



EESTI HOTELLIDE JA
RESTORANIDE LIIT

Tegevusjuhised Restoranid

Ülevaade

Kõik dokumendis sisalduv informatsioon on koostatud 5.mail 2020.a. seisuga ning vastab Terviseameti juhistele 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 vaid 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 restorane võimaliku nakatumisriski vähendamisel restorani töötajate ja küllastajate seas.

Vastavalt Terviseameti juhistele jääb isikukaitsevahendite kasutamine töökohas iga tööandja reguleerida vastavalt koostatud riskianalüüsile, kus määratakse ja tagatakse igale töötajale isikukaitsevahendid. Restorani personalil järgida kehtivaid VTA ja Terviseameti eeskirju.

Baarilettide, einestusala, fuajee 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 ettevõtte 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/>

<https://www.terviseamet.ee/et/COVID-19-trukised#JUHENDID>

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

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

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

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

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

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

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

https://www.terviseamet.ee/sites/default/files/Nakkushaigused/Juhendid/COVID-19/juhis_toitlustusettevotted.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.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=IwAR1JaPd35w6BM7dNzzxTwZgjtrDEZYcEb7Xks6ItOq1mTanWPtOeiOfJfDc .

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 restorani kodulehel/sotsiaalmeedias	Ametlik informatsioon Terviseametilt	Restorani enda ametlik juhised küllastajate ohutuse tagamiseks COVID-19 puutuvalt		Kontrolli igapäevaselt ja uuenda, kui vaja	
Täpse informatsiooni vähesus	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.			Jätkuv	
Tühistamistingimused	Toodud välja restorani kodulehel/sotsiaalmeedias	Too välja täpselt ja selgelt info, mis puudutab tühistamisi COVID-19 tõttu, kui see erineb varasemast.			Kontrolli igapäevaselt ja uuenda, kui vaja	
Avatud	Parklad	Hoia kõik konteinerid ja	Prügikastides peaksid		Tühjenda regulaarselt	

konteinerid/prügikastid		neid ümbritsev ala prügist puhtana	olema ühekordsed pealt seotavad prügikotid		(nagu ette nähtud)	
Sissepääs	Käepidemed, lingid	Informeerivad sildid ning käte desinfitseerimisvahendid peaksid olema kättesaadavad nii sees-, võimalusel ka väljaspool peasissepääsu	Rõhuta, et kõik külastajad ja restorani töötajad kasutaksid sisenemisel ja enne muudesse ühiskondlikesse ruumidesse edasi liikumist kätedesinfitseerijat		Jätkuv	
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	

SAABUMISEL

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
Füüsiline tervitamine	Einestamisaladel	Ainult verbaalne tervitamine külastajate ja töötajate vahel. Sotsiaalne distantseerumine	Sildid, mis rõhutavad füüsilise kontakti vältimise vajadust		Alati	
Käte hügieen	Sisenemisel	Selge silt sisenemisel ja silmade kõrgusel vastuvõtualal, et külastajatele ja töötajatele meelde tuletada, et nad peseksid käsi sagedasti sooja vee ja seebiga vähemalt 20 sekundit iga kord			Alati	

Lähikontakt külastajatega	Sisenemisel	Sildid, mis paluvad külastajatel hoiduda lähikontaktidest töötajatega	Pane välja visuaalsed märgid, mis viitaksid ohutule vahemaale eriti kolme- ja enamaliikmeliste gruppide puhul. Rõhuta eelbroneeringute korral saabumist ettenähtud aja, et vältida ootamist		Alati	
Väline saastumine teistelt külastajatelt	Sisenemisel	Käte desinfitseerimisvahendid sissepääsu juures	Sildid, mis tuletaksid külastajatele meelde, et nad peseksid käsi enne restorani pöördumist		Alati nähtaval olevad sildid ning desinfitseerimisvahendi asendamine kohe, kui see on otsa lõppenud	
Koolitamata töötajad	Teenindav personal	Baaskoolitus kõikidele klientide teenindamisega tegelevatele töötajatele COVID-19 siltidesse ja kontrollimehhanismidesse puutuvast	Piisavalt töötajaid ning töötajate järjepidevus, vältida ainult kogemusteta uute töötajate ühte vahetusse jätmist, kõrvale kogemustega töötaja.		Jätkuv	

SAABUMISEL

Millised on riskid Sinu külastajatele 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
Uksed	Einestamisalad	Uksekäepidemeid ja linke ja ukse pinda peaks desinfitseerima ja võimalusel jätta ukсед avatuks, kui tuleohutusnõuded seda lubavad.			Regulaarselt päeva jooksul ja üleöö	
Ristsaastumine	Einestamisaladel	Kõiki külastajaid informeerida juhustest desinfitseerida käsi enne	Informatiivsed sildid sissepääsu juures ning restoranis. Lae sildid alla		Alati	

		restorani sisenemist	Terviseameti või EHRL-i kodulehelt			
Inimeste laudadesse paigutamine	Einestamisalad	Piisav vahemaa laudade vahel	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 – väldi küllastajate kogunemist sissepääsu juures, juhata laudadesse esimesel võimalusel	Rõhuta eelbroneerimise võimalust. Ilma broneeringuta küllastajate puhul, kui neile ei ole lauda pakkuda, palu neil mõne aja pärast naasta ning võta nende telefoninumber, et laua vabanemisest märku anda	Pühendunud ja kogenud administraator oskab paigutada ja vältida liiga suure rahvakogunemise tekkimist söömisalal	Kogu avatud olemise aja	
Menüüd	Einestamisalad	Kui menüüde kasutamist ei saa vältida, siis korralda nii, et need oleksid lamineeritud ja desinfitseeritud pärast iga kasutamist ning et küllastajad oleksid sellest protsessist teadlikud.	V väldi paber kandjal menüüde kasutamist – kasuta tahvleid, QR koodi. Verbaalne kommunikatsioon puhul vältida pikka lähikontakti. Võimalda kliendil käte desinfitseerimine enne söömist.		Pärast iga kasutamist	
Tellimuse võtmine	Einestamisalad	Sobiva vahemaa hoidmine tellimuse võtmisel. QR-koodi kasutamine.	Individuaalsed kirjutamisvahendid ja märkmikud igale töötajale. Käega katsutavate esemete desinfitseerimine		Desinfitseeri nagu ette nähtud regulaarselt päeva jooksul	

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 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 nõusid laualt koristades		Alati	
Esemete kehv käitlemine	Sööginõud, söögiriistad	Minimaalne sööginõude ning söögiriistade katsumine	Kus võimalik, seal peaksid söögiriistade ümber olema keeratud servjetid häid hügieenitavasid järgivate kinnastatud töötajate poolt		Alati	
Esemete kehv käitlemine	Sööginõud, söögiriistad	Minimaalne sööginõude ning söögiriistade katsumine. Lubatud ainult masinpesu ja –kuivatus.	Söögiriistad peaksid olema desinfitseeritud söögiriistade sahtlis, käitlemine kinnastega.		Alati	
Mitmekordselt kasutatavad esemed	Kõik maitseained	Eemalda kõik soola-, pipra- ja suhkruosid ning piimakannud	Paku ühekordselt kasutatavaid pakikesi või desinfitseeri toose pärast iga einestajat. Kasuta eraldi pakendatud võid.		Alati	
Ristsaastumine	Salvrätid	Kasuta võimalusel ainult ühekordseid salvrätte. Võimalda kohaseid viise nende ära viskamiseks.	Laudade koristamine toimugu kinnastatud töötaja poolt		Alati	

EINESTAMINE JA BAARIALA

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
Kõvad pinnad	Lauad ja letid	Desinfitseeri puhastusvahendite ja ühekordsete paberrätikutega	Ära unusta lauaplaadi aluse ja lauajalgade puhastamist vähemalt 2x vahetuse jooksul		Pärast iga kasutamist	
Kõvad ja pehmed pinnad	Istumine	Desinfitseeri puhastusvahendite ja ühekordsete paberrätikutega	Polsterdatud toolide regulaarne puhastamine, aurupuhastamine tööpäeva lõpus.		Pärast iga kasutamist	
Ristsaastumine mustade klaaside/nõude kaudu	Õllekraanid, mõõtmisnõud, joogidispenserid, sheikerid, jää-ämbrid, tangid	Värske klaasi kasutamine iga uue joogi puhul, eriti nende puhul, mis tulevad kraanidest või dispenseritest Kõikide nõude põhjalik puhastamine			Iga uue joogi puhul	
Kohvimasinad ja nende juurde kuuluvad seadmed	Tilad, piima kuumutamise kannud	Põhjalik puhastamine selleks sobivate vahenditega	Igapäevane süvapuhastus		Iga uue joogi puhul	
Serveerimistekstiilid	Tekstiilide saastumine	Tekstiilid tuleks serveerimise juurest eemaldada ning pakkuda ühekordselt kasutatavaid alternatiive, mis pärast kasutamist ära visatakse	Kõrgel kuumusel pestud ja triigitud serveerimistekstiilid (sh laudlina) vahetada iga kasutuskorra järel uue vastu. See on lubatud juhul, kui VTA ja Terviseamet ei ütle teisiti.		Iga teeninduskorra puhul	

ROOTSI LAUD & LIHA LÕIKAMINE & TERRASS

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 soe toit tuleks serveerida köögist. Külma laud pakendada ja serveerida portsjonitena	Kõik rootsi lauas kasutatavad serveerimisvahendid jm esemed tuleb regulaarselt asendada desinfitseeritud esemetega.		Alati	
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 Veterinaar- ja toiduamet			Alati	

Iseteenindus	Kandikud	Pärast iga kasutamist desinfitseerida	Kus võimalik, peaks teenindav personal võtma tellimuse ning toidu serveerima		Pärast iga kasutamist	
Ristsaastumine	Koristamisvõtted	Kasuta häid hügieenipraktikaid	Pese käsi regulaarselt, kasuta kindaid laudade koristamisel ja prügi käitlemisel		Pärast iga käiku	
Restorani terrass, välikohvik ristsaastumine	Suur seltskond	Jälgida laudade paigutusel 2m reeglit. Puhastamine ja desinfitseerimine iga külastuskorra järel. Järgida Terviseameti ja VTA üldisi juhiseid toitlustajatele.	Vältida suurte seltskondade kogunemisi. Võimlusel viipemaksed.		Alati	

TASUMINE

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	Kõik alad	Julgusta kasutama kaardimakseid ning kontaktivabu viipemakseid	Desinfitseeri seadmeid nii, et klient oleks sellest protsessist teadlik. Käte puhastamine pärast iga sularaha/tšeki käsitlemist, sularaha soovitav käidelda kinnastega.		Alati Regulaarne desinfitseerimine kogu teeninduse jooksul	

AVALIKUD TUALETID

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	Avalikud tualetid ning lapse-vanema ruumid	Desinfitseeri ukselinke, käepidemeid ning alaseid, mida kasutatakse ukse avamiseks lükates	Võimalda käte desinfitseerimisvahendit		Desinfitseeri iga tunni aja järel või nii regulaarselt, kui võimalik	
Kõvad pinnad nt lülitid, 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. Võimalda käte desinfitseerimisvahendit		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 ning 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 kinni tõmmatavad prügikotid. Võimalda jalapedaaliga avatavaid kaanega suletud prügikaste naistetualetis, mis on sobivad hügieenitarvetest vabanemiseks	Võimalda käte desinfitseerimisvahendit		Tühjenda ja desinfitseeri regulaarselt, nagu ette nähtud	
Kätekuivatusföönid	Avalikud tualetid ning lapse-vanema	Paku ühekordselt kasutatav alternatiiv	Võimalda käte desinfitseerimisvahendit		Kontrolli, kas välja on pandud piisav varu iga	

	ruumid	kätekuivatusföönile näiteks paberkäterätikud. Võimalda jalapedaaliga avatavaid kaanega suletud prügikaste, millel on ühekordselt kasutatavad ja nõõriga kinni tõmmatavad prügikotid.			tunni aja tagant toimuva kontrollkäigu ajal	
--	--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	---------------------------------------------	--

TOIDU VALMISTAMINE JA KÄITLEMINE

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	Köök	VTA reguleerib ja see peaks olema toitlustusasutuses, mis on saanud tegevusloa.	Toiduohutuse kohta on Maailma Tervishoiu Organisatsioon (WHO) andnud välja ettevaatavad soovitusel 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 www.who.int		Alati	
Ristsaastumine	Kõik toitu käitlevad töötajad	Vastavalt VTA regulatsioonile	On oht, et toitu käitlevad nakatunud töötajad võivad viirust levitada toidule, millega nad kokku puutuvad sellele aevastades või köhides või seda käega katsudes, kui nad ei järgi rangelt häid isiklikke hügieenitavasid		Alati	
Ristsaastumine	Mobiiltelefonid	Rõhuta, et töötajad	Piira kõikide seadmete		Alati	

		<p>peseksid oma käsi pärast igat telefoni kasutamist. Kindlasti ei tohiks näiteks kinnastega (isiklikku) telefoni katsuda ja pärast kindaid vahetamata, klienti teenindada</p>	kasutamist tööajal			
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	--	--	--

KOMMUNIKATSIOON

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
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 mobiiltelefoninumbrid, 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, et neid oleks piisavas koguses ja vajalikes			Nagu ette nähtud	

		kohtades				
Mitmekeelsed sildid ja informatsioon	Sildid ja teated	Paku materjale erinevates keeltes, et harida kliente 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
Väljaõpetatud töötajate puudus võtmetähtsusega ülesannete täitmiseks	Ressursid	Ristkoolita töötajaid võtmetähtsusega ülesannete täitmiseks, et vajadusel oleks olemas asendusnimene			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	Tee kindlaks, et töötajate nimestik on üle vaadatud		Jätkuv	

		tagatud see, et lisaülesanded oleksid täidetud, nt hügieenimeetmete täitmine	et vajadusel kasutada rohkem töötajaid			
--	--	------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	--	--	--

TAGARUUMID

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
Sildid ustel ning ukсед, mille avamiseks on vaja uksi lükata	Töötajatele mõeldud alad ja kontorid	Kus võimalik, hoiu uksi avatuna (ära unusta tuleohutusnõudeid)	Desinfitseeri pindu, eriti uksekäepidemeid ja alasid, mida kasutatakse ukse avamiseks neid lükates		Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt vajadusele)	
Laud 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 vannibades nt lülitid, kraanid, pistikud, tualettpaberihoidjad 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			Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt vajadusele)	

		näiteks paberkäterätikud				
Seadmed töötajate ruumides nt veekeedukannud, mikrolaineahjud, puldid	Külalistoad	Desinfitseeri kõik seadmed ja pööra erilist tähelepanu pultidele ja telefonidele				Igapäevaselt, regulaarselt ja vastavalt vajadusele
Töötajatele kasutamiseks mõeldud kirjutusvahendid. Töötajate vahel jagatavad kirjutusvahendid, pliitsid suus, juustes või kõrva taga	Igal pool	Igal töötajal peab olema oma kirjutusvahend, mida puhastab desinfitseerijaga ja järgib hügieenijuhiseid				Igatunniliselt või nii regulaarselt kui võimalik

JUHISED JA PROTSESSID

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
Dokumentatsiooni haldamine mitme töötaja poolt	Töötajate protsessid ja protseduuride dokumendid	Juhised, graafikud, reserveeringud jne mida kasutavad töötajad, võib lamineerida, kui võimalik. Kasutada pilte ning veebiressursse.	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 määra kogemustega töötajad tiimijuhtideks	Planeeri tegevusplaan ja edasised sammud juhiks, kui sinu haldusalas peaks avastatama haigusjuhtum. Järgi Terviseameti juhiseid.		Vastavalt vajadusele	