



Tegevusjuhised Hotellid

Ülevaade

Kõik dokumendis sisalduv informatsioon on koostatud 5.mai 2020.a. seisuga ja valminud 25.05.20.a.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 hotelle võimaliku nakatumisriski vähendamisel hotelli töötajate ja küllastajate seas.

Juhendi koostamise ajal on kaitsemaski kandmine inimestele vabatahtlik. Vastavalt Terviseameti juhistele 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 toitlustusettevõtetele](#)

<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-tehnosusteemide-too-seadistamisest-viiruse-leviku>

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=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 kodulehel	Ametlik informatsioon Terviseametilt https://www.terviseamet.ee/et	Hotelli enda ametlik juhised (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 parklause kõrval. Võimalusel nii sees- kui ka väljaspool uksi.	Rõhuta, et kõik küllastajad ja hotelli töötajad kasutaksid sisenemisel ja enne retseptiooni 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	Retseptioonis peab olema meditsiiniabi info. Samuti meditsiinikomplekt, mis sisaldab näomaske ja prille (koos või eraldi),		Kontrolli igapäevaselt ja uuenda, kui vaja	

		broneerimisel huvi. Sh viiruse levimise riski maandamiseks paika pandud tegevused nt sotsiaalne distantseerumine, hügieeni tagamiseks ette võetud tegevused jne.	kindaid, kaitseülkonda, desovahendeid, desorätikuid ja ohtlike jäätmete äraviskamiseks kotti. (WHO soovitus)			
--	--	--	--	--	--	--

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	Retseptsoonis	Taga, et töötajad ei tervitaks küllastajaid ja üksteist käeldes			Alati	
Käte pesemine	Retseptsoonis	Selge silt sisenemisel ja silmade kõrgusel retseptsooniletil, et küllastajatele ja töötajatele meelde tuletatada, et nad peseksid käsi sagedasti sooja vee ja seebiga vähemalt 20 sekundit iga kord			Alati	
Lähikontakt küllastajatega	Retseptsoonis	Sildid, mis paluvad küllastajatel hoiduda lähikontaktidest retseptsoonitöötajatega. Võimalusel kasutada	Pane välja visuaalsed märgid, mis viitaksid ohutule vahemaale eriti kolme- ja enamaliikmeliste		Alati	

		sümbolitega kleepse või infosilte. https://ehrl.ee/kasulik-info/	gruppide puhul			
Väline saastumine teistelt külastajatelt	Retseptatsioon	Kätedesinfitseerimisvahend retseptioonis	Sildid, mis tuletaksid külastajatele meelde, et nad peseksid käsi enne retseptiooni pöördumist		Alati nähtaval olevad sildid ning desinfitseerimisvahendi asendamine kohe, kui see on otsa lõppenud	
Koolitamata töötajad	Retseptioon	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 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
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 retseptioonist kaitseklaasiga	Töötajatel on oma kirjutusvahendid. Külastajate kasutuses olnud kirjutusvahendid koguda vastavalt märgistatud kaussi, korvi vms.		Desinfitseeri või vaheta töötajate kirjutusvahendeid regulaarselt või pärast iga kasutamist. Desinfitseeri kogutud külastajate kirjutusvahendid.	
Dokumendid ja brošüürid külastajate informeerimiseks	Retseptioonis	Eemalda kõik turistidele mõeldud paberil infokandjad, ajalehed ja	Eemalda kogu alalt kõik brošüürid		Alati nähtavale kohale asetatud sildid, mis paluvad inimestel	

		raamatud			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 tulevad külalistele meelde käte desinfitseerimist enne lifti tellimist		Desinfitseeri regulaarselt (nagu ette nähtud)	
Sildid ustel ning ukсед, mille avamiseks on vaja ukse lükata	Koridorides ja küllastajate tubades	Kus võimalik, hoia ukse avatuna (ära unusta tuleohutusnõudeid)	Desinfitseeri pindu, eriti uksekäepidemeid ja alasid, mida kasutatakse ukse 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 lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tiheus?	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 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
Uksesildid, uksealingid, käepidemed ja alad, kus ukse avamiseks on vaja neid lükata	Külastajate toad	Desinfitseeri uksepinke, käepidemeid ja silte ja avamiseks kasutatavaid alasid	Hotellitoa tuulutamine 15min; desinfitseerimisel võib kasutada siniseid steriliseerimislampe http://www.oakleyair.com		Desinfitseeri regulaarselt (nagu ette nähtud)	
Kõvad pinnad. Alad, mida külastajad puudutavad regulaarselt nt valgustite lülitid, kapinupud, uksealingid, toolikorjad jne	Külastajate toad	Desinfitseeri kõiki kõvasid pindu	Võimalda külastajatele kasutamiseks käte desinfitseerimisvahendit. Sildid, mis tuletavad külastajatele meelde regulaarset kätepesu. Käte/hingamisteede hügieen		Päevakoristus. Väljaregistreerimisel	
Seadmed. Külastajatele kasutamiseks mõeldud veekannud, triikraud, föönid, teleripuldid, telefonid jne	Külastajate 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	
Külastajatele	Külastajate toad	Kui lamineeritud,	Eelbroneeritud reserveeringute		Lamineeritud	

mõeldud infokandjad, menüüd jne		desinfitseeri. Kui ei ole lamineeritud, siis eemalda ning pane välja raamis või fuajeesse esitluskasti. QR-kood.	korral saab informatsiooni saata e-mailile		infokandjaid desinfitseeri regulaarselt ning väljaregistreerimisel	
Minibaar	Küllastajate toad	Desinfitseeri iga külastuskorra 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! Välti 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		Küllastaja lahkumise järel	

			juustest tekkinud määrgumusel jm viirusekandjatel imenduda patja. Padjakaitse pesemistemperatuur 60-95°C			
Kattemadrats, hügieenilina, madratsikaitse	Voodid	Pesta vastavalt väljatöötatud protseduureeglitele või ilmnunud vajadusele.	Soovitatav kasutada aluslina all õhukest hügieenilina, mis tagab kattemadratsi ja madratsi puhtuse. Visuaalne kontroll küllastaja lahkudes, et aluslina oleks paigas ja küllastaja ei ole kattemadratsi/madratsi/madratsi kaitse või hügieenilinaga kokku puutunud. Vajadusel need pesta, kattemadrats desinfitseerida.		Vastavalt vajadusele	
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		Küllastaja lahkumise järel	
Tekstiilist föönikott, tekstiilsed hoidikud	Küllastajate tuba	Võimalusel eemaldada toast või lubada uus kasutuskord 72 h möödumisel.	Pesta, desinfitseerida			
Päevakardinad, rulood, külgkardinad (<i>dimout</i>), pimendavad kardinad (<i>blackout</i>)	Küllastajate 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. https://drsauber.ee/kulm-udu/ .		Regulaarne puhastamine	

Vaibad, tekstiilsed põrandakatted	Külastajate toad	FR-tooted. Regulaarne (auru)puhastus või desinfitseerimisvahendiga puhastus. Lubada uus külastuskord 72h möödumisel-rahvusvaheliste ekspertide soovitus	https://fi-fi.ecolab.com/ Desinfitseerimine		Puhastada, regulaarselt iga külastuskorra järel	
Froteerätikud, vannimantlid	Külastajate toa juurde kuuluv vannituba	Pese vastavalt väljakujunenud reeglitele 60°C Kasutatud tooteid mitte raputada ja kloppida.	Suhtle külastajaga, kas ta vajab päevakoristust. Vajadusel varusta külastaja lisarätikutega.		Vastavalt hotellis kujunenud pesuvahetustsüklile. Külastaja lahkumise järel	
Tekstiiliga polsterdatud voodipäits, tumba, tool, diivan	Külastajate 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 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
Avatud prügikorvid	Prügikorvid	Võimalda jalapedaaliga avatavaid kaanega suletud prügikaste, millel on ühekordselt kasutatavad ja nõõriga kinni tõmmatavad	Nüüd ja edaspidi: nõõriga kilekotid on ohutud käsitleda, välistab puhastusteenindaja vahetu kokkupuute		Tühjenda ja desinfitseeri regulaarselt (nagu ette nähtud)	

		prügikotid	prügiga. Tavalise prügikoti kasutamisel jälgida ¾ täituvust.			
Kõvad pinnad nt kraanid, pistikupesad, käetoed, tualettpaberihoidja jne	Külastajate toa juurde kuuluvad vannitoad	Desinfitseeri			Päevakoristus. Igapäevaselt ja väljaregistreerimisel	
Tualettpaber	Külastajate toa juurde kuuluv vannituba	Iga uus külastuskord algab uute WC-paberi rullidega, kui ei ole kinnist hoidikut,	Vaata, et varurull oleks olemas, eriti juhul, kui külastaja loobub päevakoristusest.		Eemalda külastaja lahkumise järel pooleliolev rull, kasuta 72h möödudes üldises WC-s	
Külastajate kasutamiseks mõeldud prügikorvid	Külastajate 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	Külastajate 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	
Külastajatele vannitubades pakutavad mugavused	Külastajate 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, toolikorjad, laudad ja fuajees asuvad käsipuud	Sildid, mis puudutavad käte- ja hingamisteede hügieeni		Pidevalt nähtaval olevad sildid	
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	https://fi-fi.ecolab.com/ Desinfitseerimine		Regulaarselt	
Ristsaastumine. Kardinad	Fuajee, konverentsiruum	Vaata ka hotellitua. FR-tooted. Soovitav	Aurupuhastus. Külma udu kasutamine ruumis.		Regulaarselt	

		vältida konverentsiruumi kasutamist 72h jooksul.	Desinfitseerimine.			
Üldsaastumine, Vaipkatteta põrandad	Fuajee	Regulaarne puhastamine, märgpuhastus. Desinfitseerida	https://nanoksi.ee/ettevotetele/interjoorid/		Regulaarne märgpuhastus	

AVALIKUD TUALETID

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinumum nõuded	Milliseid lisakontrollmehhanisme saad Sa rakendada?	Kes peab kontrolli rakendama?	Kontrollmehhanismide tihedus?	Kontrolli tulemus
Uksed	Avalikud tualetid ning lapse-vanema ruumid	Desinfitseeri uksepinke, 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	Võimalda käte desinfitseerimisvahendit		Pidevalt nähtaval kohal asuvad sildid ning desinfitseerimisvahendite asendamine niipea kui nõu on tühi	

		oleks kättesaadav vesi ja vedelseep				
Külastajatele 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 kätekuivatusföönilile näiteks paberkäterätikud			Kontrolli kas välja on pandud piisav varu iga tunni aja tagat toimuva kontrollkäigu ajal	

ABIVAHENDID

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
Külasajate poolt kasutatav mööbel	Konverentsi/koosolekuruumid	Puhasta ja desinfitseeri toolikäetoed, toolikorjad, laudad ja fuajees asuvad käsipuud	Võimalda sildid, mis tuletavad külastajatele meelde regulaarset kätepesu		Pidevalt nähtaval kohal asuvad sildid	
Lähikontaktid teiste külastajatega	Konverentsi/koosolekuruumid	Liiguta mööblit/toole nii, et oleks võimalik piisava vahe hoidmine nagu on välja toonud Terviseamet			Nagu ette nähtud	
Külastajatele mõeldud paberist infokandjad, brošüürid jne	Konverentsi/koosolekuruumid	Pane välja sildid, mis tuletavad külastajatele meelde, et nad väldiksid paberist infokandjate	Eemalda paberil infokandjad alalt. Informatsiooni saab edastada eelbroneeritud koosolekute ja konverentside puhul e-mailitsi		Nagu ette nähtud	

		mittevajalikku puudutamist				
Külastajatele 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 külastajatele meelde regulaarset kätepesu ning käte desinfitseerimisvahendi kasutamist	Käte desinfitseerimisvahendid koosoleku/konverentsiruumides		Pidevalt nähtaval asuvad sildid. Desinfitseerimisvahendi 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: https://www.ttja.ee/et/uudised/ttja-koostas-juhendi-avalike-hoonete-	Ventileeri ruume avades välisaknad		Regulaarselt, nagu ette nähtud	

		tehnosüsteemide-too- seadistamisest-viiruse-leviku				
Valgustilülitid, ukselingid 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	Ukselingid, 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 & greet</i>) meetodi	Iga laud on lähimast lauast minimaalselt 2 meetri kaugusel		Alati	

ISTUMINE JA TELLIMUSE VÕTMINE

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
Külastajatega tegelemine	Einestamisalad	Sotsiaalne distantseerumine – istudes einesatmine 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 külastaja oleks sellest protsessist teadlik. Eelista lamineeritud menüüd, mida on kerge desinfitseerida.		Pärast iga kasutamist	
Tellimuse võtmine	Einestamisalad	Sobiva vahemaa hoidmine tellimuse võtmisel.	Individuaalsed kirjutusvahendid ja märkmikud igale töötajale. Käega		Desinfitseerida vastavalt vajadusele	

		QR-koodi kasutamine toidu tellimisel.	katsutavate esemete desinfitseerimine.			
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	Söögiriistad peaksid olema desinfitseeritud sahtlis,		Alati	

		katsumine. Söögiriistad pesta masinas.	vajadusel kilega kaetud, kuni neid kinnastes töötaja kasutab			
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

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			Pärast iga kasutamist	
Kõvad ja pehmed pinnad	Istumine	Desinfitseeri puhastusvahendite ja ühekordsete paberrätikutega	Polsterdatud toolide regulaarne puhastus, soovitatavalt 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			Iga uue joogi puhul	

		kraanidest või dispenseritest				
--	--	-------------------------------	--	--	--	--

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 laud 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.	Avatud demonstratsioonid ei tohiks olla		Alati	

		Iseteeninduspunktide juures peaks olema võimalus käte desinfitseerimiseks.				
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 terrass, välikohvik	Suured seltskonnad	Jälgida laudade paigutusel 2m reeglit. Puhastamine ja desinfitseerimine iga külaskorra järel. Järgida Terviseameti ja VTA üldisi juhiseid toitlustajatele.	Vältida suurte seltskondade kogunemisi. Võimlusel viipemaksed.		Alati	

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 ko haletoimetamise aja. Kasutada sama protsessi			Alati	

		nagu einestamisaladel serveerides juua ja süüa.				
--	--	--	--	--	--	--

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		Alati Regulaarne desinfitseerimine kogu teeninduse jooksul	

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 igas 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		Alati	

			küpsetatud ja mitteküpsetatud toitude vahel. Rohkem informatsiooni leiab WHO veebilehelt www.who.int			
--	--	--	--	--	--	--

KOMMUNIKATSIOON

Millised on riskid Sinu küllastajatele ja töötajatele?	Kus on riskid?	Tegevused, mis aitavad riski kontrolli all hoida? Miinumunõuded	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	Suhtlus töötajatega	Kindlusta, et kõikide	Loo		Nagu ette nähtud	

ebatäpsus või aegunud info		töötajate kontaktandmed, sealhulgas mobiiltelefoniumbrid, oleksid õiged	kriisikommunikatsiooni „ahel“			
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 kohtades.			Nagu ette nähtud	
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			Jätkuv	

		töötajate võimalikku eemaloleku mõjusid ja pane paika alternatiivsed lähenemised või töötajate ümberpaigutamine vähemolulistelt ülesannetelt muudele				
Ebapiisav hulk töötajaid graafikus	Ressursid	Pane graafikusse valvekorrad, et oleks tagatud see, et lisaülesanded oleksid täidetud, nt hügieenimeetmete täitmine	Tee kindlaks, et töötajate nimestik on üle vaadatud et vajadusel kasutada rohkem töötajaid		Jätkuv	

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)	
Lauad ja kõvad pinnad, kaasa arvatud uste	Töötajatele mõeldud alad ja kontorid	Desinfitseeri kõik kõvad pinnad	Võimalda töötajatele desinfitseerivaid		Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt	

avamiseks kasutatavad nupud ja lülitid			puhastusvahendeid. Sildid, mis tuletavad töötajatele meelde käte ja hingamisteede hügieeni		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 kätekuivatusföönile näiteks paberkäterätikud	Kätepesu sildid.		Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt vajadusele)	
Seadmed töötajate ruumides nt veekeedukannud, mikrolaineahjud, puldid	Puhkeruum	Desinfitseeri kõik seadmed ja pööra erilist tähelepanu pultidele ja telefonidele			Igapäevaselt	
Töötajate kasutuses olevad kirjutusvahendid. Töötajate omavahel jagatavad kirjutusvahendid, pliiatsid suus, juustes või kõrva taga	Püsiv	Igal töötajal peab olema oma kirjutusvahend, mida puhastab desinfitseerijaga			Igatunniliselt või nii regulaarselt kui võimalik	

POLIITIKAD 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	Kui lamineeritud, siis desinfitseerida		Desinfitseeri regulaarselt (vastavalt vajadusele)	
Mitteteadlikud töötajad	COVID-19 võimalik	Tee kindlaks, et kõik	Planeeri tegevusplaan ja		Vastavalt vajadusele	

ebapiisavate juhistega	nakatumine/kellelgi esinevad sümptomid	sinu töötajad oleksid informeeritud sammudest, mis tuleb teha ja määra kogemustega töötajad tiimijuhtideks	edasised sammud juhuks, kui sinu haldusalas peaks avastatama haigusjuhtum. Järgi Terviseameti juhiseid.			
------------------------	--	--	---	--	--	--