ИНФОРМАЦИЯ

Сообщаем, что Федеральным агенством по туризму совместно с Роспотребнадзором разработаны и согласованы рекомендации по организации работы санаторно-курортных учреждений, гостиниц и иных средствах размещения в условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции.

В этой связи доводим указанные рекомендации до сведения заинтересованных организаций, которые осуществляют свою деятельность на территории муниципального образования.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главный государственный санитарный врач Российской Федерации

А.Ю. Попова

«26» мая 2020 г.

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.1. КОММУНАЛЬНАЯ ГИГИЕНА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) В УЧРЕЖДЕНИЯХ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ МЕСТ ДЛЯ ВРЕМЕННОГО ПРОЖИВАНИЯ (ГОСТИНИЦЫ И ИНЫЕ СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ)

Методические рекомендации
МР 3.1/2.1.0187-20

1. Проведение перед началом работы учреждений, осуществляющих деятельность по предоставлению мест для временного проживания (городские, загородные и курортные отели, апартотели, мотели, хостелы, базы отдыха, туристские базы, центры отдыха, туристские деревни (деревни отдыха), дома отдыха, гостевые дома и прочее) (далее – гостиницы), генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности их работы.

2. Обеспечение на системной основе в помещениях гостиниц профилактической дезинфекции с соблюдением соответствующих рекомендаций Роспотребнадзора с учетом эпидемиологической ситуации.

Использование для дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Обеспечение наличия пятидневного запаса дезинфицирующих и моющих средств.

3. Установка в местах общего пользования дозаторов с кожными антисептиками, обеспечение условий для соблюдения гигиены рук.

Обеспечение наличия пятидневного запаса моющих средств и антисептических средств для рук.

4. Проведение дезинфекции контактных поверхностей в местах общего пользования (после каждого гостя, но не реже чем 1 раз в 2 часа), уборки с дезинфицирующими средствами (до 6 раз в течение дня), влажной уборки и дезинфекции публичных (общественных) туалетов не реже 1 раза в 2 часа.

Проведение обеззараживания воздуха в местах общего пользования с применением соответствующих устройств в соответствии с инструкцией.

5. Назначение ответственного сотрудника гостиницы, контролирующего соблюдение настоящих рекомендаций.

6. Обеспечение, при возможности, приобретения гостями на территории гостиницы средств индивидуальной защиты и антисептических средств для рук.

7. Организация перед началом смены «входного фильтра» с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом. Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк). Проведение термометрии не менее 2-х раз в день (утром и вечером).

Обеспечить лабораторное обследование персонала на новую коронавирусную инфекцию при допуске к работе.

Не допускаются к работе персонал, вернувшийся с территорий (стран, субъектов Российской Федерации), неблагополучных по новой коронавирусной инфекции, до окончания сроков самоизоляции (не менее чем 14 дней).

8. Соблюдение персоналом гостиницы (включая работающих по совместительству, персонал компаний, предоставляющий услуги по договорам аутсорсинга, а также сервисных предприятий, эксплуатирующих оборудование учреждения) при выполнении своих служебных обязанностей мер личной гигиены, использование масок и перчаток (смена маски каждые 3 часа, перчаток-по мере загрязнения или повреждения).

9. Запрет приема пищи персоналом на рабочих местах. Выделение специального помещения для этих целей с раковиной для мытья рук и санитайзером.

10. Незамедлительная изоляция и информирование медицинского учреждения в случаях выявления гостей или персонала с повышенной температурой тела, другими признаками ОРВИ. При выявлении больного с новой коронавирусной инфекцией объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование, в порядке, установленном соответствующими рекомендациями.

11. Обеспечение соблюдения социального дистанцирования (1,5 – 2 метра) и минимизация возможного скопления людей на стойках регистрации при помощи сигнальной разметки.

12. Обеспечение при возможности защиты персонала гостиницы путем установки прозрачных заградительных конструкций, использования мебели, позволяющей проведение уборки и дезинфекции, дезинфекции ключей от номеров и их безопасной выдачи.

13. Внедрение, при возможности, в гостиницах для прохождения процедуры экспресс заселения/выселения мобильных приложений для минимизации общения, бесконтактного открывания гостем дверей в номера и общественные помещения (фитнес, СПА, переговорные комнаты и т.д.), а также организация и поощрение безналичных способов оплаты.

14. Проведение термометрии гостей при заезде в гостиницу, а также не реже 1 раза в день, с использование бесконтактных средств измерение.

15. Размещение гостей в номере преимущественно одноместное или семейное.

16. Внутренняя отделка номеров должна позволять проведение влажной уборки и дезинфекции в соответствии с требованиями к разным поверхностям. При уборке номеров с применением дезинфицирующих средств не реже 1 раза в день в течение срока проживания проведение дезинфекции всех поверхностей, включая телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии) и т.д. Все номера должны иметь индивидуальную санитарную группу (туалет и ванная/душ).

Гости информируются о необходимости проветривания номеров не реже 1 раза в 2 часа.

Наличие сменных наматрасников на матрасах. Обработка матрасов и наматрасников парогенератором. Влажная уборка коврового покрытия выполняется ковромоечными машинами с моющими химическими средствами,

после которой проводится орошение дезинфицирующими средствами чистой поверхности ковра.

17. Проведение выездной уборки с очисткой и обработкой всех поверхностей помещений номера. Стены, покрытые бумажными обоями, подвергаются сухой уборке с использованием устройств обеззараживания воздуха.

18. Минимизация использования декоративных подушек и покрывал.

19. Организация питания гостей преимущественно по меню или индивидуального обслуживания в номерах.

Расстановка столов с соблюдением принципов социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 2-х метров) и рассадка не более 1 человека за 1 столом (за исключением семейного или совместного проживания в 1-ом номере).

20. Обеспечение при организации питания по типу «шведского стола» или с использованием линии раздачи расстановки блюд с соблюдением принципа социального дистанцирования, включая использование системы информирования отдыхающих и нанесения сигнальной разметки на полу.

21. Увеличение продолжительности периода предоставления завтрака в отеле в зависимости от объемов гостиниц.

22. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

23. Организации общественного питания и пищеблоки рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут.

При отсутствии посудомоечной машины для мытья посуды ручным способом предусматриваются трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

24. Организация сбора использованной одноразовой посуды (при применении) в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые удаляются в качестве отходов в конце рабочего дня.

25. Обработка антисептиком товара, полученного от поставщиков, перед передачей на склад объекта общественного питания или на кухню.

26. Соблюдение поточности технологических процессов.

27. Проведение при окончании рабочей смены влажной уборки и дезинфекции обеденных залов, производственных и складских помещений

пищеблоков с использованием дезинфицирующих средств, устройств обеззараживания воздуха, с учетом объемов воздуха, подлежащего дезинфекции.

28. Обеспечение работы объектов для занятий физический культурой и спортом, бассейнов, бань, СПА и т.д. (при наличии в гостиницах) согласно соответствующим методическим рекомендациям.

29. Обеззараживание на открытых пространствах: беседок, детских игровых площадок, скамеек, площадок у входа, наружных дверей, поручней, урн, терминалов (банковских, парковочных - при наличии), а также (при наличии пляжа, открытого бассейна) - пляжного оборудования, помещений медицинского и спасательного пунктов, контактных оградительных конструкций.

Обработку следует проводить 1 раз в сутки (в утренние либо вечерние часы). Обработку контактных поверхностей - поручней, дверных ручек медицинского и спасательного пунктов методом протирания не реже 1 раза в 2 часа. Обработку шезлонгов (и аналогичного им оборудования) необходимо проводить после каждого гостя.

30. Выполнение всех видов работ с дезинфекционными средствами с использованием в качестве мер предосторожности влагонепроницаемых перчаток, респиратора и защитных очков. После завершения работ защитные средства (одежду, обувь, респираторы, очки, перчатки) собирают в промаркированные баки (мешки) для проведения их последующей дезинфекции. После дезинфекции многоразовые защитные средства подлежат стирке, одноразовые - удалению в качестве отходов.

Приложение к письму Роспотребнадзора
от _____ № _____
20.05.2020 02/9876-2020-23

Рекомендации по организации работы санаторно-курортных учреждений в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

1. ***Организационные мероприятия:***

Прием отдыхающих в учреждение должен производиться исключительно при наличии отрицательных результатов лабораторных обследований в отношении новой коронавирусной инфекции COVID-19, полученных не позднее чем за 2 суток до даты отъезда в санаторно-курортное учреждение, и информации об отсутствии контакта с вероятными больными в срок не менее 14 дней до даты отъезда.

Заполнение номеров целесообразно проводить не более 1 человека в номер (за исключением случаев, когда прибывшие на отдых и оздоровление являются сопровождающими или членами одной семьи).

Перед началом работы система вентиляции санаторно-курортного учреждения должна быть очищена, проведена проверка эффективности ее работы.

Внутренняя отделка номеров должна позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию в соответствии с требованиями к разным поверхностям. Уборку номеров с применением дезинфицирующих средств необходимо проводить не реже 1 раза в день в течение срока проживания отдыхающих, проветривание - не реже 1 раза в 2 часа. Матрасы и наматрасники обрабатываются парогенератором. Влажная уборка коврового покрытия выполняется ковромоечными машинами с моющими химическими средствами, после которой проводится орошение чистой поверхности ковра.

Выездная уборка проводится с очисткой и обработкой всех поверхностей помещений номера. В номерах с бумажными обоями вместо влажной уборки и дезинфекции необходимо использовать сухую уборку стен и потолка, после которой провести обработку оборудованием для обеззараживания воздуха, разрешенного к применению в присутствии людей, в соответствии с инструкцией по их использованию.

Для проведения дезинфекции необходимо применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. В зависимости от объекта - для дезинфекции используются средства, разрешенные к применению (на предприятиях общественного питания, в оздоровительных организациях, в детских организациях и др.).

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей, используются в соответствии с инструкциями по их применению.

Профилактические мероприятия проводятся на системной основе в

рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включают меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

Учитывая эпидемическую ситуацию и механизмы передачи новой коронавирусной инфекции, рекомендовать руководителям учреждений не допускать к работе сотрудников учреждения (включая сотрудников по совместительству, персонал компаний, предоставляющий услуги по договорам аутсорсинга, а также сервисных предприятий, эксплуатирующих оборудование учреждения) без справок об отсутствии заболевания новой коронавирусной инфекцией, выданных не ранее чем за 7 дней до выхода на работу, а также обеспечить проведение лабораторного обследования сотрудников на новую коронавирусную инфекцию COVID-19 не реже чем 1 раз в неделю.

С целью максимального ограничения контактов отдыхающих целесообразно организовывать питание отдыхающих по номерам либо в ресторанах, обеденных залах, столовых и др. по системе заказов.

При этом необходимо обеспечить расстановку столов с соблюдением принципов социального дистанцирования (расстояние между столами - не менее 2-х метров) и рассадку не более 1 человек за 1 стол (за исключением случаев, когда прибывшие на отдых и оздоровление являются членами одной семьи либо проживают в 1 номере).

В случае организации питания по типу «шведский стол» необходимо обеспечить расстановку блюд на шведской линии с соблюдением принципа социального дистанцирования, включая использование системы информирования отдыхающих во всех местах общего пользования, а также нанести сигнальную разметку на полу. Аналогичные требования предъявляются к организации питания по принципу линии раздачи.

С целью проведения дезинфекции воздуха обеденные залы (и др. аналогичные помещения), в производственных и складских помещениях пищеблоков необходимо использовать оборудование для обеззараживания воздуха, разрешенного к применению в присутствии людей.

В закрытых помещениях в присутствии других людей для защиты органов дыхания используются маски (с учётом смены маски не реже чем 1 раз в 3 часа).

На территории санаторно-курортных учреждений необходимо обеспечить возможность приобретения отдыхающими средств индивидуальной защиты (масок и перчаток) в достаточном количестве.

При наличии у учреждения пляжа необходимо провести расстановку

пляжного оборудования (шезлонгов, раздевалок, ногомоек, кулеров с питьевой водой и др.) с соблюдением принципа социального дистанцирования; по возможности - нанести сигнальную разметку; информацию о необходимости соблюдения принципа социального дистанцирования необходимо разместить при входе на пляж. Также необходимо рассчитать вместимость пляжа при соблюдении принципа социального дистанцирования, включив в указанный расчет площадь пляжа и длину уреза воды. Сотрудники пляжа должны контролировать соблюдение принципов социального дистанцирования отдыхающими, обеспечить ограниченный доступ отдыхающих.

При наличии у учреждения собственного транспорта, на котором проводится оказание транспортных услуг отдыхающим (трансфер, проведение экскурсий и др.) - обработку транспорта проводить в соответствии с рекомендациями, направленными Федеральной службой по защите прав потребителей № 02/2120-2020-32 от 13.02.2020 и инструкцией, направленной Федеральной службой по защите прав потребителей № 02/770-2020-32 от 23.01.2020. При оказании транспортных услуг обеспечить наполняемость транспортного средства пассажирами с соблюдением принципа социального дистанцирования.

При оказании учреждением медицинских услуг: необходимо оказывать их исключительно по предварительной записи, исключить любое групповое посещение процедур. Все медицинские помещения должны быть оснащены оборудованием для обеззараживания воздуха, разрешенного к применению в присутствии людей. После приема каждого пациента также следует проводить дезинфекцию контактных поверхностей и проветривание помещения.

Термометрию необходимо проводить при приеме отдыхающих в учреждение, а также не реже 1 раза в день; в случае выявления отдыхающих с повышенной температурой тела, а также с другими признаками ОРВИ - незамедлительно изолировать и сообщать в лечебную сеть.

В случае выявления среди отдыхающих больного с новой коронавирусной инфекцией объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование. В номере отдыхающего (после его госпитализации) специализированной организацией проводится дезинфекция всех поверхностей, включая кондиционеры, мебель и мягкий инвентарь (шторы, покрывала, подушки, одеяла и др.). Кроме того, проводится дезинфекция предприятия-организатора питания (пищеблока оздоровительной организации). Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, санузлов.

Неснижаемый запас средств для проведения дезинфекции, кожных антисептиков, средств индивидуальной защиты в учреждении должен составлять не менее чем на 5 суток.

Перед началом работы учреждения администрация должна уведомить органы власти субъекта и территориальные органы Роспотребнадзора о выполнении рекомендаций по проведению профилактических и

дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в учреждении.

2. ***Профилактические мероприятия в местах общего пользования (в холлах, коридорах, стойках регистрации):***

Учитывая механизмы передачи инфекции - необходимо осуществлять мероприятия, направленные на прерывание путей передачи инфекции: исключение скопления отдыхающих при регистрации и заезде, обеспечение социального дистанцирования на стойках регистрации путем нанесения сигнальной разметки, обеспечение дезинфекции воздуха путем установки бактерицидных облучателей рециркуляторов закрытого типа (с целью проведения дезинфекции воздуха в постоянном режиме, достаточной мощности) во всех местах общего пользования, проведение дезинфекции контактных поверхностей (после приема каждого отдыхающего, но не реже чем 1 раз в 2 часа), обеспечение защиты сотрудников путем установки прозрачных заградительных конструкций, использование мебели, позволяющей проведение влажной уборки и дезинфекции. Расстановку мебели необходимо провести с соблюдением принципа социального дистанцирования.

Во всех местах общего пользования необходимо установить дозаторы с кожными антисептиками (по возможности - бесконтактные), обеспечить условия для соблюдения гигиены рук.

3. ***Профилактические мероприятия среди сотрудников:***

Сотрудники должны соблюдать меры личной гигиены.

Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк). С целью выявления сотрудников с повышенной температурой тела допуск сотрудников в помещения учреждения осуществляется через «входной фильтр», включающий проведение термометрии бесконтактным способом. Термометрию также необходимо проводить в течение рабочего дня (смены).

Сотрудники при выполнении своих служебных обязанностей должны быть в масках (смена маски проводится в случае ее увлажнения, но не реже чем раз в 3 часа), обеспечены в достаточном количестве кожными антисептиками, средствами для дезинфекции поверхностей.

Не допускаются к работе сотрудники, вернувшиеся на территорию субъекта с территорий (стран), неблагополучных по новой коронавирусной инфекции, до окончания сроков самоизоляции (не менее чем 14 дней).

Запрещается прием пищи на рабочих местах, при отсутствии комнаты приема пищи, предусматривается выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (с подводкой горячей и холодной воды), санитайзером, обеспечивается ежедневная уборка с применением дезинфицирующих средств.

4. ***Профилактика при организации питания:***

По окончании рабочей смены пищеблока (или не реже, чем через 6

часов) необходимо проводить проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) всех поверхностей. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей.

Дезинфекцию контактных поверхностей, влажную уборку и дезинфекцию публичных (общественных) туалетов следует проводить не реже чем 1 раз в 2 часа.

Для сушки рук запрещается использование электросушилок (целесообразно использовать одноразовые бумажные полотенца).

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоки оздоровительных организаций рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть 3-хсекционные ванны для столовой посуды, 2-хсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые удаляются в качестве отходов в конце рабочего дня.

5. ***Профилактика на открытой территории организации:***

На открытых пространствах обеззараживанию подлежат: беседки, детские игровые площадки, скамейки, площадки у входа, наружные двери, поручни, урны, терминалы (банковские, парковочные - при наличии), бюветы, а также (при наличии пляжа) - пляжное оборудование, помещения медицинского и спасательного пунктов, контактные оградительные конструкции при входе на пляж. Обработку следует проводить 1 раз в сутки (в утренние либо вечерние часы). Обработку контактных поверхностей - поручней, дверных ручек медицинского и спасательного пунктов - методом протирания, не реже 1 раза в 2 часа. Обработку шезлонгов (и аналогичных им объектов) необходимо проводить после каждого отдыхающего.

Для дезинфекции применяют наиболее надежные дезинфицирующие средства из группы хлорактивных соединений (хлорная известь 1 % осветленный раствор, гипохлорит кальция (натрия) в концентрации 0,05 % по активному хлору), натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - 0,06 % по активному хлору). Дезинфекция объектов осуществляется методом орошения с применением специального оборудования (автомакс, гидропульт и др.) при норме расхода средства от 600 мл/м^2. Не следует использовать генераторы аэрозолей. После проведенной дезинфекции (после выдержки временной экспозиции согласно инструкции на дезинфицирующее средство) пляжное оборудование, предполагающее непосредственный контакт с открытыми участками кожи (шезлонги и другое аналогичное оборудование), необходимо ополаскивать водой.

Все виды работ с дезинфекционными средствами следует выполнять с использованием в качестве мер предосторожности влагонепроницаемых перчаток, респиратора и защитных очков. Указанные средства защиты могут быть одноразовыми или многоразовыми. После завершения работ защитные средства (одежду, обувь, респираторы, очки, перчатки) собирают в промаркированные баки (мешки)для проведения их последующей дезинфекции. После дезинфекции многоразовые защитные средства подлежат стирке, одноразовые - удалению в качестве отходов.