

Tegevusjuhised Restoranid

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 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 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 siht 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 tiheus? | 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 LÖIKAMINE & 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 soovitatav 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 uksepinke, käepidemeid ning alasid, 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 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 |
|---|-------------------------------|---|---|-------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| 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 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 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 valvekorrade, 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 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, 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 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 kätekuivatusföönil | | | 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 | |