Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование

Российской Федерации

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. -20

Москва 2020

**Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)** **в учреждениях, осуществляющих деятельность по предоставлению мест для временного проживания (гостиницы и иные средства размещения).**

**МР 3.1/2.1. -20**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Руководитель Федеральной службы  по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главный государственный санитарный врача Российской Федерации  А.Ю. Попова  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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. -20

1. Перед началом работы учреждения, осуществляющего деятельность по предоставлению мест для временного проживания (городской отель, загородный и курортный отель, база отдыха, туристская база, центр отдыха, туристская деревня (деревня отдыха), дом отдыха и другие аналогичные средства размещения, апартотель, мотель, хостел, гостевой дом) (далее – гостиницы), проводится генеральная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, активных в отношении вирусов, очищаются система вентиляции, кондиционеры, проводится проверка эффективности их работы.

2. Администрация гостиницы уведомляет органы исполнительной власти субъекта и территориальные органы Роспотребнадзора о выполнении рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в учреждении.

3. В помещениях гостиницы на системной основе обеспечивается профилактическая дезинфекция для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции с соблюдением соответствующих рекомендаций Роспотребнадзора с учетом эпидемиологической ситуации.

Для дезинфекции используются дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Дезинфицирующие средства хранятся в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей, используются в соответствии с инструкциями по их применению.

Обеспечивается наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих и моющих средств, кожных антисептиков.

4. В местах общего пользования устанавливаются дозаторы с кожными антисептиками, обеспечиваются условия для соблюдения гигиены рук.

5. В зонах общего пользования проводится дезинфекция контактных поверхностей (после приема каждого отдыхающего, но не реже чем 1 раз в 2 часа), уборка с дезинфицирующими средствами (до 6 раз в течение дня), влажная уборка и дезинфекция публичных (общественных) туалетов не реже чем 1 раз в 2 часа.

6. Рекомендуется назначить ответственного сотрудника, который должен контролировать соблюдение указанных рекомендаций в гостинице.

7. На территории гостиницы обеспечивается возможность приобретения для гостей средств индивидуальной защиты и дезинфицирующих средств.

8. 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 гостиницы осуществляется через «входной фильтр», включающий проведение термометрии бесконтактным способом. Термометрию также необходимо проводить в течение рабочего дня (смены).

9. Сотрудники гостиницы (включая сотрудников по совместительству, персонал компаний, предоставляющий услуги по договорам аутсорсинга, а также сервисных предприятий, эксплуатирующих оборудование учреждения) при выполнении своих служебных обязанностей должны соблюдать меры личной гигиены, использовать маски и перчатки (смена маски каждые 3 часа, перчаток- по мере загрязнения или повреждения), быть 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).

Прием пищи на рабочих местах сотрудников запрещен. Необходимо предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук, с обеспечением ежедневной уборки с применением дезинфицирующих средств.

10. В случае выявления проживающих гостей или персонала с повышенной температурой тела, а также с другими признаками ОРВИ, их необходимо незамедлительно изолировать и сообщать в медицинское учреждение. При выявлении больного с новой коронавирусной инфекцией объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование. В номере проживающего (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 (пищеблок). Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, санузлов.

11. При заезде гостей (далее- туристов, проживающих) необходимо обеспечить соблюдение социального дистанцирования (1,5 – 2 метра) и минимизировать возможные скопления людей на стойках регистрации при помощи сигнальной разметки.

12. Защита сотрудников гостиницы обеспечивается путем установки прозрачных заградительных конструкций, использования мебели, позволяющей проведение влажной уборки и дезинфекции, дезинфекцией ключей от номеров и их безопасной выдачей.

13. Рекомендуется, при возможности, внедрение мобильных приложений на гостиничных предприятиях для прохождения процедуры экспресс заселения и выселения 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. При заезде гостей в гостиницу, а также не реже 1 раза в день проводится термометрия.

15. Размещение в номере допускается одноместное или семейное. Все номера должны иметь индивидуальную санитарную группу (туалет и ванная/душ).

16. Внутренняя отделка номеров должна позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию в соответствии с требованиями к разным поверхностям. При уборке номеров с применением дезинфицирующих средств не реже 1 раза в день в течение срока проживания рекомендуется проводить дезинфекцию всех поверхностей, включая телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии). Гости информируются о необходимости проветривания номеров не реже 1 раза в 2 часа.

Обязательно наличие сменных наматрасников в гостиничных номерах. Матрасы и наматрасники обрабатываются парогенератором. Влажная уборка коврового покрытия выполняется ковромоечными машинами с моющими химическими средствами, после которой проводится орошение дезинфицирующими средствами чистой поверхности ковра.

17. 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 с использованием стационарных или передвижных устройств обеззараживания воздуха, разрешенных к применению в присутствии людей.

18. Рекомендовано минимизировать использование декоративных подушек и покрывал (кроме саше) из декора и наполнения номера.

19. Питание гостей рекомендуется организовать по меню или столовая (с изолированием зоны раздачи от гостей), индивидуальное обслуживание в номерах. Расстановка столов осуществляется 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).

20. 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.

21. При обслуживании в зале загрузка уменьшается до 50% от размера зала, с возможностью увеличения количества с учетом эпидемиологической ситуации в регионе.

Увеличивается продолжительность периода предоставления завтрака в отеле в зависимости от объемов гостиничного предприятий (рекомендованное – с 7:00 до 12:00)

Кондимент-боксы, холдеры для салфеток и столовые приборы выносятся на каждый стол индивидуально, не находятся на столах постоянно.

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

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 рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом 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.

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

23. При окончании рабочей смены необходимо производить дезинфекцию обеденных залов, производственных и складских помещений пищеблоков с использованием стационарных или передвижных устройств обеззараживания воздуха, разрешенными к применению в присутствии людей, с учетом объемов воздуха, подлежащего дезинфекции.

24. Товар, полученный от поставщиков, перед передачей на склад ресторана/бара обрабатывается антисептиком, перед передачей на кухню - повторно обрабатывается антисептиком, вытирается насухо и маркируется.

25. Необходимо принимать меры по предотвращению загрязнения исходящими потоками (управление отходами) с целью снижения риска межканального загрязнения.

26. При наличии в гостиницах бассейнов, СПА, термальных комплексов общего пользования их работу необходимо обеспечить в соответствии с рекомендациями, разработанными Федеральной службой по защите прав потребителей и благополучия человека, для каждого вида объекта с соблюдением принципа социального дистанцирования.

27. На открытых пространствах обеззараживанию подлежат: беседки, детские игровые площадки, скамейки, площадки у входа, наружные двери, поручни, урны, терминалы (банковские, парковочные - при наличии), 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/м2. 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.

28. 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.