

## **Pärnu toitlustusasutustes on mureks nii riskide hindamine kui liikumisteed**

*Janika Rõõmus  
töötervishoiu tööinspektor*

**Suvi on toitlustusasutustes aasta kiireim aeg, seda eriti merelinnas Pärnus. Seepärast pööraski Lääne inspektsioon suve hakul tähelepanu just restoranidele ja muudele toitlustusasutustele, et hinnata, kuivõrd on töötajad pingelisel perioodil ohtude eest kaitstud. Murekohtadena tulid esile nii puudulik riskide hindamine ja tervisekontroll kui ka ohtlikud liikumisteed.**

Lääne inspektsiooni töötervishoiu tööinspektor külastas Pärnus 18 enimkülastatavat restorani ja toitlustusasutust ning kontrollimise käigus puutus kokku 206 töötajaga. Kontrollimisel pöörati põhilist tähelepanu toitlustusasutuste füüsiliste ohutegurite mõõtmistele (valgustus, õhutemperatuur, suhteline õhuniiskus ja mõnel juhul ka müra), liikumisteedele, töötajate tervisekontrollidesse suunamisele, esmaabi korraldusele, ohutusjuhendite sisu vastavusele tehtavate töödega ja kasutatavatele töövahenditele, kemikaalide kasutamisele, raskuste käsitsi teisaldamisele, sundasenditele ja -liigutustele ning ohutegurite hindamisele riskianalüüsis.

Suurem osa toitlustusteenindajate tööpäevast möödub jalgadel seistes ja mõnikord üsna raskeid kandikuid kandes. Väsimusest ja pingelisest tööst tulenevalt on komistamised ja kukkumised kerged tulema, samuti tuleb ettevaatlik olla kuumade jookide ja toitude serveerimisel. Kontrolli käigus selgus, et pooled (50%) kontrollitud tööandjatest ei pööra tähelepanu töötajate raskuste teisaldamisele ja ei ole hinnanud raskuste käsitsi teisaldamise töötervishoiu ja tööohutuse nõuetest tulenevalt terviseriski.

Külastatud ettevõtetes oli kõige suuremaks probleemiks puudulik töötajate esmane tervisekontroll töötervishoiuarsti juures ja seda 14 ettevõttes. Tööandjate väitel oli tervisekontroll läbi viidud ja esitamiseks olid olemas ka tervisekontrolli tõendid, kuid seda siiski ainult perearsti kirjutatud.

Liikumisteed olid tasased, mitte-libedad ja nõuetekohaselt märgistatud ainult seitsmes kontrollitud ettevõtetes.

Samuti on probleeme ohutusjuhenditega, sest need ei sisaldanud piisavat informatsiooni ergonoomilistest töövõtetest, ülekoormustraumade vähendamistest või õnnetusohutude vältimistest ning puudu olid ka seadmetele ja masinatele ohutusjuhendid. Toitlustusasutustes üldiselt on õnnetuste tekkimise tõenäosus mõnevõrra suurem kui mujal, kuid pooltes ettevõtetes ei olnud esmaabivahendid nõuetekohaselt komplekteeritud.

Toitlustusteenindajate töökeskkond peab olema väga puhas, piisava valgustuse, hea ventilatsiooni, vajaliku temperatuuri ja õhutusega. Kontrolli käigus tuvastati, et ainult kuues (33%) kontrollitud toitlustusasutuses olid teostanud nõuetekohase töökeskkonna õhutemperatuuri ja valgustustiheduse mõõtmised.

Kontrolli käigus tuvastatud rikku-miste puhul sunnirahasid ja trahve ei rakendatud, kuid tehti mõningad ettekirjutused.

Positiivsete näidetena eraldi nime-tamist väärivad ettevõtted, kelle töökesk-kond on eeskujulik ja kus on töötajate tervise hoidmise nimel igati vaeva nähtud, on OÜ Blauinvest (Bravo lounge), OÜ Villa Wesset, OÜ Risco (Peccadello) ning OÜ Trahter Postipoiss.