

Организация дополнительных профилактических мероприятий в гостиницах

1. Санитарное содержание прилегающей территории и помещений организаций оказывающих гостиничные услуги.

2. Наличие при входе в организацию оказывающую гостиничные услуги кожных антисептиков (в том числе установленных дозаторов) или дезинфицирующих салфеток с наличием контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры.

3. Проведение контроля температуры тела работников при входе в гостиницу, а также в течение рабочего дня (по показаниям).

4. Наличие аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры).

5. Механизм организации обязательного отстранения от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания,

6. Наличие бактерицидных облучателей-рециркуляторов закрытого типа (т.е. таких, которые можно использовать в присутствии людей) для обеззараживания воздуха в помещениях с массовым скоплением людей.

7. Наличие информации для работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета; использовании защитных масок, воздержании от посещения мест массового скопления людей и контактов с больными людьми с высокой температурой, а также необходимости при возникновении первых признаков заболевания обращения в лечебно-профилактические организации и недопустимости посещения гостиницы.

8. Проведение уборок помещений гостиниц с применением разрешенных дезинфицирующих средств вирулицидного действия (хлорсодержащие, кислородактивные, четвертичные аммониевые соединения, третичные амины, полимерные производные гуанидина) с обязательным проведением дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг.техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.) - с кратностью обработки каждые 2 часа.

9. Наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников,

10. Наличие средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы).

11. Наличие маркированного уборочного инвентаря: емкость, ветошь, швабра (для сан. узлов и основных помещений отдельный инвентарь), для дезинфекции поверхностей отдельный выделенный инвентарь (емкость, ветошь).

12. Проведение регулярного проветривания помещений гостиницы (не менее 15 минут каждые 2 часа, а также после проведения влажной уборки в течение 15 минут).