

Рекомендации по организации работы санаторно-курортных учреждений в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

1. Организационные мероприятия:

Учитывая длительность инкубационного периода новой коронавирусной инфекции и механизмы передачи, целесообразно проводить заполнение учреждения одномоментно, «сменами» продолжительностью не менее чем на 14 дней, проводя после окончания «смены» генеральную уборку и дезинфекцию всех помещений, в т.ч. систем вентиляции. С учетом изложенного, внутренняя отделка номеров должна позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию (стены, потолки, полы – должны быть гладкими, влагоустойчивыми; исключаются: обои, потолки типа «армстронг», мебель без гигиенического покрытия, ковровые покрытия; на матрацах должны быть влагонепроницаемые намотрачники либо их конструкция должна позволять проводить дезкамерную обработку).

Прием отдыхающих в учреждение должен производиться исключительно при наличии справки об эпид. окружении (в т.ч в отношении новой коронавирусной инфекции COVID-19).

Для проведения дезинфекции необходимо применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. В зависимости от объекта - для дезинфекции используются средства, разрешенные к применению (на предприятиях общественного питания, в оздоровительных организациях, в детских организациях и др.).

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, 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. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в

соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

Перед началом работы учреждения штат сотрудников (в т.ч. для проведения дезинфекционных работ) должен быть укомплектован на 100%. Учитывая эпидемическую ситуацию и механизмы передачи новой коронавирусной инфекции рекомендовать руководителям учреждений не принимать сотрудников на работу по совместительству, не допускать на территории учреждений деятельность на условиях аутсорсинга, обеспечить проведение лабораторного обследования сотрудников на новую коронавирусную инфекцию COVID-19 не реже чем 1 раз в неделю.

Заполнение номеров целесообразно проводить не более 1 человека в номер (за исключением случаев, когда прибывшие на отдых и оздоровление являются членами одной семьи). Уборку номеров с применением дезинфицирующих средств необходимо проводить не реже 2х раз в день, проветривание – не реже чем 1 раз в 2 часа.

С целью максимального ограничения контактов отдыхающих целесообразно организовывать питание отдыхающих по номерам. В случае организации питания на территории предприятий общественного питания (в обеденных залах, столовых и др) необходимо обеспечить расстановку столов с соблюдением принципов социального дистанцирования (расстояние между столами – не менее 2х метров) и обеспечить рассадку не более 1 человек за 1 стол (за исключением случаев, когда прибывшие на отдых и оздоровление являются членами одной семьи). В случае организации питания в столовых, обеденных залах и др. аналогичных местах при организации питания по типу «шведский стол» необходимо обеспечить расстановку блюд на шведской линии с соблюдением принципа социального дистанцирования, а также нанести сигнальную разметку на полу. Аналогичные требования предъявляются к организации питания по принципу линии раздачи.

С целью проведения дезинфекции воздуха обеденные залы (и др. аналогичные помещения), производственные и складские помещения пищеблоков необходимо оборудовать бактерицидными облучателями-рециркуляторами закрытого типа (которые позволяют проводить дезинфекцию воздуха в присутствии людей). Оборудование рециркуляторами необходимо проводить из расчета объемов воздуха, подлежащего дезинфекции.

Для выхода отдыхающих за пределы номеров они должны быть обеспечены одноразовыми масками в необходимых количествах (для смены не реже чем 1 раз в 2 часа), кожными антисептиками.

При наличии у учреждения пляжа необходимо провести расстановку пляжного оборудования (шезлонгов, раздевалок, ногомоек, кулеров с питьевой водой и др) с соблюдением принципа социального дистанцирования; по возможности – нанести сигнальную разметку; информацию о необходимости соблюдения принципа социального дистанцирования необходимо разместить при входе на пляж. Также необходимо рассчитать вместимость пляжа при соблюдении принципа социального дистанцирования, включив в указанный расчет площадь пляжа и длину уреза воды. Сотрудники

пляжа должны контролировать соблюдение принципов социального дистанцирования отдыхающими.

При наличии у учреждения собственного транспорта, на котором проводится оказание транспортных услуг отдыхающим (трансфер, проведение экскурсий и др) – обработку транспорта проводить в соответствии с рекомендациями, направленными Федеральной службой по защите прав потребителей № 02/2120-2020-32 от 13.02.2020г. и инструкцией, направленной Федеральной службой по защите прав потребителей № 02/770-2020-32 от 23.01.2020г. При оказании транспортных услуг обеспечить наполняемость транспортного средства пассажирами с соблюдением принципа социального дистанцирования.

При оказании учреждением медицинских услуг: необходимо оказывать их исключительно по предварительной записи, исключить любое групповое посещение процедур. Все медицинские помещения должны быть оборудованы бактерицидными облучателями. При использовании рециркуляторов закрытого типа – дезинфекцию воздуха следует проводить в постоянном режиме. При использовании рециркуляторов открытого типа – после каждого пациента. После приема каждого пациента также следует проводить влажную уборку и дезинфекцию медицинского помещения (включая контактные поверхности и мебель), а также проветривание помещения.

Целесообразно проводить термометрию бесконтактным методом всем отдыхающим при приеме в учреждение, а также не реже 1 раза в день; в случае выявления отдыхающих с повышенной температурой тела, а также с другими признаками ОРВИ – незамедлительно сообщать в лечебную сеть.

В случае выявления среди отдыхающих больного с новой коронавирусной инфекцией – незамедлительно (на срок не менее 14 дней от даты выявления) переводить режим работы учреждения в режим обсерватора.

Заключительную дезинфекцию рекомендуется проводить силами специализированных организаций.

В номере отдыхающего (после его госпитализации) необходимо провести дезинфекцию всех поверхностей, включая кондиционеры, мебель и мягкий инвентарь (шторы, покрывала, подушки, одеяла и др.). Также проводится дезинфекция предприятия-организатора питания (пищеблока оздоровительной организации). Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

Неснижаемый запас средств для проведения дезинфекции, кожных антисептиков, средств индивидуальной защиты в учреждении должен составлять не менее чем на 5 суток.

Учитывая непроведение контрольно-надзорных мероприятий во время эпиднеблагополучной обстановки по новой коронавирусной инфекции – осуществлять деятельность в уведомительном порядке (до начала работы

учреждения администрация должна уведомить органы власти субъекта о выполнении всех рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в учреждении).

2. Профилактические мероприятия в местах общего пользования (в холлах, коридорах, стойках регистрации):

Учитывая механизмы передачи инфекции - необходимо осуществлять мероприятия, направленные на прерывание путей передачи инфекции: исключение скопления отдыхающих при регистрации и заезде, обеспечение социального дистанцирования на стойках регистрации путем нанесения сигнальной разметки, обеспечение дезинфекции воздуха путем установки бактерицидных облучателей рециркуляторов закрытого типа (с целью проведения дезинфекции воздуха в постоянном режиме, достаточной мощности) во всех местах общего пользования, проведение дезинфекции контактных поверхностей (после приема каждого отдыхающего но не реже чем 1 раз в 2 часа), обеспечение защиты сотрудников путем установки прозрачных заградительных конструкций, использование исключительно мебели, позволяющей проведение влажной уборки и дезинфекции. Расстановку мебели необходимо провести с соблюдением принципа социального дистанцирования.

Оплату услуг целесообразно принимать бесконтактным способом (с использованием терминалов либо путем электронных переводов).

Во всех местах общего пользования необходимо установить дозаторы с кожными антисептиками (по возможности – бесконтактные), установить стойки с одноразовыми перчатками и масками, обеспечить условия для соблюдения гигиены рук.

3. Профилактические мероприятия среди сотрудников:

Сотрудники должны соблюдать меры личной гигиены.

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

Сотрудники при выполнении своих служебных обязанностей должны быть в масках (смена маски проводится с случае ее увлажнения, но не реже чем раз в 2 часа), 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).

Запрещается прием пищи на рабочих местах; при отсутствии комнаты приема пищи, предусматривается выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (с подводкой горячей и холодной воды), обеспечивается ежедневная уборка с применением дезинфицирующих средств.

4. Профилактика при организации питания:

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) необходимо проводить проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) всех поверхностей. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

Дезинфекцию контактных поверхностей, влажную уборку и дезинфекцию туалетов следует проводить не реже чем 1 раз в 2 часа.

Для сушки рук запрещается использование электросушилок (целесообразно использовать одноразовые бумажные полотенца).

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 оздоровительных организаций 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°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

5. Профилактика на открытой территории организации:

На открытых пространствах обеззараживанию подлежат: наружные поверхности зданий, тротуары, скамейки, площадки у входа, наружные двери, поручни, малые архитектурные формы, урны, терминалы (банковские, парковочные – при наличии), а также (при наличии пляжа) – пляжное оборудование, помещения медицинского и спасательного пунктов, теневые навесы, оградительные конструкции при входе на пляж. Обработку следует проводить 2 раза в сутки (в утренние и 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.

Все виды работ с дезинфекционными средствами следует выполнять во влагонепроницаемых защитных костюмах, во влагонепроницаемых перчатках, при обработке способом орошения – применяют защиту органов дыхания (респиратор) и глаз (защитные очки). 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.