



EESTI HOTELLIDE JA  
RESTORANIDE LIIT

# Tegevusjuhised Hotellid

## Ülevaade

Kõik dokumendis sisalduv informatsioon on koostatud 5.mail 2020.a. seisuga ning vastab Terviseameti juhiste COVID-19-st tulenevate riskide vähendamiseks. Dokumendile lisanduvad jooksvalt uuendused, kui vastavatelt ametkondadelt uut informatsiooni saame. Dokumendi on läbi vaadanud ja kinnitanud Eesti Hotellide ja Restoranide Liidu juures tegutsev kvaliteedi ja klassifikatsiooni hindamise nõukogu.

See ei ole ametlik tegevusjuhise alus soovitude alus majutusettevõttele oma tegevusjuhise koostamiseks. Dokument on koostatud teadmises, et nakkusohutusreeglite järgimine on vajalik, sest COVID-19 viirus ei kao ja peame nendele soovitudele toetudes suutma viiruse levikut kontrolli all hoida. Dokumendi eesmärk on maksimaalselt toetada hotelle võimaliku nakatumisriski vähendamisel hotelli töötajate ja küllastajate seas.

Juhendi koostamise ajal on kaitsemaski kandmine inimestele vabatahtlik. Vastavalt Terviseameti juhiste jääb isikukaitsevahendite kasutamine töökohas iga tööandja reguleerida vastavalt koostatud riskianalüüsile, kus määratakse ja tagatakse igale töötajale isikukaitsevahendid.

Koridoride, fuajeede jt üldkasutatavate ruumide koristamine ja puhastamine võib toimuda küllastajate vaateväljas ning juuresolekul tingimusel, et täidetakse ohutusnõudeid. Sellega näitame, et me hoolime oma küllastajatest ning nad võivad end meie juures turvaliselt tunda.

Kontrollmehhanismid ja vastutusosalad määrab iga hotelli juhtkond vastavalt sisekorrale ja riskiplaanile.

COVID-19 nakkusjuhu puhuks soovitab WHO koostada eraldi tegevusjuhend kõikidele üksustele, sest käesolev tegevusjuhend ei kata kõiki nakkusleiu puhul vajalikke tegevusi.

Kasulikud lingid koondame EHRLI kodulehele, info täieneb ajas: <https://ehrl.ee/kasulik-info/>

[COVID-19 käitumisjuhised tootlustusettevõtetele](#)

<https://www.terviseamet.ee/sites/default/files/Nakkushaigused/Juhendid/COVID-19/juhis-majutusettevotted.pdf>

<https://vet.agri.ee/>

<https://vet.agri.ee/et/kodanikule/ennetustoo/covid-19/korduma-kippuvad-kusimused-kkk-toidukaitlejatele>

<https://www.ttja.ee/et/uudised/ttja-koostas-juhendi-avalike-hoonete-tehnosüsteemide-too-seadistamisest-viiruse-leviku>

[https://www.terviseamet.ee/sites/default/files/Nakkushaigused/Juhendid/COVID-19/juhis\\_toitlustusettevotted.pdf](https://www.terviseamet.ee/sites/default/files/Nakkushaigused/Juhendid/COVID-19/juhis_toitlustusettevotted.pdf)

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf>

<https://covid19.failteireland.ie/business-supports/operational-guidance/>

<http://www.oakleyair.com/category/Portable%20UV%20Air%20Sterilization%20Units.php>

<https://www.tip--berlin.de.cdn.ampproject.org/c/s/www.tip-berlin.de/new-corona-rules-restaurants-hotels-what-can-open-in-berlin/amp/>

<https://hotelanalyst.co.uk/2020/04/28/cleanliness-the-new-currency/>

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

<https://www.err.ee/1082806/turgi-hotellides-parast-taasavamist-rootsi-laudu-enam-ei-tule>

<https://www.err.ee/1083258/portugal-loodab-turismi-taastumisele-juba-suvel>

<https://www.travelweekly.co.uk/articles/368154/accor-launches-covid-19-cleaning-certification>

<https://www.rai.ie/restaurants-association-of-ireland-launch-covid-19-crisis-recovery-plan/>

<https://insights.ehotelier.com/properties/2020/04/28/hilton-defining-a-new-standard-of-hotel-cleanliness/>

[https://www.youtube.com/watch?v=PtUqKo\\_YAqC&fbclid=IwAR1JaPd35w6BM7dNzzxTwZgjrDEZYcEb7Xks6ltOq1mTanWPtOeiOfJfDc](https://www.youtube.com/watch?v=PtUqKo_YAqC&fbclid=IwAR1JaPd35w6BM7dNzzxTwZgjrDEZYcEb7Xks6ltOq1mTanWPtOeiOfJfDc)

## ENNE SAABUMIST

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli teostama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Olulise info kättesaadavuse puudumine	Toodud välja kodulehel	Ametlik informatsioon Terviseametilt <a href="https://www.terviseamet.ee/et">https://www.terviseamet.ee/et</a>	Hotelli enda ametlik juhis (riskianalüüs) küllastajate ohutuse tagamiseks COVID-19 puutuvalt		Kontrolli igapäevaselt ja uuenda, kui vaja	
Tühistamistingimused	Toodud välja kodulehel	Too välja täpselt ja selgelt info, mis puudutab tühistamisi COVID-19 tõttu			Kontrolli igapäevaselt ja uuenda, kui vaja	
Autode parkimine	Avatud konteinerid/prügikastid	Jälgi, et prügikotid oleksid kõik konteineris ja neid ümbritsev ala prügist puhas.	Prügikastides peaksid olema ühekordsed pealt seotavad prügikotid		Tühjenda regulaarselt (nagu ette nähtud)	
Sissepääs	Käepidemed, lingid	Informeerivad sildid ning käte desinfitseerimisvahendid peaksid olema kättesaadavad peasissepääsu juures, samuti hotelli parklaukse kõrval. Võimalusel nii sees- kui ka väljaspool uksi.	Rõhuta, et kõik küllastajad ja hotelli töötajad kasutaksid sisenemisel ja enne retseptsiooni või muudesse ühiskondlikesse ruumidesse edasi liikumist kätedesinfitseerijat		Jätkuv	
Täpne informatsioon	Broneerimisel	Võimalda oma töötajatele selget, terviklikku ja ühest informatsiooni, mida nad saavad telefoni ja e-maili teel edastada nendele küllastajatele, kes tunnevad selle vastu broneerimisel huvi. Sh viiruse levimise riski maandamiseks paika pandud tegevused nt sotsiaalne distantseerumine, hügieeni tagamiseks ette võetud tegevused jne.	Retseptsioonis peab olema meditsiiniabi info. Samuti meditsiinikomplekt, mis sisaldab näomaske ja prille (koos või eraldi), kindaid, kaitseülrikonda, desovahendeid, desorätikuid ja ohtlike jäätmete äraviskamiseks kotti. (WHO soovitus)		Kontrolli igapäevaselt ja uuenda, kui vaja	

## SAABUMISEL

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Nakatunud/haigestunud klient, viirusekandja	Üldine	Sisenemisel infomaterjal, mis viitaks, et haiged ning viimase 14 päeva jooksul kinnitatud COVID-19 diagnoosiga inimesega lähedases kontaktis olnud külalised peavad olema kodus.	Eraldi tegevusjuhised kõikidele üksustele, kui ilmneb nakkusoht		Alati	
Kätlemine	Retseptioonis	Taga, et töötajad ei tervitaks küllastajaid ja üksteist kätelde			Alati	
Käte pesemine	Retseptioonis	Selge silt sisenemisel ja silmade kõrgusel retseptiooniletil, et küllastajatele ja töötajatele meelde tuletatada, et nad pesevad käsi sagedasti sooja vee ja seebiga vähemalt 20 sekundit iga kord			Alati	
Lähikontakt küllastajatega	Retseptioonis	Sildid, mis paluvad küllastajatel hoiduda lähikontaktidest retseptioonitöötajatega. Võimalusel kasutada sümbolitega kleepse või infosilte. <a href="https://ehrl.ee/kasulik-info/">https://ehrl.ee/kasulik-info/</a>	Pane välja visuaalsed märgid, mis viitaksid ohutule vahemaale eriti kolme- ja enamaliikmeliste gruppide puhul		Alati	
Väline saastumine teistelt küllastajatelt	Retseptioon	Kätedesinfitseerimisvahend retseptioonis	Sildid, mis tuletaksid küllastajatele meelde, et nad pesevad käsi enne		Alati nähtaval olevad sildid ning desinfitseerimisvahendi	

			retseptiooni pöördumist		asendamine kohe, kui see on otsa lõppenud	
Koolitamata töötajad	Retseptatsioon	Baaskoolitus kõikidele klientide teenindamisega tegelevatele töötajatele COVID-19 siltidesse ja kontrollmehhanismidesse puutuvast	Piisavalt töötajaid ning töötajate järjepidevus. Uued töötajad kogemustega töötajatega koos.		Jätkuv	

### SAABUMISEL

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Letid, lauad ja fuajee mööbel	Retseptioonis	Desinfitseeri			Regulaarselt (nagu ette nähtud). Kontrolli infot Terviseameti kodulehelt	
Registreerimisprotsess	Retseptioonis	Eelregistreerimine, kui võimalik. Kui ei ole võimalik, siis registreerib külastaja hotelli töötaja. Võimalusel eraldada retseptionist kaitseklaasiga	Töötajatel on oma kirjutusvahendid. Küllastajate kasutuses olnud kirjutusvahendid koguda vastavalt märgistatud kaussi, korvi vms.		Desinfitseeri või vaheta töötajate kirjutusvahendeid regulaarselt või pärast iga kasutamist. Desinfitseeri kogutud küllastajate kirjutusvahendid.	
Dokumendid ja brošüürid küllastajate informeerimiseks	Retseptioonis	Eemalda kõik turistidele mõeldud paberil infokandjad, ajalehed ja raamatud	Eemalda kogu alalt kõik brošüürid		Alati nähtavale kohale asetatud sildid, mis paluvad inimestel ajalehed eemalda või ära visata	
Liftinupud ja käsipuud	Liftid/trepid	Desinfitseeri. Aseta kätedesinfitseerijad liftidest väljaspoole ja kui võimalik, siis ka liftidesse	Pane üles sildid, mis tuletavad külalistele meelde käte desinfitseerimist enne lifti tellimist		Desinfitseeri regulaarselt (nagu ette nähtud)	

Sildid ustel ning ukсед, mille avamiseks on vaja ukси lükata	Koridorides ja küllastajate tubades	Kus võimalik, hoia ukси avatuna (ära unusta tuleohutusnõudeid)	Desinfitseeri pindu, eriti uksekäepidemeid ja alasid, mida kasutatakse ukсе avamiseks neid lükates		Desinfitseeri regulaarselt (nagu ette nähtud)	
Lülitid, märgukellad jne	Retseptioonis	Desinfitseeri			Desinfitseeri (nagu ette nähtud)	

### SAABUMISEL/LAHKUMISEL

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollimehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollimehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Küllastajatele kasutamiseks mõeldud prügikastid	Retseptioonis ja fuajees	Kasuta jalapedaaliga avatavaid kaanega suletud prügikaste, millel on ühekordselt kasutatavad ja nõõriga suletavad prügikotid			Tühjenda ja desinfitseeri regulaarselt	
Kviitungid ja arved külalistele	Retseptioonis	Paku välja võimalust saada arve või maksmise kinnitus e-mailile			Nagu on ette nähtud	
Toavõtmed/kaardid	Retseptioonis	Desinfitseeri. Kogu võimalusel spetsiaalsesse kasti.			Pärast iga kasutust st kui küllastaja on lahkunud ning töötaja sellega tegevused lõpetanud	
Maksevõimalused	Retseptioonis	Julgusta töötajaid pakkuma välja kaardimakseid ja võimalusel kontaktivabu viipemakseid.	Desinfitseeri makseterminal. Sularahaga tegelevad töötajad peaksid kandma kindlaid		Desinfitseeri pärast iga kasutamist	

## MAJUTUMISE AJAL

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Uksesildid, uksekingid, käepidemed ja alad, kus ukse avamiseks on vaja neid lükata	Küllastajate toad	Desinfitseeri uksepinke, käepidemeid ja silte ja avamiseks kasutatavaid alasid	Hotellitoota tuulutamine 15min; desinfitseerimisel võib kasutada siniseid steriliseerimislampe <a href="http://www.oakleyair.com">http://www.oakleyair.com</a>		Desinfitseeri regulaarselt (nagu ette nähtud)	
Kõvad pinnad. Alad, mida küllastajad puudutavad regulaarselt nt valgustite lülitid, kapinupud, uksekingid, toolikorjad jne	Küllastajate toad	Desinfitseeri kõiki kõvasid pindu	Võimalda küllastajatele kasutamiseks käte desinfitseerimisvahendit. Sildid, mis tulevad küllastajatele meelde regulaarset kätepesu. Käte/hingamisteede hügieen		Päevakoristus. Väljaregistreerimisel	
Seadmed. Küllastajatele kasutamiseks mõeldud veekannud, triikraud, föönid, teleripuldid, telefonid jne	Küllastajate toad	Desinfitseeri kõik seadmed, eritähelpanu pööra pultidele ja telefonidele, võimalusel pakenda puldid pärast desinfitseerimist puhtasse kilesse.	Juhi tähelepanu, et puldid on puhastatud. Võimalda desinfitseerivaid salvrätte.		Päevakoristus. Väljaregistreerimisel	
Küllastajatele mõeldud infokandjad, menüüd jne	Küllastajate toad	Kui lamineeritud, desinfitseeri. Kui ei ole lamineeritud, siis eemalda ning pane välja raamis või fuajeesse esitluskasti. QR-kood.	Eelbroneeritud reserveeringute korral saab informatsiooni saata e-mailile		Lamineeritud infokandjaid desinfitseeri regulaarselt ning väljaregistreerimisel	
Minibaar	Küllastajate toad	Desinfitseeri iga küllastuskorra järel	Vähese kasutuse perioodil mõistlik sulgeda, sest tooted vananevad		Küllastaja lahkumise järel	



Padjapüürid, aluslinad, tekikotid. Suuremad riskiallikad	Voodid	Pese vastavalt väljatöötatud protseduurireeglitele vähemalt 60°C. Vajadusel anda pesumajale vastavad juhised.	Jäta päevakoristus vahele, kui klient seda ei soovi. Küsi kindlasti kliendilt üle! Välidi kasutatud voodipesu kloppimist ja raputamist.		Tavakorras nagu hotellis ette nähtud; Igapäevaselt, kui on ette nähtud. Küllastaja lahkumisel.	
Magamispadjad. Eriti suured riskiallikad piisknakkuse korral	Voodid	Eelistada pestavast materjalist patja. Padjakaitseta patja käsitleda sarnaselt voodipesuga. Hügieenilise padjakaitsega varustatud padi pesta vastavalt väljatöötatud protseduurireeglitele ja vajadusele.	Võtta kasutusele head hügieeninormid nagu padjakaitse kasutamine. Padjakaitseta padi: visuaalne vaatlus, kasutada vähemalt 72h puhveraega. Puhveraja kasutus siin ja edaspidi on rahvusvaheliste ekspertide soovitus.		Padjakaitsega vastavalt vajadusele. Iga külastuskorra järel.	
Magamistekk Suurem riskiallikas.	Voodid	Pesta vastavalt väljatöötatud protseduurireeglitele.	Kui küllastaja lahkudes on visuaalsel vaatlusel ilmne, et küllastaja on tekiga kokku puutunud (tekk on tekikotist osaliselt väljas), siis tuleb tekk pesta. Eelistada kinniseid, käeavadeta tekikotte.		Vastavalt vajadusele või küllastaja lahkumise järel	
Padjakaitse Suurem riskiallikas	Voodid	Pesta vastavalt väljatöötatud protseduurireeglitele koos voodipesuga.	Tepitud, vedelikke mitte hülgevate padjakaitsete korral läbi viia igakordne padja visuaalne vaatlus. Padjakaitse pikendab padja eluiga, ei lase higil, mustusel, kehavedelikel, õilil, meigijääkidel, märgadest juustest tekkinud märgumusel jm viirusekandjatel imenduda patja. Padjakaitse pesemistemperatuur 60-95°C		Küllastaja lahkumise järel	
Kattemadrats, hügieenilina, madratsikaitse	Voodid	Pesta vastavalt väljatöötatud protseduurireeglitele või ilmnenu vajadusele.	Soovitatav kasutada aluslina all õhukest hügieenilina, mis tagab kattemadratsi ja madratsi puhtuse. Visuaalne kontroll		Vastavalt vajadusele	

			külastaja lahkudes, et aluslina oleks paigas ja külastaja ei ole katemadratsi/madratsi/madratsi kaitse või hügieenilinaga kokku puutunud. Vajadusel need pesta, katemadrats desinfitseerida.			
Päevatekk, otsatekk, voodikate, dekoratiivpadi, voodiseelik, pleed.	Voodid	FR-tooted, puhastada keemilises pesus. Võimalusel eemaldada toast või lubada uus kasutuskord 72h möödumisel. Puhveraja kasutus siin ja edaspidi on rahvusvaheliste ekspertide soovitus	Desinfitseerimine		Külastaja lahkumise järel	
Tekstiilist föönikott, tekstiilsed hoidikud	Külastajate tuba	Võimalusel eemaldada toast või lubada uus kasutuskord 72 h möödumisel.	Pesta, desinfitseerida			
Päevakardinad, rulood, külgakardinad ( <i>dimout</i> ), pimendavad kardinad ( <i>blackout</i> )	Külastajate toad	Ei peeta ohtlikuks nakkuse leviku allikaks. FR-tooted. Puhastada tavakorras, keemiliselt. Rulood ja pimendavad kardinad ei ole pestavad. Triikimine madalal temperatuuril, materjalile sobivusel aurupuhastus. Ruloo nõõri desinfitseerida.	Desinfitseerimine - Sinine lamp; külma udu kasutamine ruumis. <a href="https://drsauber.ee/kulm-udu/">https://drsauber.ee/kulm-udu/</a> .		Regulaarne puhastamine	
Vaibad, tekstiilsed põrandakatted	Külastajate toad	FR-tooted. Regulaarne (auru)puhastus või desinfitseerimisvahendiga puhastus. Lubada uus külastuskord 72h möödumisel-rahvusvaheliste ekspertide soovitus	<a href="https://fi-fi.ecolab.com/">https://fi-fi.ecolab.com/</a> Desinfitseerimine		Puhastada, regulaarselt iga külastuskorra järel	
Froteerätikud,	Külastajate toa	Pese vastavalt	Suhtle külastajaga, kas ta vajab		Vastavalt hotellis	

vannimantlid	juurde kuuluv vannituba	väljakujunenud reeglitele 60°C Kasutatud tooteid mitte raputada ja kloppida.	päevakoristust. Vajadusel varusta külastaja lisarätikutega.		kujunenud pesuvahetustsüklile. Külastaja lahkumise järel	
Tekstiiliga polsterdatud voodipäits, tumba, tool, diivan	Küllastajate toad	Regulaarne (auru)puhastus. Lubada võimalusel uus külastuskord 72 h möödumisel.	Desinfitseerimine		Külastaja lahkumise järel	
Madratsid	voodi	Vajadusel aurupuhastus	NB! Puhastusviisidega võib kaasneb suurem niiskuse eritus, mis nõuab kuivamise aega ja väga head ventilatsiooni		Vastavalt vajadusele	

#### MAJUTUMISE AJAL

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tiheus?	Kontrolli tulemus
Avatud prügikorvid	Prügikorvid	Võimalda jalapedaaliga avatavaid kaanega suletud prügikaste, millel on ühekordselt kasutatavad ja nõoriga kinni tõmmatavad prügikotid	Nüüd ja edaspidi: nõoriga kilekotid on ohutud käsitleda, välistab puhastusteenindaja vahetu kokkupuute prügiga. Tavalise prügikoti kasutamisel jälgida ¾ täituvust.		Tühjenda ja desinfitseeri regulaarselt (nagu ette nähtud)	
Kõvad pinnad nt kraanid, pistikupesad, käetoed, tualettpaberihoidja jne	Küllastajate toa juurde kuuluvad vannitoad	Desinfitseeri			Päevakoristus. Igapäevaselt ja väljaregistreerimisel	
Tualettpaber	Küllastajate toa	Iga uus külastuskord algab	Vaata, et varurull oleks		Eemalda külastaja	

	juurde kuuluv vannituba	uute WC-paberi rullidega, kui ei ole kinnist hoidikut,	olemas, eriti juhul, kui küllastaja loobub päevakoristusest.		lahkumise järel pooleliolev rull, kasuta 72h möödudes üldises WC-s	
Küllastajate kasutamiseks mõeldud prügikorvid	Küllastajate toa juurde kuuluvad vannitoad	Võimalda jalapedaaliga avatavaid kaanega suletud prügikaste, millel on ühekordselt kasutatavad ja nõõriga suletavad prügikotid			Tühjenda ja desinfitseeri regulaarselt (nagu ette nähtud)	
Üldine toa kasutamine	Küllastajate toa juurde kuuluvad vannitoad	Sildid, mis juhivad tähelepanu käte ja hingamisteede hügieenile	Võimalda ka käte desinfitseerimise vahendit või salvrätte		Pidevalt nähtaval asuvad sildid. Seebi ja salvrätide asendamine nii, nagu ette nähtud	
Küllastajatele vannitubades pakutavad mugavused	Küllastajate toa juurde kuuluvad toad ja vannitoad	Eemalda lõhnakotikesed, tekstiilist föönikott, kotikestes minitooted, õmblusvahendid, kingaläige jms ning paku vaid külalise soovi korral. Pudelites minitooted/pesemisvahendid uuendada iga külastuskorra järel. Tükiseepi mitte kasutada. Eelista ühekordseid topse mitte joogiklaase.			Igapäevaselt ja väljaregistreerimisel	

#### AVALIKUD ALAD

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Küllastajate poolt kasutatav mööbel	Fuajee	Puhasta ja desinfitseeri toolikäetoed,	Sildid, mis puudutavad käte- ja hingamisteede hügieeni		Pidevalt nähtaval olevad sildid	

		toolikorjad, laudad ja fuajees asuvad käsipuud				
Lähikontaktid teiste küllastajatega	Fuajee	Liiguta mööblit/toole nii, et oleks võimalik piisav vahe hoidmine nagu on välja toonud Terviseamet			Regulaarselt, vastavalt vajadusele	
Küllastajatele kasutamiseks mõeldud prügikastid	Fuajee	Võimalda jalapedaaliga avatavaid kaanega suletud prügikaste, millel on ühekordselt kasutatavad ja nõõriga suletavad prügikotid			Tühjenda ja desinfitseeri regulaarselt, nagu ette nähtud	
Üldine saastumine	Fuajee	Sildid, mis tuletavad külalistele meelde regulaarset kätepesu ning käte desinfitseerimisvahendi kasutamist			Pidevalt nähtaval kohal asuvad sildid	
Saastumine lülititel, uksekäepidemetel, linkidel jne	Fuajee	Desinfitseeri regulaarselt			Regulaarselt, nagu ette nähtud	
Üldsaastumine. Vaipkatted	Koridor, fuajee	FR-tooted. Kuivpuhastus Aurupuhastus	<a href="https://fi-fi.ecolab.com/">https://fi-fi.ecolab.com/</a> Desinfitseerimine		Regulaarselt	
Ristsaastumine. Kardinad	Fuajee, konverentsiruum	Vaata ka hotellitõa alt. FR-tooted. Soovitav vältida konverentsiruumi kasutamist 72h jooksul.	Aurupuhastus. Külma udu kasutamine ruumis. Desinfitseerimine.		Regulaarselt	
Üldsaastumine, Vaipkatteta põrandad	Fuajee	Regulaarne puhastamine, märgpuhastus. Desinfitseerida	<a href="https://nanoksi.ee/ettevotetele/interjoorid/">https://nanoksi.ee/ettevotetele/interjoorid/</a>		Regulaarne märgpuhastus	

## AVALIKUD TUALETID

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? <b>Miimumnõuded</b>	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Uksed	Avalikud tualetid ning lapse-vanema ruumid	Desinfitseeri ukselinke, käepidemeid ning alasid, mida kasutatakse ukse avamiseks lükates	Jäta tualettruumi üldalasse avanev uks lahti		Desinfitseeri iga tunni aja järel või nii regulaarselt, kui võimalik	
Kõvad pinnad nt lülid, kraanid, pistikupesad, käetoed, tualettpaberihoidjad, dosaatorid jne	Avalikud tualetid ning lapse-vanema ruumid	Desinfitseeri kõiki kõvasid pindu	Pane välja sildid, mis tuletaksid küllastajatele meelde regulaarset kätepesu		Desinfitseeri iga tunni aja järel või nii regulaarselt, kui võimalik	
Üldine saastumine	Avalikud tualetid ning lapse-vanema ruumid	Võimalda piktogrammidega illustreeritud juhised, kuidas pesta õigesti käsi. Taga, et külalistele oleks kättesaadav vesi ja vedelseep	Võimalda käte desinfitseerimisvahendit		Pidevalt nähtaval kohal asuvad sildid ning desinfitseerimisvahendite asendamine niipea kui nõu on tühi	
Küllastajatele kasutamiseks mõeldud prügikastid	Avalikud tualetid ning lapse-vanema ruumid	Võimalda jalapedaaliga avatavaid kaanega suletud prügikaste, millel on ühekordselt kasutatavad ja nõõriga suletavad prügikotid	Võimalda käte desinfitseerimisvahendit		Tühjenda ja desinfitseeri regulaarselt, nagu ette nähtud	
Kätekuivatusföönid	Avalikud tualetid ning lapse-vanema ruumid	Paku ühekordselt kasutatav alternatiiv kätekuivatusföönil			Kontrolli kas välja on pandud piisav varu iga tunni aja tagat toimuva	

	ruumid	näiteks paberkäterätikud			kontrollkäigu ajal	
--	--------	-----------------------------	--	--	--------------------	--

## ABIVAHENDID

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Küllastajate poolt kasutatav mööbel	Konverentsi/koosolekuruumid	Puhasta ja desinfitseeri toolikäetoed, toolikorjad, lauad ja fuajees asuvad käsipuud	Võimalda sildid, mis tuletavad küllastajatele meelde regulaarset kätepesu		Pidevalt nähtaval kohal asuvad sildid	
Lähikontaktid teiste küllastajatega	Konverentsi/koosolekuruumid	Liiguta mööblit/toole nii, et oleks võimalik piisava vahe hoidmine nagu on välja toonud Terviseamet			Nagu ette nähtud	
Küllastajatele mõeldud paberist infokandjad, brošüürid jne	Konverentsi/koosolekuruumid	Pane välja sildid, mis tuletavad küllastajatele meelde, et nad väldiksid paberist infokandjate mittevajalikku puudutamist	Eemalda paberil infokandjad alalt. Informatsiooni saab edastada eelbroneeritud koosolekute ja konverentside puhul e-mailitsi		Nagu ette nähtud	
Küllastajatele kasutamiseks mõeldud prügikastid	Konverentsi/koosolekuruumid	Võimalda jalapedaaliga avatavaid kaanega suletud prügikaste, millel on ühekordselt kasutatavad ja nõõriga suletavad prügikotid			Tühjenda ja desinfitseeri regulaarselt, nagu ette nähtud	
Üldine saastumine	Konverentsi/koosolekuruumid	Sildid, mis tuletavad külaliste meelde regulaarset kätepesu	Käte desinfitseerimisvahendid koosoleku/konverentsiruumides		Pidevalt nähtaval asuvad sildid. Desinfitseerimisvahendi	

		ning käte desinfitseerimisvahendi kasutamist			asendamine kohe, kui see on otsas	
--	--	--	--	--	-----------------------------------	--

## ÜLDINE

Millised on riskid Sinu külastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Prügikäitlemine	Kõik alad	Taga, et kõik prügikotid oleksid kohe eemaldatud selleks ette nähtud väljaspool majutusasutust asuvasse spetsiaalsesse kohta	Prügi käitlevd töötajad peavad kasutama selleks ette nähtud kaitseriietust ja kindaid. Käsi tuleb pesta kohe pärast prügi käitlemist		Regulaarselt, nagu ette nähtud	
Halb ventilatsioon	Kõik alad	Ventilatsioon peab olema töökorras ja sisselülitatud. Arvestama TTJA juhistega: <a href="https://www.ttja.ee/et/uudised/ttja-koostas-juhendi-avalike-hoonete-tehnosusteemide-too-seadistamisest-viiruse-leviku">https://www.ttja.ee/et/uudised/ttja-koostas-juhendi-avalike-hoonete-tehnosusteemide-too-seadistamisest-viiruse-leviku</a>	Ventileeri ruume avades välisaknad		Regulaarselt, nagu ette nähtud	
Valgustilülitid, ukseingid ja käepidemed, märgukellad	Kõik alad	Desinfitseeri			Regulaarselt, nagu ette nähtud	



## JOOMISE JA SÖÖMISE ALADELE SAABUMINE

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Uksed	Einestamisalad	Ukseligid, käepidemed ja uksed tuleks desinfitseerida ja kus võimalik, jätta avatuks			Regulaarselt päeva jooksul ja üle öö	
Ristsaastumine	Einestamisalad	Kõik küllastajad peavad olema informeeritud nõudest kasutada käte desinfitseerijat enne restorani sisenemist	Informatiivsed sildid, mis on ülal sissepääsu juures ja restoranis sees.		Alati	
Füüsiline tervitamine	Einestamisalad	Ainult verbaalne tervitamine töötajate ja küllastajate vahel	Sildid, mis juhivad tähelepanu vahetu kontakti vältimise vajalikkusele		Alati	
Inimeste laudadesse paigutamine	Einestamisalad	Sotsiaalne distantseerumine läbi „kohtu ja tervita“ ( <i>meet &amp; greet</i> ) meetodi	Iga laud on lähimast lauast minimaalselt 2 meetri kaugusel		Alati	

## ISTUMINE JA TELLIMUSE VÕTMINE

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Küllastajatega tegelemine	Einestamisalad	Sotsiaalne distantseerumine – istudes einestamine peaks toimuma ainult eelbroneeringute alusel	Pühendunud ja kogenud administraator oskab paigutada ja vältida liiga suure rahvakogunemise tekkimist söömisalal		Sisseregistreerimise ja kõikide joogi & söögi teenuste ajal	
Menüüd	Einestamisalad	Lamineeritud menüüde kasutamine; kasuta tahvleid, QR-koodi verbaalset kommunikatsiooni puhul väldi pikaajalist lähikontakti.	Kus menüüde kasutamine on vajalik, seal desinfitseerida pärast iga kasutamist ja pidada silmas, et küllastaja oleks sellest protsessist teadlik. Eelista lamineeritud menüüd, mida on kerge desinfitseerida.		Pärast iga kasutamist	
Tellimuse võtmine	Einestamisalad	Sobiva vahemaa hoidmine tellimuse võtmisel. QR-koodi kasutamine toidu tellimisel.	Individuaalsed kirjutusvahendid ja märkmikud igale töötajale. Käega katsutavate esemete desinfitseerimine.		Desinfitseerida vastavalt vajadusele	
Halvad hügieeniharjumused	Einestamisalad	Kasutusele võtta head hügieeniharjumused nagu need on ette näinud VTA	Vaata üle VTA juhised ning treeni kogu teenindav ja mitteteenindav personal neid kasutama		Ajakohane VTA ja Terviseameti dokumentatsioon	

## LAUA KATMINE JA KLAASNÕUD

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Esemete kehv käitlemine	Klaasnõud	Minimaalne nõude katsumine kas jala või põhja kaudu	Informatiivsed sildid nõude katsumise kohta, eriti neid puhastades		Alati	
Esemete kehv käitlemine	Sööginõud, söögiriistad	Minimaalne sööginõude ja söögiriistade katsumine	Kus võimalik, seal peaksid söögiriistade ümber olema keeratud servjetid häid hügieenitavasid järgivate töötajate poolt (kindad)		Alati	
Esemete kehv käitlemine	Sööginõud, söögiriistad	Minimaalne sööginõude ning söögiriistade katsumine. Söögiriistad pesta masinas.	Söögiriistad peaksid olema desinfitseeritud sahtlis, vajadusel kilega kaetud, kuni neid kinnastes töötaja kasutab		Alati	
Mitmekordselt kasutatavad esemed	Kõik maitseained	Eemalda kõik soola-, suhkru ja pipratoosid ning koorekann	Paku ühekordselt kasutatavaid pakikesi või desinfitseeri soola- ja pipratoosi pärast iga einestajat		Alati	

**EINESTAMINE JA BAARIALA**

<b>Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?</b>	<b>Kus on riskid?</b>	<b>Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded</b>	<b>Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?</b>	<b>Kes peab kontrolli rakendama?</b>	<b>Kontrollmehhanismide tihedus?</b>	<b>Kontrolli tulemus</b>
Kõvad pinnad	Lauad ja letid	Desinfitseeri puhastusvahendite ja ühekordsete paberrätikutega			Pärast iga kasutamist	
Kõvad ja pehmed pinnad	Istumine	Desinfitseeri puhastusvahendite ja ühekordsete paberrätikutega	Polsterdatud toolide regulaarne puhastus, soovitavalt auruga tööpäeva lõpus.		Pärast iga kasutamist	
Ristsaastumine mustade klaaside kaudu	Õllekraanid, mõõtmisnõud, joogidispenserid	Värske klaasi kasutamine iga uue joogi puhul, erii nende puhul, mis tulevad kraanidest või dispenseritest			Iga uue joogi puhul	

## ROOTSI LAUD & LIHA LÕIKAMINE

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Iseteenindus	Rootsi laud	Kus võimalik, tuleks vältida rootsi laua/buffee stiilis teenindamist ning toit tuleks serveerida köögist. Külma lauda serveerida kilega kaetud (pakendis) portsjonitena.	Kõik rootsi lauas kasutatavad serveerimisvahendid jm esemed tuleb regulaarselt asendada desinfitseeritud esemetega.			
Iseteenindus	Liha lõikamine	Selles stiilis teenindamist tuleks võimalusel vältida. Seal, kus seda vältida ei õnnestu, tuleb kohaldada sotsiaalset distantseerumist vältides järjekordade tekkimist ning pikale venivat teenindusaega. Iseteeninduspunktide juures peaks olema võimalus käte desinfitseerimiseks.	Avatud demonstratsioonid ei tohiks olla		Alati	
Iseteenindus	Liha lõikamine	Kõik teenindav personal peab säilitama head hügieenitavad nagu on ette näinud VTA.			Alati	
Iseteenindus	Kandikud	Pärast iga kasutamist desinfitseerida	Kus võimalik, peaks teenindav personal võtma tellimuse ning toidu serveerima		Pärast iga kasutamist	
Restorani	Suured seltskonnad	Jälgida laudade paigutust	Vältida suurte seltskondade		Alati	

terrass, välikohvik		2m reeglit. Puhastamine ja desinfitseerimine iga külaskorra järel. Järgida Terviseameti ja VTA üldisi juhiseid toitlustajatele.	kogunemisi. Võimlusel viipemaksed.			
---------------------	--	---	------------------------------------	--	--	--

#### TOATEENINDUS

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Ristsaastumine	Magamistuba/koosolekutoad	Kõik toit peab olema kaetud kogu kohaletoimetamise aja. Kasutada sama protsessi nagu einestamisaladel serveerides juua ja süüa.			Alati	

#### TASUMINE

Millised on riskid Sinu küllastajatele	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus

<b>ja töötajatele?</b>					
Ristsaastumine	Kõik alad	Julgusta kasutama kaardimakseid ning kontaktivabu viipemakseid	Desinfitseeri seadmeid nii, et klient oleks sellest protsessist teadlik		Alati Regulaarne desinfitseerimine kogu teeninduse jooksul

### TOIDU VALMISTAMINE JA KÄITLEMINE

<b>Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?</b>	<b>Kus on riskid?</b>	<b>Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded</b>	<b>Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?</b>	<b>Kes peab kontrolli rakendama?</b>	<b>Kontrollmehhanismide tihedus?</b>	<b>Kontrolli tulemus</b>
Ristsaastumine	Köök	VTA reguleerib ja see peaks olema igas toitlustusasutuses, mis on saanud tegevusloa.	Toiduohutuse kohta on Maailma Tervishoiu Organisatsioon (WHO) andnud välja ettevaatavad soovitused sealhulgas nõuanded järgimaks häid toiduhügieeni praktikaid nagu kätepesu, liha läbiküpsetamine ja võimaliku ristsaastumise vältimine kúpsetatud ja mitte kúpsetatud toitude vahel. Rohkem informatsiooni leiab WHO veebilehelt <a href="http://www.who.int">www.who.int</a>		Alati	

## KOMMUNIKATSIOON

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Ebatäpne töötajate informeerimine/vasturääkivad sõnumid	Suhtlus töötajatega	Enne vahetuse algust edasi antavad uudised, uuendamised, täpne viimane informatsioon ja võimalikud viimased muudatused			Enne iga vahetuse algust, nagu ette nähtud	
Töötajate kontaktide ebatäpsus või aegunud info	Suhtlus töötajatega	Kindlusta, et kõikide töötajate kontaktandmed, sealhulgas mobiiltelefoniumbrid, oleksid õiged	Loo kriisikommunikatsiooni „ahel“		Nagu ette nähtud	
Töötajatele kättesaadav info	Suhtlus töötajatega	Teated töötajatele mõeldud ruumides/aladel, mis toovad välja koosolekutel räägitu			Nagu ette nähtud	
Ebaprofessionaalselt koostatud või ebatäpsed sildid	Sildid ja teated	Vastaval töötajal on link vajaminevate siltidega; kontrollib,			Nagu ette nähtud	



		et neid oleks piisavas koguses ja vajalikes kohtades.				
Mitmekeelsed sildid ja informatsioon	Sildid ja teated	Paku materjale erinevates keeltes käte ja hingamisteede hügieeni kohta.			Nagu ette nähtud	

## RESSURSID

Millised on riskid Sinu külastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Välja õpetatud töötajate puudus võtmetähtsusega ülesannete täitmiseks	Ressursid	Ristkoolita töötajaid võtmetähtsusega ülesannete täitmiseks, et vajadusel oleks olemas asendusnimene	Hoolitse selle eest, et uued kogenematud töötajad ei jääks üksinda ning et nad oleksid piisavalt informeeritud		Jätkuv	
Töötajate eemalolek	Ressursid	Planeeri ette töötajate võimalikku eemaloleku mõjusid ja pane paika alternatiivsed lähenemised või töötajate ümberpaigutamine vähemolulistelt ülesannetelt muudele			Jätkuv	
Ebapiisav hulk töötajaid graafikus	Ressursid	Pane graafikusse valvekorrad, et oleks tagatud see, et	Tee kindlaks, et töötajate nimestik on üle vaadatud et vajadusel kasutada		Jätkuv	

		lisaülesanded oleksid täidetud, nt hügieenimeetmete täitmine	rohkem töötajaid			
--	--	--	------------------	--	--	--

## TAGARUUMID

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Sildid ustel ning ukсед, mille avamiseks on vaja uksi lükata	Töötajatele mõeldud alad ja kontorid	Kus võimalik, hoia uksi avatuna (ära unusta tuleohutusnõudeid)	Desinfitseeri pindu, eriti uksekäepidemeid ja alasid, mida kasutatakse ukse avamiseks neid lükates		Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt vajadusele)	
Lauad ja kõvad pinnad, kaasa arvatud uste avamiseks kasutatavad nupud ja lülitid	Töötajatele mõeldud alad ja kontorid	Desinfitseeri kõik kõvad pinnad	Võimalda töötajatele desinfitseerivaid puhastusvahendeid. Sildid, mis tuletavad töötajatele meelde käte ja hingamisteede hügieeni		Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt vajadusele)	
Kõvad pinnad töötajate tualettruumides ja vannitubades nt lülitid, kraanid, pistikud jne	Töötajate vannitoad	Desinfitseeri kõik pinnad	Sügavpuhasta. Sildid, et tuletada töötajatele meelde käte ja hingamisteede hügieeni ja kätepesu juhiseid		Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt vajadusele)	
Kätekuivatusföönid töötajate tualettruumides	Töötajate tualettruumid	Paku ühekordselt kasutatav alternatiiv kätekuivatusföönilile näiteks	Kätepesu sildid.		Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt vajadusele)	

		paberkäterätikud				
Seadmed töötajate ruumides nt veekeedukannud, mikrolaineahjud, puldid	Puhkeruum	Desinfitseeri kõik seadmed ja pööra erilist tühlepanu pultidele ja telefonidele				Igapäevaselt
Töötajate kasutuses olevad kirjutusvahendid. Töötajate omavahel jagatavad kirjutusvahendid, pliitsid suus, juustes või kõrva taga	Püsiv	Igal töötajal peab olema oma kirjutusvahend, mida puhastab desinfitseerijaga				Igatunniliselt või nii regulaarselt kui võimalik

#### POLIITIKAD JA PROTSESSID

<b>Millised on riskid Sinu kõlastajatele ja töötajatele?</b>	<b>Kus on riskid?</b>	<b>Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinimumnõuded</b>	<b>Milliseid lisakontrollimehhanisme saad Sa rakendada?</b>	<b>Kes peab kontrolli rakendama?</b>	<b>Kontrollimehhanismide tihedus?</b>	<b>Kontrolli tulemus</b>
Dokumentatsiooni haldamine mitme töötaja poolt	Töötajate protsessid ja protseduuride dokumendid	Juhised, graafikud, reserveeringud jne mida kasutavad töötajad, võib lamineerida kui võimalik	Kui lamineeritud, siis desinfitseerida		Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt vajadusele)	
Mitteteadlikud töötajad ebapiisavate juhistega	COVID-19 võimalik nakatumine/kellelgi esinevad sümptomid	Tee kindlaks, et kõik sinu töötajad oleksid informeeritud sammudest, mis tuleb teha ja määrata kogemustega töötajad tiimijuhtideks	Planeeri tegevusplaan ja edasised sammud juhiks, kui sinu haldusalas peaks avastatama haigusjuhtum. Järgi Terviseameti juhiseid.		Vastavalt vajadusele	