



Aluehallintovirasto

# Aluehallintovirastojen ohje ravintoloiden toiminnan rajoittamisesta ja valvonnasta

Ohje päivitetty 18.6.2020

2020

Aluehallintovirastojen julkaisuja  
Regionförvaltningsverkens publikationer

## **Aluehallintovirastojen ohje ravintoloiden toiminnan rajoittamisesta ja valvonnasta**

Tämä ohje on tarkoitettu elinkeinonharjoittajien ja ravitsemisliikkeiden henkilökunnan käytettäväksi sekä viranomaisvalvonnan toteuttamiseksi, ja siinä kuvataan tartuntatautilain ja sen nojalla annetun asetuksen määrittelemät rajoitukset ravitsemisliiketoiminnalle 1.6.2020 alkaen.

Ohje päivitetty 18.6.2020

# Sisällysluettelo

1. Johdanto ja soveltamisala .....	4
2. Ravintolan asiakkaiden ohjeistus (valtioneuvoston asetus 2 §) .....	6
3. Aukiolo- ja anniskeluaika.....	8
4. Asiakasmäärä ja asiakaspaikkojen sijoittaminen.....	8
5. Suunnitelma .....	10
6. Valvonta.....	10
7. Lisätietoja.....	11

# 1. Johdanto ja soveltamisala

Eduskunnan päätöksen mukaisesti tartuntatautilakia (1227/2016) on muutettu lisäämällä siihen väliaikaisesti 58 a § ravitsemisliikkeiden toiminnan rajoittamisesta tartuntataudin leviämisen estämiseksi ja 58 b § ravitsemisliikkeiden valvonnasta ja rajoitusten edellytysten seurannasta. Tavoitteena on ollut säätää ravitsemisliiketoiminnalle sellaisia rajoituksia, joilla elinkeinotoimintaa voidaan avata asiakkaille ja samanaikaisesti estää koronavirustaudin leviämistä. Laki on voimassa 1.6.2020–31.10.2020.

Valtioneuvosto on antanut 18.6.2020 tartuntatautilain 58 a §:n nojalla määräaikaisen valtioneuvoston asetuksen ravitsemisliikkeiden toiminnan väliaikaisesta rajoittamisesta tartuntataudin leviämisen estämiseksi. Asetus on voimassa 22.6.2020–31.8.2020, ja sillä kumottiin aiempi valtioneuvoston asetus ravitsemisliikkeiden toiminnan väliaikaisesta rajoittamisesta tartuntataudin leviämisen estämiseksi (401/2020). Tässä asetuksessa säädetään myös tartuntatautilain (1227/2016) 58 a §:n 2 ja 3 momentissa säädettyjen ravitsemisliikkeen aukiolo- ja anniskeluajan sekä suurimman asiakas- ja henkilömäärän rajoitusten sijasta sovellettavista rajoituksista.

Tämä ohje on tarkoitettu elinkeinonharjoittajien ja ravitsemisliikkeiden henkilökunnan käytettäväksi sekä viranomaisvalvonnan toteuttamiseksi, ja siinä kuvataan tartuntatautilain ja sen nojalla annetun asetuksen määrittelemät rajoitukset ravitsemisliiketoiminnalle 1.6.2020 alkaen. Ohjetta on päivitetty 18.6.2020 annetun valtioneuvoston asetuksen mukaiseksi. Säädettyt rajoitukset koskevat majoitus- ja ravitsemistoiminnasta annetussa laissa tarkoitettua ravitsemisliikettä. Ravitsemisliikkeellä tarkoitetaan elintarvikehuoneistoa, jossa harjoitetaan ravitsemistoimintaa. Ohjeessa ravitsemisliikkeestä käytetään jatkossa sanaa ravintola.

## Ohjeen tarkoitus

Ohjeen tarkoituksena on tukea ravintoloita nyt säädettyjen rajoitusten toimeenpanossa niin, että ne voidaan viedä käytäntöön tehokkaasti ja yhdenmukaisesti koko valtakunnassa. Ohjetta huolellisesti noudattamalla voidaan estää koronavirustartuntoja ja vähentää virukselle altistuneiden määrää.

Tartuntatautilaissa ja sen perusteella annetussa valtioneuvoston asetuksessa säädetään määräaikaisesti tartuntataudin leviämisen estämiseksi välttämättömistä rajoituksista, jotka koskevat ravintoloiden aukiolo- ja anniskeluaikaa sekä niiden sisä- ja ulkotilojen asiakaspaikkamäärää ja käyttöä. Ravintolat veloitetaan noudattamaan hygieniaan liittyviä erityisiä vaatimuksia ja huolehtimaan asiakkaiden riittävän etäisyyden ylläpitämisestä.

Rajoitteita sovelletaan laivoilla siltä osin, kun Suomen laki näitä koskee. Kansainvälisessä meriliikenteessä olevalla aluksella sovellettava lainsäädäntö määräytyy pääsääntöisesti aluksen rekisteröintivaltion eli lippuvaltion perusteella.

## Henkilöstöravintolat ja ruoan ulosmyynti

Aukioloajan, asiakaspaikkamäärien sekä asiakkaiden sijoittamisen ja asiakkaiden välisen riittävän etäisyyden ylläpitämisen rajoitukset eivät koske henkilöstöravintolatoimintaa eikä ruoan tai juoman myymistä ravintolasta muualla nautittavaksi. Muita tartuntatautilaissa ja sen nojalla annetun asetuksen velvollisuuksia tulee kuitenkin noudattaa.

Henkilöstöravintolalla tarkoitetaan yhteisön, säätiön tai laitoksen omalle henkilöstölle tai muuten rajoitetulle henkilöpiirille tarkoitettua ruoan tai juoman tarjoamista. Tällaisia ovat esimerkiksi vanhainkotien, sairaaloiden, varuskuntien, vankiloiden, päiväkotien, koulujen sekä teollisuuslaitosten henkilöstöravintolat. Ruoan tai juoman myymisellä ravintolasta muualla nautittavaksi tarkoitetaan ns. take away -toimintaa.

## Voimassaolo ja valvonta

Tartuntatautilain 58 a §:ssä ja sen nojalla säädetyt velvollisuudet ja rajoitukset ovat voimassa 1.6.2020 lukien kaikissa maakunnissa Ahvenanmaa mukaan lukien. Valtioneuvostolla on oikeudellinen velvollisuus seurata rajoitusten edellytysten voimassaoloa. Epidemiatilanteen ja saatujen kokemusten perusteella muun muassa liikkeiden aukioloaikaa koskevia rajoituksia on vaiheittain alettu lieventää.

Ravintoloilla on pääasiallinen ja omavalvonnallinen vastuu säädöksissä asetettujen rajoitteiden ja tavoitteiden noudattamisesta. Väliaikaisten rajoitusten yhtenä tavoitteena on, että ravitsemistoiminnassa kehitetään omaehtoisin toimenpiteisiin ja suunnitelmiin perustuvia toimintamalleja, joilla tartuntataudin leviäminen ravintoloissa estettäisiin, kun rajoituksia asteittain puretaan.

Tartuntatautien torjunnan päävastuu on paikallistasolla eli kunnissa. Pääasiallinen vastuu paikallistason toimijoiden ohjauksesta ja neuvonnasta, liittyen myös uuden tartuntatautilain edellyttämiin muutoksiin ravintolatoiminnan järjestämisessä, on siten kunnan viranomaisilla. Aluehallintoviraston rooli on pääasiassa valvoa ja puuttua havaittuihin epäkohtiin ja toisaalta auttaa paikallisviranomaisia uuden lain tulkitsemisessä. Ravintoloille asetettujen velvollisuuksien viranomaisvalvontaa toteutetaan tartuntatautilain aluehallintovirastolle säätämän toimivallan mukaisesti, yhteistyössä muiden viranomaisten kanssa. Ohjeistus on keskitetty aluehallintovirastojen internetsivuille [www.avi.fi](http://www.avi.fi).

Aluehallintovirastot ottavat valvonnassaan huomioon suhteellisuusperiaatteen, eivätkä ryhdy tavoiteltuun päämäärään nähden laajempiin toimenpiteisiin. Epäkohtia havaittaessa tarkoituksena on ohjeistuksin ja määräyksin varmistaa toiminnan lainmukaisuus ja asiakkaiden turvallisuus tartuntataudin leviämisen ehkäisyn kannalta.

## 2. Ravintolan asiakkaiden ohjeistus (valtioneuvoston asetus 2 §)

### Ravintolaan ei saa tulla oireisena

Ravintolan on ilmoitettava asiakkaisiin saapuville näkyvästi, ettei henkilö, jolla on koronavirustartuntaan sopivia oireita, saa tulla ravintolaan. Koronavirus aiheuttaa hengitystieinfektion, jonka oireita voivat olla mm. yskä, kurkkukipu, kuume, hengenhädistys, lihaskivut, vatsaoireet ja päänsärky (<https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheutta-jat-a-o/koronavirus-covid-19>).

### Ravintola-asiakkaiden käsihygienia

Ravintolaan tultaessa asiakkailla on oltava mahdollisuus käsien pesuun tai desinointiin. Käsienvpesusta muistutetaan kyltein, joissa ohjeistetaan asiakkaat käsienvpesu-paikkaan tai ohjeistetaan käsidesimahdollisuudesta. Käsienvpesupiste tulee varustaa lämpimällä juoksevalla vedellä, nestesaippualla, käsienvkuivausmahdollisuudella (esim. käsipyyhepaperi, kangaspyyheautomaatti) ja roska-astialla käsipyyhepaperia varten. WC-tilojen ja käsienvpesupisteen siisteydestä on huolehdittava riittävällä tiheydellä. Asiakkaita ohjeistetaan oikeasta käsienvpesutekniikasta.

### Käsienvpesu

- Kastele kätet runsaalla vedellä.
- Ota saippua ja hiero kämmeniä vastakkain.
- Hiero kämmenselät, peukalot ja sormien välit.
- Hiero sormia lomittain vastatusten.
- Huuho kätet runsaalla vedellä.
- Kuivaa kätet huolellisesti käsipyyhepaperilla.
- Sulje hana käsipyyhepaperilla.

Avaa kuvallinen ohje tästä

### Käsihuuhteen käyttö

- Ota huuhdetta noin ruokalusikallinen käteen.
- Hiero huolellisesti sormenpäät, peukalot ja sormien välit.
- Lopuksi hiero aine kämmeniin ja kämmenselkiin.
- Hiero kunnes kätesi on kuivat.

Käsihuuhteena suositellaan huuhteita, joiden alkoholipitoisuus on vähintään 70%. Jos tehoaineena käytetään muuta kuin alkoholia, tulee sen olla kemikaaliviran-

omaisen hyväksymä.

Käsienpesupisteellä tulee välttää ruuhkautumista.

## Yskimisohje

- Suojaa suusi ja nenäsi kertakäyttönenäliinalla, kun yskit tai aivastat.
- Jos sinulla ei ole nenäliinaa, yski tai aivasta puserosi hihan yläosaan, älä käsiisi.
- Laita käytetty nenäliina välittömästi roskeen.

## Muistutus etäisyyden pitämisestä toisiin asiakkaisiin

Asiakkaiden tulee saada toimintaohjeet riittävän etäisyyden ylläpitämisestä ja muista ravintolassa noudatettavista tartuntataudin leviämistä estävistä toimintatavoista.

## Tarjolla olevien ruokien suojaaminen ja hygieeniset toimintatavat

Ravintolan on hyvä ottaa toiminnassaan huomioon seuraavat toimintatavat:

- Itsepalveluannostelussa vaihdetaan tai pestään ottimet tihennetyksi tai mahdollisuuksien mukaan käytetään kertakäyttöottimia.
- Puhdistetaan kosketeltavat pinnat (myös maustepurkit, voiveitset jne.) tihennetyksi.
- Elintarvikkeiden suojana olevia liinoja tai suojakupuja on hyvä vaihtaa useamman kerran päivän aikana.
- Leivän ja muiden vastaavien tuotteiden tarjoilu valmiina annospaloina on järkevää.

## Siivous ja ruokailuvälineiden sekä astioiden pesu

Tilojen, pintojen ja erilaisten välineiden hygieniasta on tärkeä huolehtia tartuntatautiin leviämisen ehkäisemiseksi. Kaikki asiakkaiden koskemmat pinnat (esim. ovenkahvat, kaiteet, tuolit, lastensyöttötuolit ja pöytäpinnat, maksupäätteet sekä WC- ja pesutilat) tulee puhdistaa huolellisesti ja mahdollisimman usein. Astiat ja ruokailuvälineet on puhdistettava huolellisesti siten, etteivät tartuntataudit leviä niiden välityksellä. Asiakastiloissa puhdistustiheyttä on lisättävä erityisesti erilaisiin painikkeisiin liittyen.

Siivouksen tehostamisesta asiakastiloissa voit lukea lisää Työterveyslaitoksen internetsivuilta

Linkki yleiseen puhdistusohjelmaan Ruokaviraston sivuilla

## 3. Aukiolo- ja anniskeluaika

Ravintolat voivat avata aikaisintaan kello 04, ja ne on suljettava kello 02. Alkoholi-juomien anniskelu on mahdollista kello 9–01. Ennen kello 01 anniskeltujen alkoholi-juomien nauttiminen on sallittu kello 02:een saakka. Esimerkki: Ravintolan, joka menee kiinni kello 24, ei tarvitse lopettaa tuntia aikaisemmin anniskelua eli kello 23.

Merkittävä osa ravintoloissa tapahtuvista sosiaalisista kontakteista liittyy alkoholin-käyttöön. Suomalaisten alkoholinkäyttö on yöaikaan tyypillisesti humalajuomista sekä kodeissa että anniskelupaikoissa. Päihtymys vähentää estoja ja heikentää harkintakykyä, mikä voi johtaa varotoimien, kuten turvavälien ja käsihygienian, laiminlyöntiin.

Tämänhetkisen tiedon mukaan kovaääninen puhe, huutaminen ja laulaminen levittävät koronavirusta tehokkaammin kuin rauhallinen puhe. Tämä tulee ottaa huomioon ravintolan toiminnassa ja soitettavan musiikin voimakkuudessa. Kovalla soitettu musiikki edellyttää myös keskustelussa normaalia kovempaa äänenvoimakkuutta. Tartuntariski voi tällaisissa tilanteissa olla suuri, vaikka etäisyys virusta kantavaan ihmiseen olisi useita metrejä.

Ravintoloiden aukiolo- ja anniskeluaikaa koskevien rajoitusten tarkoituksena on rajoittaa asiakkaiden altistumisaikaa ja -tapoja sekä sisä- että ulkotiloissa silloin, kun ravintoloissa tyypillisimmin nautitaan alkoholijuomia ja kun ravintolan asiakkaat saattavat olla päihtyneitä.

### Aukiolo- ja anniskeluaika 13.7.2020 alkaen

Ravintolan saa pitää avoinna koko vuorokauden 13.7.2020 alkaen ja anniskeluaikoihin sovelletaan alkoholilakia (1102/2017), jonka mukaan alkoholijuomien anniskelu on sallittu kello 9:stä kello 1.30:een. Anniskeltujen alkoholijuomien nauttiminen on sallittu yhden tunnin ajan anniskeluajan päättymisen jälkeen. Anniskelua saa jatkaa kello 1.30:n jälkeen enintään kello 4:ään aluehallintovirastolle tehdyn kirjallisen ilmoituksen perusteella (jatkoaikailmoitus).

## 4. Asiakasmäärä ja asiakaspaikkojen sijoittaminen

### Asiakasmäärä ja asiakaspaikkojen sijoittaminen 22.6.–12.7.2020

Jokaisessa ravintolan sisätiloissa sijaitsevassa osastossa saa oleskella asiakkaita samanaikaisesti kolme neljäsosaa anniskeluluvan tai rakennussuunnitelman osoittamasta asiakaspaikka- tai henkilömäärästä.

### Asiakasmäärä 13.7.2020 alkaen

Ravintolan sisätilassa tai sen osassa saa oleskella 13.7.2020 alkaen yhtäaikaisesti



anniskeluluvan tai rakennussuunnitelman mukainen määrä asiakkaita tai henkilöitä.

Jos ravintolalla on anniskelulupa, luvassa on määritelty asiakaspaikkamäärä osastoittain. Anniskelupaikkojen osastot ja niiden asiakaspaikkamäärät on julkaistu avoimessa datassa: [http://avoindata.valvira.fi/alkoholi/Anniskelupaikkojen\\_asiakaspaikkamaarat\\_osastoittain.csv](http://avoindata.valvira.fi/alkoholi/Anniskelupaikkojen_asiakaspaikkamaarat_osastoittain.csv)

Jos ravintolalla ei ole anniskelulupaa, henkilömäärä selviää rakennussuunnitelmasta. Rakennussuunnitelmaa voi tarvittaessa tiedustella kunnan rakennusvalvonnasta.

Sisätilat ovat tiloja, joissa on lattia, katto ja seinät tai josta yhden tasopinnan lisäällä saa suljetun tilan. Ravintolan terassilla saa olla katon lisäksi korkeintaan kaksi seinää. Mikäli terassilla on kolme seinää ja katto, katsotaan se sisätilaksi, jota koskevat sisätilojen asiakas- ja henkilömäärärajoitukset. Seinien tai katon materiaalilla ei ole tässä asiassa merkitystä. Myös avattavat ja suljettavat tasopinnot, kuten lasitukset ja markiisit, muodostavat seinän tai tasopinnan. Määritelmä on yhteneväinen tupakkalain sisätilan määritelmän kanssa. Nyrkkisääntönä on, että mikäli tilassa saa tupakoida, se katsotaan ulkotilaksi.

Asiakasmäärärajoitus ei koske lyhytaikaista oleskelua tilassa, esimerkiksi terassilta sisätiloihin mentäessä ruoan tai juoman hakemiseksi, wc-käynnin ajaksi tai muusta vastaavasta syystä.

## Asiakaspaikkojen sijoittelu ravintolassa ja tungoksen välttäminen

Asiakasmäärärajoitus koskee vain ravintolan sisätiloja, mutta sekä sisällä että ulkona asiakkaiden oleskelu pitää järjestää riittävän väljästi ja asiakaspaikat sijoittaa riittävän etäälle toisistaan. Lähtökohtana riittävän etäisyyden määrittämiseen voi pitää vähintään 1–2 metriä, joka pitäisi THL:n ohjeistuksen mukaan jäädä myös yleisötilaisuuksissa henkilöiden väliin.

Ravintolan kaikilla asiakkailta pitää olla oma istumapaikkansa pöydän tai sitä vastaavan tason ääressä. Baaritiskin ääressä omalla istumapaikalla istuminen on sallittua. Ravintolan pitää kuitenkin toiminnassaan huomioida, että sillä on velvollisuus huolehtia asiakkaiden välisen sekä asiakkaiden ja henkilökunnan välisen riittävän etäisyyden ylläpitämisestä jatkuvasti ravintolan avoinna ollessa.

Ravintolan on järjestettävä sisä- ja ulkotilansa rakenteet ja kalusteet sekä asiakkaidensa palvelukäytännöt siten, etteivät asiakkaat altistu tartuntataudin leviämislle. Rakenteiden ja kalusteiden osalta voi harkita esimerkiksi sermien tai muovipleksien asettamista pöytien väliin ja palvelukäytäntöjen osalta esimerkiksi pöytiintarjoilua tai ruoan ja juoman hakua palvelutiskiltä jonotusnumeroilla tungoksen välttämiseksi.

Ravintolan on huolehdittava erityisesti siitä, ettei sen tiloissa synny tarpeetonta tungosta ja että asiakkaiden saapuminen ravintolaan toteutetaan tavalla, jossa pidetään asiakkaiden ja seurueiden välillä riittävä etäisyys. Esimerkiksi terassin osalta on hyvä miettiä etukäteen, miten estetään tungos, jos ulkona alkaa sataa voimakkaasti ja asiakasmäärä sisätiloissa on jo täysi.

## 5. Suunnitelma

Tartuntatautilain 58 a §:n 5 momentissa tarkoitettussa suunnitelmassa on oltava:

1. kuvaus niistä toimintatavoista, jotka liikkeessä on päätetty toteuttaa aiemmin mainittujen yleisten velvollisuuksien noudattamiseksi;
2. kuvaus liikkeen sisä- ja ulkotiloista, merkintä suurimmasta asiakas- tai henkilömäärästä 22.6.-12.7.2020 välisenä aikana sekä kuvaus niistä toimista ja henkilöstölle annetuista toimintaohjeista, joilla tartuntatautilain 58 a §:ssä säädettyt muut velvollisuudet sekä niiden valvonta liikkeen sisä- ja ulkotiloissa toteutetaan;
3. tieto henkilöstä, joka vastaa liikkeessä suunnitelman noudattamisesta.

Tieto siitä, kuka on suunnitelmasta vastaava henkilö, on annettava pyynnöstä asiakkaalle.

**Suunnitelman katsotaan olevan asiakkaiden nähtävillä, jos sen tiivistelmä on asiakkaiden nähtävillä heidän tullessaan ravintolaan, ja siinä mainitaan, että asiakkaalla on oikeus saada suunnitelma pyynnöstä nähtäväkseen.**

Suunnitelman saa yhdistää alkoholilaissa, elintarvikelaissa (23/2006) ja tupakkalaissa (549/2016) tarkoitettuihin omavalvontasuunnitelmiin.

Asiakkaiden on noudatettava ravintolan toimintatapoja ja henkilökunnan antamia ohjeita. Jos asiakas ei noudata näitä, henkilökunnalla on oikeus poistaa asiakas tiloista majoitus- ja ravitsemistoiminnasta annetun lain nojalla (Laki majoitus- ja ravitsemistoiminnasta (308/2006) 5 §).

[Linkki mallipohjaan ja ohjeeseen](#)

## 6. Valvonta

Tartuntatautilain 58 a §:ssä säädetään tartuntataudin leviämisen estämiseksi välttämättömistä rajoituksista ravintoloiden toimintaan. Lisäksi ravintolat veloitetaan noudattamaan hygieniaan liittyviä erityisiä vaatimuksia ja huolehtimaan asiakkaiden välisen riittävän etäisyyden ylläpitämisestä. Ravintolan pitää laatia suunnitelma siitä, miten se toteuttaa säädettyt velvollisuudet ja rajoitukset. Lain keskeisenä tavoitteena on, että ravitsemistoiminnassa kehitetään omaehtoisiin toimenpiteisiin ja suunnitelmiin perustuvia toimintamalleja, joilla tartuntataudin leviäminen ravintoloissa estetäisiin, kun rajoituksia asteittain puretaan.

Aluehallintovirasto, jonka toimialueella anniskelupaikka sijaitsee, valvoo 58 a §:ssä säädettyjen velvoitteiden ja rajoitusten noudattamista. Aluehallintovirastojen lisäk-

si maa- ja metsätalousministeriön, Ruokaviraston ja kuntien elintarvikevalvonnan asiantuntijat sekä Valviran alkoholivalvonnan asiantuntijat ovat valmistautuneet valvonnan ja neuvonnan toimeenpanoon. Tartuntatautien torjunnan päävastuu on paikallistasolla eli kunnissa. Pääasiallinen vastuu paikallistason toimijoiden ohjauksesta ja neuvonnasta, liittyen myös uuden tartuntatautilain edellyttämiin muutoksiin ravintolatoiminnan järjestämisessä, on siten kunnan viranomaisilla. Aluehallintoviraston rooli on pääasiassa valvoa ja puuttua havaittuihin epäkohtiin, ja toisaalta auttaa paikallisviranomaisia uuden lain tulkitsemisessä.

Keskeisiä valvonnan kohteita ovat asiakkaiden välinen riittävä etäisyys, aukiolo- ja anniskeluajat, asiakaspaikkojen määrä ja istumapaikkojen sijoitus pöydän tai sitä vastaavan tason äärellä sekä hygieniaan ja tartuntatautilain 58 §:ssä tarkoitettuun suunnitelmaan liittyvät vaatimukset. Kunnan elintarvikevalvonta voi oman elintarviketurvallisuuteen liittyvän tarkastustoimintansa ohella havainnoida ravitsemusliikkeen toimintaa ja neuvoa ja ohjeistaa elinkeinoharjoittajia tartuntatautilain 58 a §:n mukaiseen toimintaan sekä tarvittaessa ilmoittaa epäkohdista aluehallintovirastolle.

Jos velvoitteiden tai rajoitusten noudattamisessa havaitaan puutteita tai epäkohtia, aluehallintovirasto voi antaa ravintolalle määräyksen niiden korjaamisesta. Määräystä annettaessa on asetettava määräaika, jonka kuluessa tarpeelliset toimenpiteet on suoritettava. Jos puutteita ei ole korjattu asetetussa määräajassa tai jos velvoitteita on rikottu olennaisesti, aluehallintovirasto voi määrätä ravintolan ravitsemustoiminnan välittömästi keskeytettäväksi ja liikkeen pidettäväksi suljettuna asiakkailta enintään yhden kuukauden ajaksi. Aluehallintoviraston päätökset voidaan panna täytäntöön heti muutoksenhausta huolimatta.

Säännöksen edellyttämän valvonnan tarkoitus on, että viranomaiset voivat viiveettä ja tehokkaasti reagoida turvaamistoimin tartuntataudin leviämisen estämiseksi. Valvontakohteet valitaan riskiperusteisesti muilta viranomaisilta ja kansalaisilta tulleiden ilmoitusten perusteella sekä omiin havaintoihin perustuen.

Poliisin on tarvittaessa annettava aluehallintoviraston pyynnöstä virka-apua valvonnan ja ravintolan sulkemisen toimeenpanemiseksi.

## 7. Lisätietoja

Ravintoloiden toimintaan liittyvissä kysymyksissä voit:

- Etsiä vastauksia usein kysytyistä kysymyksistä  
<http://www.avi.fi/web/avi/usein-kysytyt-kysymykset>
- Lähettää sähköpostia osoitteeseen [koronainfo@avi.fi](mailto:koronainfo@avi.fi)
- Soittaa puhelinpalvelunumeroon  
0295 016 666,  
ma–pe klo 8–11 ja 12–16

