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.