

Стандарт

Безопасности деятельности, в том числе обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Содержание:

1. Общие положения _____	3
2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников _____	3
3. Санитарная обработка помещений _____	4
4. Организация питания сотрудников _____	6
5. Прочие мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической Безопасности _____	6
7. Порядок действий при выявлении больного или инфекционного больного, в том числе с подозрением на COVID-19 _____	7

1. Общие положения

1.1. Настоящий Стандарт безопасной деятельности, в том числе санитарно- гигиенической безопасности в целях противодействия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее - Стандарт) отель Опен Сити» (далее - Юридическое лицо) содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму гостиниц включая предприятия общественного питания, личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в них, организации питания работников, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2 Стандарт разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 08.12.2020) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020 № 31 «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-19 в период сезонного подъема заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями и гриппом»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.03.2020 № 5 «О дополнительных мерах по снижению рисков завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2020 № 7 (ред. от 18.09.2020) "Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения распространения COVID-2019" (Зарегистрировано в Минюсте России 18.03.2020 № 57771)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.03.2020 № 9 «О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-2019»;

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников

2.1 Стандартом предусмотрена организация системной работы по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.2 Для работников разработаны и укреплены в нужных местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки. Правила и меры личной гигиены, включая требования по применению одежды, применяются ко всем работникам.

2.3 Гигиеническая подготовка и аттестация работников отеля проводится с кратностью 1-2 раза в год. Санитарным врачом отеля проводится переподготовка работников по правилам личной гигиены.

2.4 Организация руководителями служб перед началом рабочего дня ежедневного визуального осмотра и опроса работников на предмет наличия симптомов ОРВИ.

2.5 Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника и отметкой в журнале регистрации температуры работников, а так же обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной

температурой тела и (или) с признаками инфекционного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта РФ (опрос). В случае подозрения на заболевание в течение рабочей смены проводится повторное измерение температуры тела работника, и принимаются аналогичные меры в случае выявления повышенной температуры тела, а так же других признаков заболевания. Допуск на работу со справкой из лечебного учреждения о выздоровлении.

2.6 Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.7 Работники отеля обеспечиваются запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 2 часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

2.8 Предусматривается наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты (очки(защитный шлем), одноразовые перчатки, респиратор соответствующего класса защиты, одноразовый халат, бахилы).

2.9 Работники отеля обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии.

2.10 Обработку рук производят в специально предназначенных местах или на местах с применением средств индивидуальной обработки.

2.11 Для механического удаления загрязнений руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами.

3. Санитарная обработка помещений

3.1. Проведение на системной основе профилактической дезинфекции, включающей меры личной гигиены, 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.

3.2. Обеспечение регулярного (каждые 2 часа) проветривания рабочих помещений, обеззараживание воздуха с использованием ультрафиолетовых облучателей.

3.3. Проведение дезинфекции собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживание всех поверхностей, оборудования и инвентаря производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Использование способа орошения при обработке поверхностей.

- 3.4.** Проведение влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств перед началом работы и далее регулярно и по необходимости в течение смены.
- 3.5.** Увеличение кратности дезинфекционных обработок помещений, а именно, организация обработки помещений дезинфицирующими средствами в течение рабочего дня, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (с кратностью обработки не реже одного раза в два часа) — входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы.
- 3.6.** Проведение обработки поверхностей способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.
- 3.7.** Использование для дезинфекции средств из рекомендуемых химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06⁰/0, хлорамин Б в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,094), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,094), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,594), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05⁰/0), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,294), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей изопропиловый спирт в концентрации не менее 7094 по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 70⁰/0 по массе), и другие в соответствии с инструкциями по применению.
- 3.8.** Обработка воздуха в присутствии работников с использованием рециркулятора в соответствии с действующими методическими документами.
- 3.9.** Обработка воздуха в отсутствие работников с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.
- 3.10.** Выполнение всех видов работ с дезинфицирующими средствами во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. Использование средств индивидуальной защиты (респираторов, противоаэрозольных СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью, защитных очков).
- 3.11.** Проведение проветривания и влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук, витрин самообслуживания.
- 3.12.** Соблюдение в соответствии с инструкцией времени экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства для уничтожения микроорганизмов. При необходимости, после обработки промывание поверхности водой и высушивание с помощью бумажных полотенец.
- 3.13.** Сбор отходов производства и мусора в специальные контейнеры с приводной крышкой и удаление их из помещения не реже одного раза в смену. Мытье, чистка и дезинфекция раковин для мытья рук, санитарных узлов и контейнеров для мусора ежедневно.

3.14. Хранение дезинфицирующих средств в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.

3.15. Обработка всей входящей корреспонденции подходящими для этого дезинфицирующими средствами.

3.16. Дезинфекция гостевых ключей:

- использованные ключи нужно собирать в отдельный ящик;
- в течении дня ключи необходимо дезинфицировать;
- для дезинфекции ключи нужно разложить на поверхность и обрызгать дезинфицирующим спреем;
- выдержать время 3-5 минут;
- протереть ключи сухой салфеткой;
- перевернуть ключи на поверхности;
- повторить процесс;
- сложить продезинфицированные ключи в чистый ящик;
- протереть поверхность.

3.17. Сбор мусора в специальные контейнеры с приводной крышкой и удаление их из помещения не реже одного раза в смену. Мытье, чистка и дезинфекция раковин для мытья рук, санитарных узлов и контейнеров для мусора ежедневно.

4. Организация питания персонала

4.1. Осуществление приема пищи в специально отведенном помещении с раковиной для мытья рук, ручным антисептиком, обеспечив регулярную уборку помещения с использованием дезинфицирующих средств.

4.2. Ведение графика принятия пищи во избежание пересечения сотрудников в помещении.

4.3. Наличие необходимого количества одновременно используемой столовой посуды и приборов в соответствии с потребностью организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

4.4. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах, производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град С в течение 90 минут.

4.5. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются утилизации.

5. Прочие мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности

5.1. Обеспечение перевода на дистанционный режим работы работников, чье физическое присутствие не обязательно на рабочем месте и (или) которые не задействованы напрямую в технологических процессах.

5.2. Обеспечение всех видов работ в отеле согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Соблюдение социального дистанцирования 1,5 метра.

5.3. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

5.4. Исключение, по возможности, использования в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции.

5.5. Принятие мер, по возможности, по организации транспортировки работников до места работы и обратно домой с целью минимизации пользования общественным транспортом.

5.6. Обеспечение организации границ выделенной зоны на территории, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации.

5.7. Обеспечение возможности допуска в границах выделенной зоны на территории организации работников иных организаций (индивидуальных предпринимателей), обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя) с учетом требований раздела 2 настоящего Стандарта.

6. Порядок действий при выявлении больного или инфекционного больного, в том числе с подозрением на COVID-19

6.1. При обнаружении у гостя или сотрудника отеля признаков ОРЗ, гриппа, кишечной инфекции: температура более 38 С, насморк, сильный кашель, сыпь, рвота, понос, сильная головная боль, боль в суставах, лихорадка, потоотделение, затрудненное дыхание, одышка более 30 раз в минуту.

а) Ограничить передвижение возможного больного по отелю.

б) Обеспечить возможного больного медицинской маской.

в) Провести гостя в номер, сотрудника компании в зависимости от подразделения проводить в служебное помещение.

г) Сделать опрос возможного больного: на что жалуется, какие проявления недомогания в настоящий момент.

д) Оповестить руководство и санитарного врача о присутствии больного на территории отеля:

- Санитарный врач – (8552) 51-50-50 (поликлиника № 6) или 112.

е) Назначить ответственное лицо за порядок действий, вызов скорой, сбор и передачу информации.

ж) Вызвать неотложную помощь по телефону 112 и сообщить оператору скорой неотложной помощи ФИО, возраст, имеющиеся симптомы, адрес нахождения возможного больного, контактный телефон.

з) До приезда скорой неотложной помощи необходимо собрать информацию и документы.

и) ФИО, контактные телефоны близких, паспорт, страховой полюс, контакты за последнее время с больными людьми с любой респираторной симптоматикой.

к) При необходимости госпитализации в лечебное учреждение следовать инструкции бригады скорой помощи.

л) В случае отказа от госпитализации гостя, информировать больного гостя о необходимости проведения противоэпидемических мероприятий:

- Ограничение выхода за пределы номера;

- Проветривание номера не менее 10 минут, 3-4 раза в день.
 - Выполнение предписания врачей;
 - Оказание помощи в покупке лекарственных средств;
 - Питание больного гостя осуществляется только в номер;
 - Обслуживающий персонал, входящий в номер с больным гостем использует перчатки, медицинскую маску или медицинский респиратор, одноразовый халат, очки (шлем защитный), бахилы и другие средств СИЗ;
- м)** Для питания больного гостя используется только одноразовая посуда.
- н)** Одноразовая посуда утилизируют в одноразовый пакет мусорного контейнера, установленного в номере.