

# Tööl kaitstud: COVID-19 tööriistakogum toitlustusettevõtetele



## Oleme siin, et aidata.

COVID-19 puhang on avaldanud olulist mõju teie tegevusele. Kuna tarbijad hoiavad „suhtlemisdistsantsi“ ja püsivad tervishoiuametnike soovitusel kodus, olete pidanud kiiresti muutma ärimudeleid, mis võib tähendada lühemat tööaega, restorani söögisaali sulgemist või üksnes toidu kaasamüügiteenuse, läbisõiduvõimaluse või toidukulleri teenuse pakkumist.

Maailma juhtiva professionaalse hügieeni valdkonna kaubamärgitootjana oleme siin, et aidata. Meie professionaalsed hügieenialased teadmised aitavad tagada teie töötajate ja klientide ohutuse ja kindlustunde, nii kriisi ajal kui ka pärast seda. Oleme välja töötanud käesoleva abinõude kogumi koos meie soovitustega selle kohta, kuidas muuta käte hügieen teie toitlustusettevõttes prioriteediks. Loodame, et käesolevas abinõude kogumis olev teave on teie jaoks asjakohane ja kasulik.

Täname teid teie jõupingutuste eest kriisi eesliinil ning loodame, et teie ja teie personal püsivad praegusel keerulisel ajal terved.

Lugupidamisega

Hanneke Kuipers  
Turundusdirektor – Toitlustusteenused  
Essity Professional Hygiene



## COVID-19

Hügieen on toidu käitlemisel, jagamisel ja serveerimisel alati äärmiselt tähtis. See kohustus on omandanud veelgi suurema tähenduse restoranide jaoks, kuna COVID-19 jätkab levikut kogu maailmas. Et ennetada välditavat survet meie juba niigi koormatud tervishoiusüsteemile peame nüüd tegutsema oma kogukonna huvides, astudes vajalikke samme nende kaitsmiseks mitte üksnes toiduga edasi kanduvate haiguste, vaid ka uudse koroonaviiruse eest.

COVID-19 võib teie restoranis töötajate ja klientide vahel levida nakatunud isiku köhimisel või aevastamisel tekkivate piiskade või saastunud pindade või esemete kaudu. Kuid teie toitlustusettevõtte tegevus võib aidata COVID-19 puhangu riski vähendada, kui vaatate koos personaliga läbi regulaarse käte hügieeni ja rutiinse desinfitseerimisprotseduuride olulisuse, keskendudes eriti haigust põhjustavale viirusele.

See abinõude kogum annab teile ressursid, mis aitavad kinnistada parimaid tavaid teie restoranis nii selle puhangu ajal kui pärast seda.



### Kuidas levib COVID-19 teie restoranis?



**Õhu kaudu  
köhimise ja  
aevastamise teel**



**Lähikontakt, näiteks  
puudutamine või  
kätlemine**



**Viirusega saastunud  
eseme või pinna ning  
seejärel enda suu, nina  
või silmade puudutamine**

# Kätehügieen

Kui teie restoran jätkab COVID-19 ajal töötamist, siis on peamine panna suuremat rõhku sagedasele ja õigele kätepesule, et teie personali ja kliente kaitsta. Toitlustusettevõtetele kehtivad kätepesu soovitusel on pandeemia tõttu omandanud veelgi kriitilisema tähtsuse. Teie personal peab käsi pesema pärast:

- tualettruumi kasutamist
- köögist ja ettevalmistusalast lahkumist ja sinna naasmist
- prügi välja viimist
- puhastuslahuste käsitlemist
- söömist, joomist, suitsetamist või närimiskummi või tubaka närimist
- toore liha, linnuliha või mereandide käsitlemist
- keha või riiete puudutamist
- aevastamist, köhimist või pabertaskurätiku kasutamist
- raha käsitlemist
- enne kinnaste kätte panemist ja pärast nende ära võtmist

Veenduge, et kätepesupunktides on alati seepi ja paberkäterätikuid. Allpool leiata mõned materjalid selle kohta, kuidas rakendada õiget kätehügieeni teie toitlustusettevõttes.



## Ressursid

**Handwashing procedure**

Wash your hands with soap, water and paper towel!

For more information, visit [www.torkglobal.com](http://www.torkglobal.com)

**Kätepesu tegevuste järjekord**

[Laadi alla](#)

**Hand rub procedure**

Disinfect your hands

For more information, visit [www.torkglobal.com](http://www.torkglobal.com)

**Käte hõõrumistegevuste järjekord**

[Laadi alla](#)

**Tork Clean Care**  
Hygiene tips for food service staff  
Wash your hands!

**Hügieenisoovitused toitlustusasutuse personalile**

[Laadi alla](#)

## Hügieen lisaks kätepesule

Isiklik hügieen on ülioluline toiduainete käitlemisel ja eriti COVID-19 puhangu ajal. Kuigi õige kätehügieen on kriitilise tähtsusega, tuleb arvestada ka teisi isikliku hügieeni aspekte.

1. Juuksed peavad toitu valmistades või käsitledes olema kaetud ja serveerimise ajal kinni seotud.
2. Töörõivaid tuleb vahetada iga päev. Personal ei tohi kasutada oma töörõivaid töövälisel ajal ning masinpestavaid rõivaid tuleb bakterite või viiruste hävitamiseks kuuma veega pesta.
3. Ärge kandke ehteid, käekelli ega kasutage küünelakki. Kui töötaja nahal on lõhed või haavad, siis peavad nad toiduaineid käideldes kindaid kasutama.
4. Käterätikud võivad pakkuda soodsat pinnast soovimatutele mikroobidele, mis võivad kas otse või käte kaudu toidule edasi kanduda. Käterätikute kasutamise korral veenduge, et neid pestakse sageli ja nähtavalt määrduvad rätikud vahetatakse välja. Koka- või köögirätikuid ei tohi puhaste käte kuivatamiseks kasutada; kasutage selle asemel paberrätikuid.

Kui võimalik, varustage personal isikukaitsevahenditega (PPE), nagu näomaskid, juuksevõrgud ja ühekordselt kasutatavad kindad. Personal ei tohi töötada, kui neil esineb COVID-19 sümptomeid. Andke oma töötajatele piisavalt aega haigusest taastumiseks.



**“Toiduainete käitlejad võivad kasutada kindaid, aga neid tuleb sageli vahetada ning käsi tuleb pesta enne igakordset kinnaste vahetamist ning pärast kinnaste ära võtmist. Kindaid tuleb vahetada pärast toiduga mitteseotud tegevusi, nt. ukse käsitsi avamist/sulgemist ning jäätmenõu tühendamist. Ühekordselt kasutatavaid kindaid ei tohi toiduga töötamise korral kasutada kätepesu asendajana. COVID-19 viirus võib ühekordselt kasutatavaid kindaid saastada samal moel, nagu see jõuab töötajate kätele.“**

**— Maailma Terviseorganisatsioon**

# Pindade puhastamine

COVID-19 leviku vähendamisele kaasa aitamiseks peavad restoranid järgima sagedase kokkupuutega pindade rutiinse puhastamise ja desinfitseerimise soovitusi, sealhulgas:

- **Köögi- ja haldusala:** ukseingid, valgustuslülitid, jaoturid, toiduga kokkupuutuvad pinnad, kätega kokkupuutuvad pinnad, valamu kraanid ning käepidemed ja köögiriistad.
- **Kliendiala:** ukseingid, valgustuslülitid, jaoturid, kaitseklaasid, menüüd, laudad ja toolid, letid, tellimuste lett ja kassaaparaat/kaarditerminalid.
- **Tualettruumid:** ukseingid, valgustuslülitid, jaoturid, valamu kraanid ja käepidemed, prill-lauad ja loputuskastid.

Looge töötajatele järgimiseks selge protokoll ja tagage graafikujärgne sagedane puhastamine kogu päeva jooksul, kuna inimesed võivad saastunud pindu puudutades COVID-19 viirusesse nakatuda. Uuringute põhjal võib viirus püsida pindadel elujõulisena mõnest tunnist mitme päevani.

Allpool on toodud mõned ressursid, mis aitavad tagada, et teie restoran püsib puhas ja hügieeniline, et piirata COVID-19 levikut.



## Ressursid

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance  
7 April 2020

**Background**

The World Health Organization (WHO) has reported that the COVID-19 pandemic caused by the SARS-CoV-2 virus has spread to more than 100 countries worldwide. WHO is leading the international effort to coordinate the response to this new virus and to support countries in the region that may be affected. The objective of this document is to provide guidance on how to manage the risk of COVID-19 in food businesses. This document is intended to be used as a reference for food businesses and is not intended to be a substitute for professional advice. It is not intended to be used as a substitute for professional advice. It is not intended to be used as a substitute for professional advice.

**Key messages**

Food businesses should take steps to reduce the risk of COVID-19 transmission in their premises. This includes:
 

- Implementing strict hygiene and food safety practices.
- Ensuring that all staff are properly trained and equipped.
- Maintaining a clean and hygienic environment.
- Using appropriate personal protective equipment (PPE).
- Following local and national health authorities' advice.

**COVID-19 ja toiduohutus: suunised toiduettevõtetele (WHO)**

[Laadi alla](#) 

# Jaoturite paigutuse soovitus

Kui jätkate COVID-19 pandeemia ajal tööd, siis toetage õige kätehügieeni rakendamist jaoturite optimaalse paigutamise abil. Siin on mõned põhimõtted teie restorani erinevate alade jaoks.

## 1 Sissepääsud

Andke töötajatele ja tellimusele järgi tulevatele klientidele võimalus tagada hügieenilisus, paigutades kätehügieeni süsteemid restorani sissepääsude juurde. Pange nähtavale kohale sildid, mis edendavad õiget kätehügieeni ja füüsilist distantsi hoidmist.

## 2 Köök

Veenduge, et kätepesuvalamute juures on täidetud seebi ja paberkäterätikute jaoturid ning igal töökohal on hõlpsasti juurdepääsetavad väiksemad hügieenivahendite jaoturid. Puutevabad jaoturid võivad vähendada saastumist ja bakterite levikut.

## 3 Köögi väljapääs

Paigutage valgete ühekordselt kasutatavate käterätikute ja puhastusvahendite täidetud jaotur köögiukse lähedale, et julgustada regulaarset kliendiala leti pühkimist, kuhu kliendid pandeemia ajal tellimuste kättesaamiseks võivad pöörduda. Samuti paigutage käte desinfitseerimisvahendid kõigi köögi ja haldusruumide uste juurde.

## 4 Kliendiala lett

Paigutage käte desinfitseerimisvahendi jaoturid kliendiala leti lähedale, et soodustada käte desinfitseerimist klientidega tehingute teostamise vahelisel ajal, eriti kui käsitsetakse sularaha, mis teatavasti baktereid levitab. Paigaldage salvrätikuid ükshaaval väljastavad jaoturid, et kliendid puudutaksid vaid enda jaoks võetud salvrätikuid.

## 5 Tualettruumid

Veenduge, et teil on piisavalt jaotureid seebi, käterätikute, salvrätikute ja käte desinfitseerimisvahendi jaoks. Täitke neid regulaarselt. Puutevabad jaoturid vähendavad kokkupuutepindu ning käte desinfitseerimisvahendite jaoturid aitavad veelgi kaasa isikliku hügieeni tagamisele pandeemia ajal. Kättesaadavasse kohta pandud pabertaskurätikud, mida saab köhimise või aevastamise korral kasutada, võivad aidata ennetada patogeeni levikut.

## 6 Prügikastid

Paigutage kaanega prügikastid kõigi jaoturite lähedale, et vältida paberkäterätikute raiskamist ja ristsaastumist. Samuti paigutage prügikastid uste juurde, et paberkäterätikuid saaks kasutada ukse avamiseks ja seejärel ära visata, et saastumist piirata.

