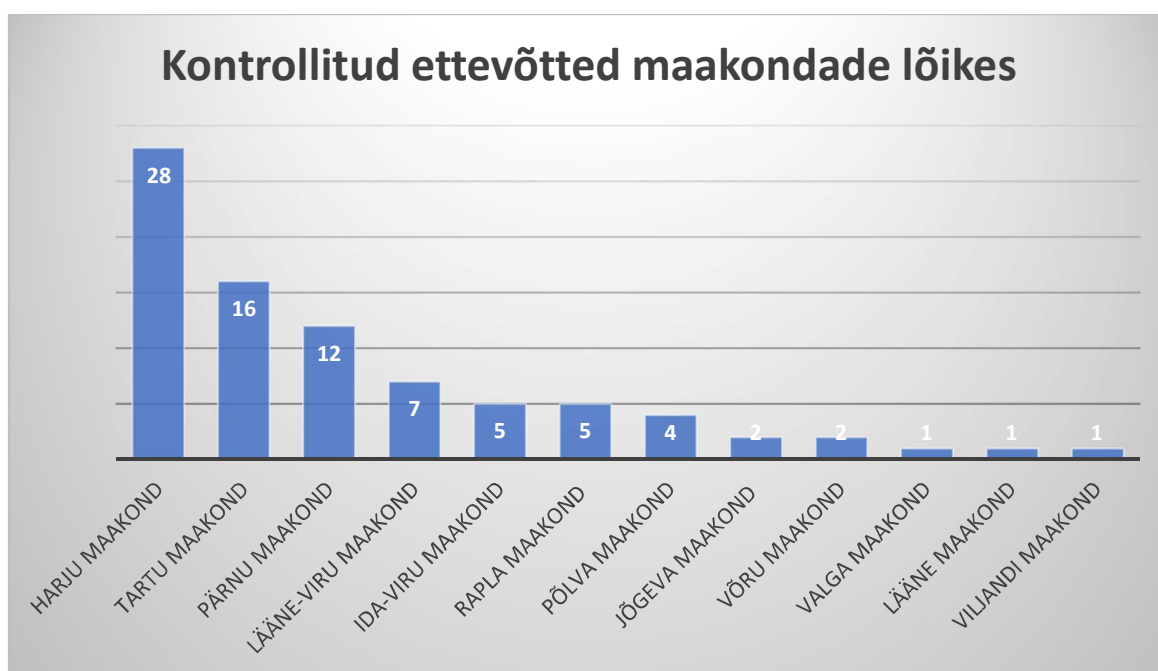
## Toitlustusega tegelevate ettevõtete sihtkontrolli kokkuvõte

Tööinspeksioon kontrollis kolmanda kvartali lõpus ja neljanda kvartali alguses toitlustusega tegelevaid ettevõtteid. Kontrolli eesmärk oli suurendada nii töötajate kui tööandjate teadlikkust töökeskkonnas esinevatest ohtudest ning nende ärahoidmise võimalustest, samuti ka tööandjate aitamine ja nõustamine tervist hoidva töökeskkonna loomisel.

Toitlustusega tegelevates ettevõtetes registreeriti 2020. aastal 73 tööõnnetust, millest 11 olid rasked ja 62 kerged. Üks sagedamaid õnnetusi toitlustuses on libisemisest või komistamisest tingitud kukkumine, mis võib olla põhjustatud vahetult pestud või puhastatud põrandast, pritsmetest või toidutükkidest põrandal ning takistusest liikumisteedel. Üks sagedamaid õnnetusi toitlustuses on libisemisest või komistamisest tingitud kukkumine, mis võib olla põhjustatud vahetult pestud või puhastatud põrandast, pritsmetest või toidutükkidest põrandal ning takistusest liikumisteedel.

Sihtkontrolli raames kontrolliti 84 toitlustusega tegelevat ettevõtet. Algavast sihtkontrollist teavitati tööandjaid märgukirjaga ja kontrollid toimusid ette teatamata üle Eesti.

Järgnevalt on esitatud kontrollitud ettevõtete arv maakondade lõikes:



Sihtkontrolli tulemusena registreeriti puudustega ettevõtteid kokku 73 ning puuduste koguarv kokku oli 196. Neist ettekirjutusega ettevõtteid kokku 42 ja ettekirjutuste koguarv oli 66.

Sihtkontrolli vaatluse all olevad teemad koos kontrollküsimustega, millest tööinspektor lähtus sihtkontrolli läbiviimisel, olid järgmised:

- Riskianalüüs;
- Ohukohtade märgistamine;
- Liikumisteed;

- Pöörd- ja pendelused;
- Külmakambrid.

### **Riskianalüüs**

54% kontrollitud ettevõtetest ei olnud korraldatud töökeskkonna riskianalüüsi ja 12% ettevõtetest oli riskianalüüs olemas, aga vajas täiendamist (nt hindamata teenindaja töös esinevad ohutegurid). Kaheksal ettevõttel ligikaudu 10% oli olemas riskianalüüs, kuid kontrollimise hetkel ei olnud võimalik tööinspektorile dokumenti esitada (dokumendid asusid kontoris, tööandja kodus).

### **Ohukohtade märgistamine, liikumisteed ning pöörd-ja pendelused**

38% kontrollitud ettevõtetes olid ohukohad ja -alad märgistamata. Sagedamini olid märgistamata kukkumisohtlikud kohad (tasapinna erinevused, madalad kohad) ning keelu- ja hoiatusmärgid (kuumad pinnad, mis viitavad põletusohule).

Inspektorid vaatasid kriitilise pilguga pörandate seisukordi, tasapinna erinevusi ja kõiki muid kohti, kus töötaja võiks komistada ja kukkuda. Toitlustuses (baarid, kohvikud, restoranid) on tihtipeale üldvalgustus hämaram ehk kliendisõbralikumalt hubasem ja seetõttu esineb suurem võimalus töötajal komistada.

9% kontrollitud ettevõtetes esines liikumisteedel pörandate ja treppidel libedust, ohtlikke kallakuid ning treppidel puudusid alla kukkumist takistavad piirded. Toitlustuses (baarid, kohvikud, restoranid) on töötajate liikumisteede kujundus köögi ja teenindusleti või saali vahel väga erinev (tasapinnaerinevused, kallakud) ja sageli paigutatakse liikumisteedele kaupa, esemeid, mistõttu esineb suurem oht töötajatel komistada ja kukkuda. Ootamatud takistused on liikumisteel väga ohtlikud ja seetõttu tuleb liikumisteed hoida puhtad. Ohutud liikumisteed ja juurdepääsud on tagatud, kui kavandatud on liikumine nii, et ei tekiks liiklejate kokkupõrke ohtu, on piisavalt valgustatud, vabad takistustest ja ohtlikud kohad on selgelt märgistatud.

8% kontrollitud ettevõtetes oli kasutusel nii kahepoolseid kui ka ühepoolseid pendeluksi, madalaid (ligikaudu 1,2m kõrguseid) pendeluksi, tekstiilist kardinat kui ka sellist võimalust, kus vaheksed hoopis puudusid. Läbipaistvad uksevad peavad olema selgesti märgistatud. Vaateavata ja läbipaistmatu pendeluks kujutab ohtu juhul, kui mõlemalt poolt tulevad inimesed samaaegselt ja ei näe üksteist. Vaateava asukoht peab olema selline, et uksele lähenev töötaja näeks teisel pool liikuvat töökaaslast, et vältida teise töötajaga kokkupõrget (võimalik vältida tööõnnetusi ja tervisekahjustusi). Pendelukse ava juures on ka oluline, et sellest oleks hea nähtavus mõlemalt poolt. Kui nt vahetult teisel pool ust on trepp, siis trepi poolt tulija asub läbipaistvast ukseavast madalamal ega näe seetõttu läbi ava teisele poole ust, samuti pole näha trepilt tulijat. Sellisel juhul tuleb leida lahendus, kus töötaja liikumine oleks nähtav ka ukse madalamast osast.

### **Külmkambrid**

Tööinspektoritel ei esinenud puudusi sügavkülmkambride uste avamisega seest poolt ilma abivahendeid kasutamata. Köökides võivad asuda suured külmutuskambrid, kuhu inimene

saab sisse minna. Külmutuskambri pörand võib olla libe, kuna kondenseerunud vesi on moodustanud pörandale õhukese jääkihi. Kambri pörandal ei tohi olla toidutükikesi ega rasva. Peale libisemisohu ja miinuskraadide on külmkambrites ka lõksu jäämise oht. Seepärast peab külmutuskambri uks olema seestpoolt ilma abivahendita avatav ning kasutajad teadlikud ukse avamisviisist.

### **Kokkuvõte**

Kontrollitud ettevõtetest üheteistkümmel ei esinenud puudusi (moodustub ligikaudu 13% sihtkontrolli käigus kontrollitud ettevõtetest), mida fikseeriti kontrolli protokolliga. Mõistlik on ka edaspidi läbi viia kindla sihiga kontrolle, et edendada töötervishoiu ja tööohutusalast tegevust ning vähendada tööõnnetusi. Kuna sihtkontrollid hõlmavad vähem kui üldkontrollid, siis tänu neile jõuame rohkemate ettevõtetele ja saame nende käigus kitsaskohtadele pöörata suuremat tähelepanu. Jätkuvalt on suur % ettevõttest, kes ei tea töötervishoiu ja tööohutus nõuetest ja kehtivatest kohustusetest.

Kokkuvõtte koostas:  
Vanemtööinspektor  
Pille Atna  
25.03.2021