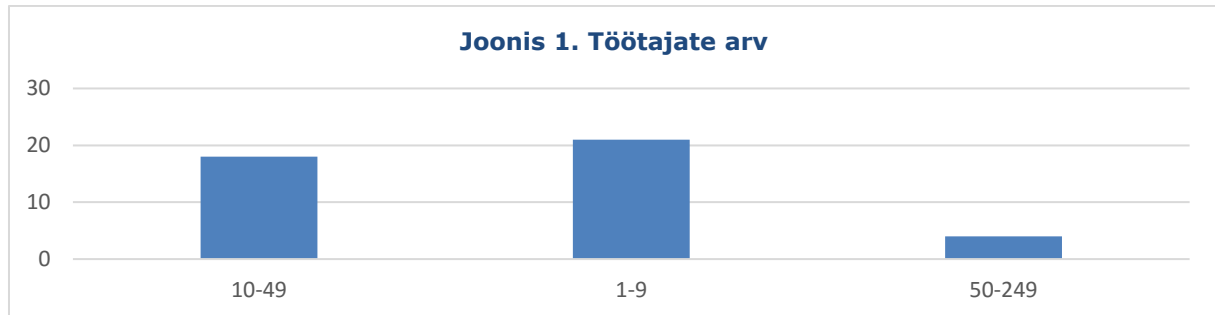


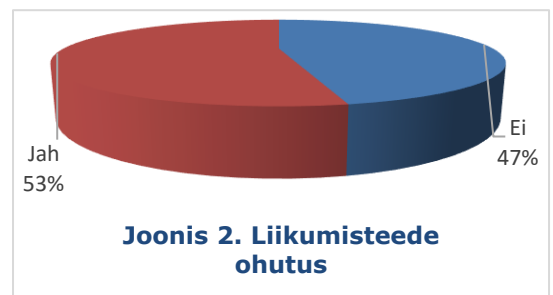
Sihtkontrolli kokkuvõte. Restoranid ja kohvikud 2017

2017. aasta augustikuus viis Tööinspeksioon läbi sihtkontrolli toitlustusettevõtetes: restoranides ja kohvikutes. Sihtkontroll on läbi viidud ette teatamata, selleks et sihtkontrolli tulemused oleksid võimalikult objektiivsed. Sihtkontroll on läbi viidud 44 ettevõttes üle Eesti. Enamus külastatud ettevõtetest on oli töötajate arvuga kuni 9 inimest, kuigi esines ettevõtteid töötajate arvuga kuni 49 (vt joonis 1). Kontrollitud ettevõtetes on fikseeritud 85 rikkumist.

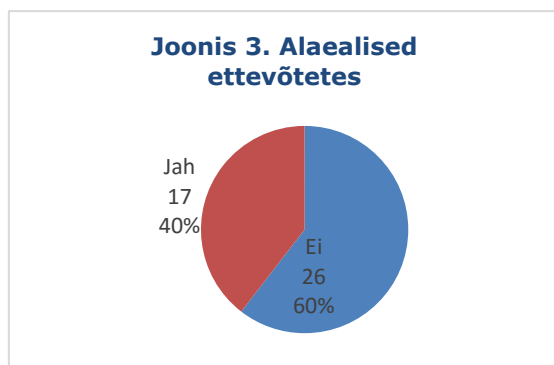


Liikumisteede ohutus

Kuivõrd enamus tööõnnetusi juhtub libisemisest ja kukumisest samal tasapinnal, siis domineerivaks sihtkontrolli teemaks oli liikumisteede ohutus. Sihtkontroll näitas, et 47% (vt joonis 2) külastatud restoranides ja kohvikutes ei olnud liikumisteed ohutud. Märkimisväärne on see, et osadele puudustele töökeskkonnas on juhtunud tähelepanu just töötajad. Sellele vaatamata, olid need puudused inspektori tuleku ajal kõrvaldamata. Esines puudusi ka kohtades, kus on juba juhtunud tööõnnetusi ning samalaadsete tööõnnetuste ärahoidmiseks olid meetmed tarvitusele võtmata.



Enam levinud tööinspektorite poolt fikseeritud puudused on järgmised: hämarates trepihallides esimesed ja viimased märgistamata trepiastmed, märgistamata kõrged lävepakud, väliterrassi ääred, kaldteed ning muud tasapinna erinevused. Juhtmed liikumiseleel, kulunud põrandakatted, näiteks vaipkate, millel mõlemad otsad üles rullunud. Liikumiseleel ning varuväljapääsude juurde ladustatud kaup või tühjad kastid. Käsipuude puudumine järsudel treppidel, mistõttu ei ole trepil liikuvatel töötajatel võimalik kukumise või komistamise korral millestki kinni võtta, et takistada enda allakukkumist.



Alaealised

Sihtkontroll näitas, et 40% (vt joonis 3) kontrollitud ettevõtetes töötasid alaealised. Enamus alaealistest töötasid köögis abitöölisena, ettekandja abina või flaierite jagajana. Alaealiste peamiseks tööülesanneteks on mandlite müümine, laudade katmine, klientide teenindamine kassas, mittealkohoolsete jookide (jäätisekokteil, mahlad jne) valmistamine ning serveerimine, toitude pakendamine, nõude koristamine, külaliste

kutsumine restorani, nõudepesemine, klaaside poleerimine ning teenindussaalide koristamine. Lisaks hommikusöökide ettevalmistamisega seotud tööd ja toidu viimine buffee laudadele, kohvi keetmine, toiduvaagnate täiendamine, nõude ettetoimine, puuviljade koorimine, tortide lõikamine ning vahvlite küpsetamine.

Töötajate väljaõpe ja juhendamine

Positiivsena võib välja tuua seda, et enamus töötajatest olid enne tööle asumist juhendatud (vt joonis 4). Valdavale enamusele on tutvustatud töökeskkonna riskianalüüsi tulemusi, vaatamata sellele, et 60% külastatud ettevõtetes puudus pädev töökeskkonnaspetsialist.

Vesteldes kontrollimiste ajal töötajatega ja tööandjatega selgus, et reeglina suuri tööohutus- ja tervishoiualaseid eksimusi igapäevatoos ei esine, sest töötajad on eelnevalt põhjalikult juhendatud kogemustega kolleegide poolt. Juhul, kui teised märkavad vigu töökaaslase töös, siis kindlasti pööravad sellele tähelepanu. Toimunud eksimused räägitakse läbi. Eksimuste korral reeglina teavitatakse juhatuse liikmeid ja vanemad töötajad näitavad täiendavalt õigeid töövõtteid ning abistavad õigete tööliigutuste omandamisel. Uued töötajad praktiseerivad esialgu koos kogunud töötajatega.

Kuigi vesteldes tööandjatega ja töötajatega selgus, et valdav enamus on saanud juhendamise enne tööle asumist, siis dokumentatsioon näitab vastupidist. Valdaval enamusel puudub töötajate juhendamine ja väljaõpe registreeritud kujul, mis tähendab, et juhendamine ja väljaõpped on toimunud suuliselt.

Kokkuvõte

Kokkuvõtvalt võib öelda, et sihtkontrolli käigus avastatud puudused viitavad ebapiisavale sisekontrollile, kõiki tuvastatud puudusi oli võimalik kõrvaldada avastamise hetkel ilma tööinspektori sekkumiseta. Tervishoiu ja tööohutuse seadus kohustab tööandjat läbi viima süstemaatilist töökeskkonna sisekontrolli, mille käigus kavandab, korraldab ja jälgib tervishoiu ja tööohutuse olukorda ettevõttes vastavalt seaduse nõuetele. Töökeskkonna sisekontroll on ettevõtte tegevuse lahutamatu osa, millesse on kaasatud töötajad ja mille aluseks on töökeskkonna riskianalüüsi tulemused.

Tööinspeksioon tänab kontrollitud kohvikute ja restoranide töötajaid ja tööandjaid hea koostöö eest ning soovib edu turvalise töökeskkonna arendamisel!

Kokkuvõtte koostas

Karina Bikmurzina

Joonis 4. Töötajate juhendamised

