



TERVISEAMET

TERVISEAMET

RAHVA TERVISE JA HEA ELUKESKKONNA NIMEL

MAJUTUSTEENUSTE OSUTAMINE COVID-19 LEVIKUPERIOODIL

Olga Gurjanova

Leena Albreht

E-post: kesk@terviseamet.ee

Telefon: (+372) 794 3500

ASJATUNDLIK

HOOLIV

AVATUD



TERVISEAMET

Üldnõuded

- Elekter, joogivesi
- Puhtus, hügieen, ventilatsioon, jäätme- ja reoveekäitlus
- Toiduohutus toidu käitlemisel
- Nõuded majutustevõttele: www.riigiteataja.ee
<https://www.riigiteataja.ee/akt/119062015013>



TERVISEAMET

Piiranguid kehtestavad õigusaktid peale eriolukorra lõppu

- 2+2 reegel, tagatud võimalus kasutada **desinfitseerimisvahendeid**
- Sage märg koristus majutusasutuse ruumides (sh desinfektsioon)
- Tõhus ventilatsioon ja tuulutamine
- Isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele

<https://www.kriis.ee/et/hadaolukorra-aegsed-oigusaktid>



TERVISEAMET

Töö ümberkorraldamine

- Tuleb jälgida töötajate tervist. Haige töötaja peab jääma koju.
- Meelde tuletada töötajatele käte hügieeni olulisust.
- Tuleb vältida silmade, nina ja suu katsumist.
- Vähendada lähedasi sotsiaalseid kontakte töötajate ning töötajate ja klientide vahel (distantsi hoidmine).



TERVISEAMET

Isikukaitsevahendid

- Vastavalt töökeskkonna riskianalüüsi tulemustele väljastada vastavalt tööiseloomule vajaminevad ühis- ja isikukaitsevahendid ning viia läbi koolitus, kuidas neid korrektselt ja ohutult kasutada.
- Tööriided pesta regulaarselt vastavalt ettevõtte tavakorraldusele. Haigestunud töötaja riided tuleb pesta koheselt.



TERVISEAMET

Kliendi teenindamine

- Teavitada kliente, et nad haigustunnuste ilmnemisel loobuksid majutusasutuse külastusest.
- Meelde tuletada klientidele hoida üksteisest minimaalselt 2 meetrit distantssi.
- Tagada klientidele võimalused käte desinfitseerimiseks ja pesuks. (Käte desinfitseerimisvahendid klientide liikumisteedele nähtavasse kohta).
- Eelistada maksevõimalustest kaardimakseid.



Pindade ja ruumide puhtus

- Enam tähelepanu ruumide ja pindade puhastamisele ja desinfitseerimisele. Puhtuse loomiseks piisab tavapärastest ainetest ja viisidest.
- NB! Ruumide pinnad peavad olema pestavad ja desinfitseeritavad. Vaipkatted ei sobi!
- Desinfitseerimisvahendite puhul (viirusevastane!), tuleb jälgida toote kasutusjuhendit. Nõuetele vastava desinfitseerimisvahendi etiketil on Terviseameti antud **registreerimistunnistuse number**.
- Erinevate ruumide puhastamiseks – erinevad koristusvahendid.
- Tühjendada prügikaste, kui need on täis $\frac{3}{4}$ ning puhastada prügikastid pärast tühjendamist.
- Kõik võimalikud viirusega saastunud jäätmed (sh isikukaitsevahendid) hoiustada teistest jäätmetest eraldatuna suletud kotis ning käidelda 72 tunni möödudes tavajäätmetena.



TERVISEAMET

Nõuanded puhastustöötajale

- Kasutada kergesti puhastatavaid tööriideid ja -jalanõusid.
- Kasutada ühekordseid kindaid ja kaitsekindaid, soovitatavalt pika käevarrega (näit. nitrilkindad, minimaalse paksusega 0,3 mm, vastavalt standardile EN-374-1).
- Sanitaarruumide puhastamisel ja desinfitseerivate vahenditega töötlemisel kasutada vajadusel kahekordseid kaitsekindaid.
- Kloori sisaldava desinfitseeriva vahendi kasutamisel kasutada ka hingamisteede kaitsevahendeid.



TERVISEAMET

Kätepesu ja isikukaitsevahendite kasutamine

- <https://www.youtube.com/watch?v=o6Ym19EQZI0&feature=youtu.be> (eesti)
- <https://www.youtube.com/watch?v=Dtuko55yND0> (vene)



TERVISEAMET

Toidu müügiks pakkumine ja toitlustus

- Järgida tavapäraseid toidukäitlemise nõudeid.
- Hoida toidu- ja joogi kaasamüügiks ja kohapeal tarbimiseks kasutatavaid pakendeid ja söögiriistu viisil, mis aitab vältida nende võimalikku saastumist.
- Võimalusel toidu degusteerimist pakkudes tagada nii toidu pakkujale kui ka klientidele kätehügieeni võimalused ja soodustage distantsihoidmist.
- Puhastada regulaarselt kõiki toiduga kokkupuutuvaid ning sagedasti katsutavaid pindu ja esemeid (sh menüüd, maitseainete ja –kastmete anumaid, leiva- ja saiakorv, müügilette jm).



TERVISEAMET

TÄNAN!

ASJATUNDLIK

HOOLIV

AVATUD