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 3.1/2.1.0193-20

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 04.06.2020.

3. МР 3.1/2.1.0193-20 введены взамен [МР 3.1/2.1.0187-20](consultantplus://offline/ref=F3E07EE8F01B9DE6ABF24D287EC2111211170A16F37E1C476A0BF4C58694623E5AC05A5B32783F143EB46A63AFpCCFL) "Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в учреждениях, осуществляющих деятельность по предоставлению мест для временного проживания (гостиницы и иные средства размещения)".

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), деятельность которых приостанавливалась (ограничивалась), генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности их работы.

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

3. Обеспечение соблюдения социального дистанцирования в местах общего пользования (холлы, стойки регистрации) не менее 1,5 метров с помощью сигнальной разметки.

4. Проведение 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.

5. Проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств: всех контактных поверхностей в местах общего пользования (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов и т.д.) - не реже 1 раза в 2 часа, стойки регистрации - после каждого посетителя (методом протирания дезинфицирующими салфетками), помещений общего пользования - не реже 1 раза в 4 часа, общественных туалетов - не реже 1 раза в 2 часа.

6. Установка в холлах близи входа в гостиницу и в местах общего пользования дозаторов с антисептическими средствами для обработки рук, обеспечение условий для соблюдения гигиены рук.

7. Обеспечение пятидневного запаса дезинфицирующих, моющих, антисептических средств и средств индивидуальной защиты (маски, перчатки).

8. Проведение в местах общего пользования (холлы, вестибюли, столовые) обеззараживания воздуха с применением соответствующего оборудования согласно инструкции.

9. Организация проветривания помещений каждые 2 часа.

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

11. Осуществление допуска персонала к работе в гостиницах, деятельность которых приостанавливалась (ограничивалась), при наличии результатов исследований на новую коронавирусную инфекцию (методом ПЦР).

12. 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).

13. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией), перчатками, дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлаженных масок не допускается.

Обеспечение контроля за применением персоналом средств индивидуальной защиты.

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок с герметичной упаковкой их в 2 полиэтиленовых пакета перед размещением в контейнеры для сбора отходов.

14. 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 одноразовой маски каждые 3 часа, фильтров многоразовых масок - в соответствии с инструкцией, перчаток - по мере загрязнения или повреждения).

15. Оборудование стоек регистрации, при возможности, прозрачными заградительными конструкциями, оборудование мебелью, позволяющей проведение уборки и дезинфекции, обеспечение дезинфекции ключей от номеров и их безопасной выдачи.

16. При централизованном питании персонала организация посещения предприятия общественного питания в гостинице по утвержденному графику.

При отсутствии централизованной организации питания - запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи специально отведенной комнаты или части помещения с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

17. Незамедлительная изоляция и информирование медицинского учреждения в случаях выявления гостей или персонала с повышенной температурой тела, другими признаками ОРВИ. При получении информации о подтверждении диагноза COVID-19 у гостя или персонала объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование, в порядке, установленном соответствующими рекомендациями.

18. Организация работы предприятий общественного питания в гостиницах осуществляется согласно соответствующим рекомендациям.

Организация питания гостей преимущественно по принципу индивидуального обслуживания в номерах.

Нанесение сигнальной разметки на полу при организации питания по типу "шведского стола" или с использованием линии раздачи.

Увеличение продолжительности времени приемов пищи в гостиницах.

Проведение по окончанию рабочей смены влажной уборки с применением дезинфицирующих средств обеденных залов, производственных и складских помещений пищеблоков.

19. Размещение гостей в номере преимущественно одноместное, за исключением семейного.

20. Проведение термометрии гостей при заезде в гостиницу, при входе в гостиницу в течение дня и в предприятии общественного питания в гостинице с использованием бесконтактных средств измерения.

21. Ежедневная уборка номера проводится не реже 1 раза в день и включает: влажную уборку номеров с применением дезинфицирующих средств, дезинфекцию всех контактных поверхностей (телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии), дверные ручки и т.д.).

Информирование гостей о необходимости проветривания номеров не реже 1 раза в 2 часа.

22. Выездная уборка включает: влажную уборку номеров с применением дезинфицирующих средств, дезинфекцию всех контактных поверхностей (телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии), дверные ручки и т.д.), стирку или обработку парогенератором наматрасников, влажную уборку коврового покрытия/ковров ковромоечными машинами или пылесосами с моющими химическими средствами с последующим орошением дезинфицирующими средствами поверхности ковра, проветривание номера и обеззараживание воздуха соответствующими устройствами.

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

24. Проведение 1 раз в сутки обеззараживания уличных беседок, детских игровых площадок, скамеек, площадок у входа, урн, терминалов банковских и парковочных, помещений спасательного пункта (при их наличии); обработку контактных поверхностей на улице (поручней, дверных ручек) - не реже 1 раза в 2 часа; обработку оборудования пляжа, открытого бассейна (при наличии) - после каждого гостя.

Руководитель Федеральной службы

по надзору в сфере защиты

прав потребителей

и благополучия человека,

Главный государственный

санитарный врач

Российской Федерации

А.Ю.ПОПОВА

04.06.2020