**УКАЗАНИЯ ЗА ФУНКЦИОНИРАНЕ НА МЕСТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ И ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ В УСЛОВИЯТА НА ОПАСНОСТ ОТ ЗАРАЗЯВАНЕ COVID-19 В БЪЛГАРИЯ**

**СЪДЪРЖАНИЕ**

**ВЪВЕДЕНИЕ**

**I. РЪКОВОДЕН/ УПРАВЛЕНСКИ ЕКИП**

**II. ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ НА СЛУЖИТЕЛИТЕ/ ПЕРСОНАЛА**

**III. ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ И СИГУРНОСТ ЗА ГОСТИТЕ В ОБЕКТА**

**А. ПРИЕМНА ЗОНА И РЕЦЕПЦИЯ В МЯСТОТО ЗА НАСТАНЯВАНЕ**

**Б. ЛОБИ ЗОНА**

**В. СТАИ ЗА ГОСТИ/ КАМЕРИЕРСКИ ПОМЕЩЕНИЯ/ ДОМАКИНСТВО**

**Г. ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ/ ЗОНИ ЗА ХРАНЕНЕ И НАПИТКИ**

**Д. ПРЕДОСТАВЯНИ УСЛУГИ И ОБОРУДВАНЕ В ОБЕКТА**

**Е. ЗОНИ ЗА РАЗВЛЕЧЕНИЯ И СПОРТ**

**Ж. ДЕЙНОСТИ, СВЪРЗАНИ С ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА И ОБСЛУЖВАНЕ**

**З. ДРУГИ ЗОНИ И ПОМЕЩЕНИЯ В МЯСТОТО ЗА НАСТАНЯВАНЕ**

**IV. ПРЕВАНТИВНИ ПРОЦЕДУРИ В ОБЕКТА: ПРИ СЪМНЕНИЕ ЗА КОРОНАВИРУСНА ИНФЕКЦИЯ ПРИ СЛУЖИТЕЛ / ПЕРСОНАЛ**

**V. ПРОЦЕДУРИ В СЛУЧАЙ НА СЪМНЕНИЕ ЗА КОРОНАВИРУСНА ИНФЕКЦИЯ НА ГОСТ В ОБЕКТА**

**VI. ДОСТАВЧИЦИ НА СТОКИ И УСЛУГИ В ОБЕКТА**

**VII. ДЕЗИНФЕКЦИОННИ МЕРОПРИЯТИЯ В ТУРИСТИЧЕСКИ ОБЕКТИ – МЕСТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ, ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ И ДРУГИ МЕСТА, В КОИТО СЕ ПРЕДОСТАВЯТ ТУРИСТИЧЕСКИ УСЛУГИ В УСЛОВИЯТА НА ЕПИДЕМИЧНО РАЗПРОСТРАНЕНИЕ НА COVID-19**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**ВЪВЕДЕНИЕ**

Мерките, предложени в този документ имат характер на Указания за функциониране на местата за настаняване (МН) и заведенията за хранене и развлечения (ЗХР) към тях, които имат открити площи (тераси, градини и други открити пространства), в условията на COVID-19, съобразени с указанията и препоръките на Световната здравна организация (СЗО) и Европейския център за превенция и контрол на заразите. Имайки предвид, че туристическите обекти са различни по своето териториално местоположение, предназначение и функции, дизайн, експлоатация и управление, адаптациите следва да се правят индивидуално, но така че да съответстват на Указанията.

Указанията могат да се актуализират спрямо развитието и разпространението на COVID-19 в страната.

Указанията ще се публикуват на официалната интернет страница на Министерство на туризма.

**Ключови цели на прилаганите процедури:**

1. Повишаване на безопасността и опазване здравето на служителите, обслужващи гостите на МН и ЗХР;

2. Минимизиране на риска от заразяване на гостите и други външни лица, включително доставчици;

3. Ограничаване на броя на контактите на територията на туристическите обекти за определен период от време, като част от защитата срещу риска от заразяване;

4. Комплексни действия, съобразени с етапа на развитие на епидемичната обстановка.

**Указанията са в четири направления:**

1. Осигуряване на безопасността на служителите / персонала;

2. Осигуряване на безопасност и сигурност за гостите в обектите;

3. Превантивни процедури при съмнение за коронавирусна инфекция от служител спрямо друг служител;

4. Процедури, които трябва да се спазват, когато гост се съмнява за коронавирусна инфекция.

**I. РЪКОВОДЕН / УПРАВЛЕНСКИ ЕКИП**

Преди отварянето на туристическия обект и при функционирането му е необходимо следното:

* **План за действие –** изготвяне на план за действие за безпроблемното функциониране на обекта, съобразен със ситуацията в момента и препоръките на регионалните и националните органи на общественото здраве. Планът може да включва действия и операции и същият следва да бъде актуализиран,когато е необходимо в резултат на нови насоки, указания,процедури или наредби, издадени от съответните здравни власти.
* **Мобилизиране на ресурси –** осигуряване на наличните човешки и икономически ресурси, които да осигурят бързото и ефективно прилагане и изпълнение на необходимите мерки.

Планът за действие трябва да включва осигуряване на оборудване и процедури, съобразени с настоящите указания и указанията на министъра на здравеопазването и/или директора на Регионалната здравна инспекция, за действия и управление на случаи със заразени и техните възможни контактни.

* **Наблюдение** – Изпълнението на плана за действие и ефективността на предприетите мерки трябва да бъдат често оценявани за проверка на съответствието, идентифициране и коригиране на пропуските и адаптиране на плана към практическия опит.

**- Създаване на екип от служители за реакция при кризисни ситуации**, включващ членове от всяко звено. Кризисният екип подпомага Ръководството при прилагането на плана за действие и навременното идентифициране на необходимите корекции. Необходимо е екипът да бъде нащрек за всяко необичайно нарастване на отсъствието на работници, особено тези, дължащи се на остри респираторни инфекции, възможно причинени от COVID-19.

**- Проверка на хигиената –** провеждане на редовен одит на хигиената в обекта с цел установяване на съответствие с наложените изисквания. За целта е препоръчително да се води „Дневник за проведените хигиенни и дезинфекционни мероприятия и предприетите мерки и коригиращи действия“, в който подробно се записва информация по проведените мероприятия (като например дата и час, използван дезинфектант, от кого, къде и т. н.). Анализът на информацията в този дневник може да се използва за подобряване на изпълнените действия.

- **Осигуряване на достатъчно количество маски за лице**, както за гостите, така и за служителите, които да се съхраняват в обекта. Обектът трябва да осигури поне 10% повече маски за лице спрямо максималния капацитет гости и служители за спешни случаи.

**-** Наличие на достатъчно термометри за гостите, служителите и трети лица, при необходимост.

**-Определяне на максималния брой гости** за допустима заетост, съобразен с препоръките на здравните власти за осигуряване на физическа дистанция, за да се поддържа високо ниво на хигиена в обекта.

* **Комуникация**

**- Информационна политика за гостите и персонала**

* Между ръководството и персонала трябва да се поддържа добра комуникация, включително и чрез мениджърите, отговарящи за отделите/ секторите, за да се определи правилната информационна политика за гостите. Следва на персонала да бъдат предоставени Указанията за това как те трябва да съобщят плана за действие на другите заинтересовани страни (доставчици и др.), за да се гарантира изпълнението му.
* Предоставяне на кратки документи и информационни плакати с ключови послания към гостите и персонала, брошури и официални листовки за основните хигиенни практики и COVID-19 на различни езици, както и чрез други информационни инструменти и комуникационни канали. Поставяне на инструкции в санитарните и хигиенните помещения за правилно измиване на ръцете, сваляне и поставяне на ръкавици, сваляне и поставяне на маска, а при дозаторите с дезинфектант - инструкции за правилна дезинфекция на ръцете.
* Наличие на актуализиран списък с контакти на персонала, важни телефони за спешни помощ и др.

**- Информационна обезпеченост на персонала** - бързо да предоставят и получават информация за инциденти, които могат да възникнат в обекта и информиране за състоянието на ситуацията по всяко време.

* **Обучение и информация**

– Ръководството трябва да информира целия персонал за предприетите противоепидемични мерки с цел защита здравето и безопасността на персонала и гостите, вкл. препоръки и указания.

- Да се организират информационни срещи за основните противоепидемични мерки.

- Провеждане на вътрешни обучения за персонала за специфични процедури, за справяне с кризисни и критични ситуации.

- Специално определен и обучен служител (временно), който да съблюдава и контролира социалната среда и хигиената в обекта.

**II. ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ НА СЛУЖИТЕЛИТЕ / ПЕРСОНАЛА**

1. Създаване на задачи и процеси, които обикновено изискват тясно взаимодействие и определяне на начини за тяхното модифициране, за да се увеличат физическите разстояния между служителите и да се поддържа безопасността на труда в съответствие с приложимото законодателство.

2. Споделяне на промените в работата с цел повишаване безопасността на служителите, пребиваващи в момента в местата за настаняване, според случая.

3. Намаляване на броя на служителите, които използват едновременно общи части, например стая за почивка, съблекални и др. Тези стаи се ползват по график като се препоръчва броят на хората, които ги използват, да бъде съобразен с възможността да се осигури физическо разстояние най-малко 1,5 м. Оборудване на обекта с лични предпазни средства, включително маски или шлемове, ръкавици и средства за дезинфекция на ръцете, както и водоустойчиви престилки с дълъг ръкав за използване при нужда.

4. Препоръки за служители (съгласно Приложение № 1).

5. Осигуряване, доколкото е възможно, вентилация за помещенията, вкл. и механична общообменна вентилация. Не се препоръчва използването на климатици. Препоръчва се използването на вентилатори, както и естествено проветряване.

6. Ограничаване на вътрешните срещи и съвещания до необходимия минимум; срещите трябва да се провеждат в помещения с отворени прозорци, като се поддържа разстоянието между хората, препоръчано от здравните власти (минимум 1,5 м.), за предпочитане е контакта да става по телефон и имейл или друг канал за дистанционна връзка.

7. Ограничаване използването на общи пространства от страна на служителите, включително:

* въвеждане на различни часове за почивки,
* намаляване на броя на служителите, които използват общи части в даден момент (например чрез разпределение на почивките за хранене).

8. Особена грижа за служители от групи, изложени на по-голям риск от епидемия - ако е възможно, да не се ангажират хора над 60 години и хронично болни в пряк контакт с гости.

9. Задължение на доставчиците на МН и ЗХР да използват лични предпазни средства в съответствие с действащия закон.

10. Подготовка на процедура, която трябва да се спазва в случай на съмнение за инфекциозна ситуация и ефективни инструкции на служителите.

**III. ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ И СИГУРНОСТ ЗА ГОСТИТЕ В ОБЕКТА**

**А. ПРИЕМНА ЗОНА И РЕЦЕПЦИЯ В МЯСТОТО ЗА НАСТАНЯВАНЕ**

**ПРИЕМНА ЗОНА**

* Пристигане на гостите – регулиране и контрол на потока от гости в обекта и спазване на физическо дистанциране.
* Поставяне на видимо място пред входа на обекта и на рецепция на информация за максималния брой гости, които могат едновременно да отседнат в дадена част от обекта, както и за спазване на физическа дистанция минимум 1,5 м между членовете на различни семейства.
* Поставяне на дозатори с течни дезинфектанти за ръце, достъпни за гостите и служителите в помещенията на обекта, по-специално на входовете, в зоната на рецепцията, на входа на асансьори, на входа на откритите площи на обектите за хранене и развлечения и в преддверието към санитарните възли, зона с открит басейн и т.н.

**РЕЦЕПЦИЯ**

**1. Информация и комуникация**

* Рецепционистите следва да са достатъчно информирани за COVID-19, така че да могат да изпълняват безопасно и професионално своите задължения с цел предотвратяване евентуалното му разпространение в обекта.
* Информиране на всички гости и потенциални клиенти относно процедурите и политиката на обекта за сигурност и безопасност, превантивни мерки, прилагани във връзка с вируса COVID-19 в дадения обект.
* Наличие на актуална официална информация за пътуванията до и от страни или райони, където COVID-19 все още се разпространява.
* Заетост на стаите - определяне и контрол на максималния брой гости в обекта - въз основа на броя на свободните стаи, изчислен като брой на стаите по двама души. Служителите на рецепцията трябва да са запознати с политиката за заетост на стаите за придружаващите лица в случай на съмнение за случай на COVID-19. Защита на личните данни на гостите.
* Подготовка и поставяне на определено място (лесен достъп) на необходимите телефонни номера на регионалните здравните власти, лечебното заведение, с което мястото за настаняване има сключен договор за обслужване, центровете за спешна помощ, аптеки и др. Рецепцията трябва да разполага по всяко време с тях.

**2. Необходимо оборудване и комплект за защита на рецепция**

2.1. Рецепцията трябва да бъде оборудвана с комплект за защита, който включва следните артикули:

- Дезинфектант и/или кърпички за почистване на повърхности;

- Дезинфектант за ръце;

- Маски за лице/ защита за очи (по отделно или комбинирани, шлем за лице, защитни очила). Достатъчно допълнителни маски за лице за целия обект (гости и служители).

- Ръкавици (за еднократна употреба).

- Защитна престилка (за еднократна употреба)

- Цялостна мантия с дълъг ръкав (препоръчително).

- кош с капак за отпадъци.

2.2. С цел защита на работещите на рецепцията се препоръчва ръководството на обекта да осигури максимална защита на служителите, като освен осигуряване на лични предпазни средства и дезинфектанти, по възможност да се осигури физическа защита на рецепцията и зоната за връзка с гостите, чрез поставяне на прозрачни защитни прегради например или други подобни най-малко на 1 м. височина.

**3. Мерки за физическо дистанциране, хигиена на ръцете и респираторна хигиена**

Въпреки че гостите вероятно са запознати с тези мерки, е необходимо да им бъде напомнено с информация на рецепция по подходящ начин.

- Физическо дистанциране – въздържане от ръкостискане, целуване и прегръщане от гостите и сред служителите. Спазване на разстояние от най-малко 1,5 м. и избягване контакт с всеки, който кашля или киха.

- Регистрация на рецепция на повече от 2 гости наведнъж не е разрешена. Използването на разделители е позволено и полезно за контрол на чакащите във фоайето.

- Ограничаване на престоя на госта на рецепция до минимум.

**-** Хигиена на ръцете **-** редовно и щателно почистване на ръцете с обтриване с дезинфектант за ръце с вирусоцидно или частично вирусоцидно действие или измиване със сапун и вода. Да се избягва да се докосват очите, носа и устата преди измиване. Дезинфекцията на ръцете е необходима и след размяна на предмети (пари, лични документи, кредитни карти) с гостите.

- Използване на електронна карта вместо пари в брой – насърчаване на използването на дебитни и кредитни карти за плащане.

**-** Респираторен етикет **-** покриване на устата и носа със сгъвката на лакътя или с хартиени кърпички за еднократна употреба, когато се кашля или киха. Използваната кърпичка трябва да се изхвърли веднага в кош с капак.

**4. Наблюдение на гостите, които е възможно да са болни**

При спазване на разпоредбите във връзка със защитата на личните данни и правото на неприкосновеност на личния живот е препоръчително да се наблюдават евентуално болните гости в обекта.

Определяне и подготовка (включително оборудвана с лична защитна екипировка и дезинфектант) на стая или помещение, в която ще бъде възможно временно изолиране на човек в случай на симптоми на заболяване.

**Б. ЛОБИ ЗОНА**

- Зона за сядане – При условие, че е наложително за чакащите за рецепция би могло да има обособени места за сядане на открито, извън фоайето, които трябва да са на най-малко на 1,5 едно от друго. Групирането на гостите във фоайето не се допуска.

- Физическо дистанциране - гостът да спазва дистанция, докато чака на опашка, за да се регистрира или напусне.

- Асансьори за гости – ограничаване за ползване до минимален брой лица.

- Регулиране струпването на много хора в лобито, особено по време на пиковите часове на пристигане и напускане на гости, временно поставяне на знаци и организация на процеса с цел избягване на струпването на хора.

**В. СТАИ ЗА ГОСТИ/ КАМЕРИЕРСКИ ПОМЕЩЕНИЯ/ ДОМАКИНСТВО**

* **Почистване и дезинфекция**

Прилагането на по-засилени и специални мерки за почистване и дезинфекция, в общите зони (тоалетни, зали, коридори, асансьори и др.) и обезпечаване със съответните дезинфектанти (биоциди) и препарати за почистване като обща превантивна мярка по време на епидемията с COVID-19. Специално внимание трябва да се обърне на дезинфекцирането на контактни повърхности, които често се докосват – дръжки на врати, бутони на асансьора, парапети, контактни ключове, копчета за врата, перила на столове и плоски повърхности, включително работни плотове в работни помещения и трапезарии и др. Вратите и прозорците, ако е възможно, трябва да се оставят отворени в общите помещения за известно време през деня.

Спазване на необходимото пространство между персонала и гостите (минимум 2 метра).

- Текуща дезинфекция, поне веднъж на час, на общи тоалетни, асансьори, рецепция (след всеки гост), дръжки на вратите, перила, дръжки, телефони, компютърни клавиатури и други често докосвани повърхности.

- Прецизно дозиране на професионални почистващи препарати.

- След всеки гост се препоръчва рутинно почистване на стаята и дезинфекция на всички контактни повърхности (включително облегалките на столове), оборудване (напр. дистанционни управления) и баня и старателно проветряване на помещението или след почистване на помещението - озониране / замъгляване / обеззаразяване с помощта на други специализирани технологии, като бактерицидни лампи и др.

- Помещението може да се наеме отново след основно почистване и дезинфекция, дезинфекция в периода според инструкциите на устройството за обеззаразяване или препоръките на производителя на използваната технология.

- Камериерките и другият персонал, ангажиран в почистването трябва да бъде оборудван и да използва маска за еднократна употреба, ръкавици и ако е необходимо, престилка с дълъг ръкав за еднократна употреба.

Спалното бельо и кърпи трябва да се перат от специализирани лица, регистрирани съгласно националното законодателство, които задължително спазват специалните допълнителни препоръки за изпиране при минимална температура 60 ºC с добавяне на почистващ препарат и дезинфектант.

Събирането, временното съхранение, предаването на използваното спално бельо и кърпи и съответно неговото получаване и съхранение на чистото такова се извършва при стриктно спазване на нормативните изисквания и препоръките на здравните власти.

- Ако е възможно, систематично проветряване на всички стаи в обекта или озониране (или обеззаразяване с помощта на друга налична технология, като бактерицидни лампи и др.) на общите части, в рамките на определени времеви интервали.

- Предоставяне на личен комплект санитарни материали в стаите /като комплимент за гостите/, включващ по 1 чифт ръкавици за еднократна употреба и по 1 маска на човек.

**2. Обучение**

**-** Необходимост от специален план за почистване и дезинфекция, като част от плана за действие на обекта за COVID-19, за ситуации, в които има престой на заразени гости или служители в обекта, идентифицирани с COVID-19. Наличие на конкретни указания, писмени препоръки и план за почистване и дезинфекция, управление на твърди отпадъци и за носене на лични предпазни средства (ЛПС), в т.ч. и в случаи на заразени служители или гости.

**3. Наблюдение на болни гости** – камериерките и хигиенистите следва да информират ръководството или на рецепция при вероятност за заразени от COVID-19.

**4. Наличност на материали и консумативи, в т.ч. на лични предпазни материали** – ръкавици, маски за еднократна употреба, ако е необходимо, престилка с дълъг ръкав за еднократна употреба и др. по всяко време.

**Г. ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ/ ЗОНИ ЗА ХРАНЕНЕ И НАПИТКИ**

Необходимо е спазването на Указания към бизнес операторите, изготвени от Българска агенция по безопасност на храните и съгласувани от министъра на здравеопазването, публикувани на техните интернет страници:

<https://www.mh.government.bg/media/filer_public/2020/05/05/1588669697002documentiziskvaniia_km_biznes_operatorite.pdf>

<http://www.babh.government.bg/bg/Page/ukazanie_kym_biznesoperatorite/index/ukazanie_kym_biznesoperatorite/COVID19%20Указан>

**1. Информация и комуникация**

- Акцентът следва да е върху опазване на здравето чрез осигуряване на румсървиз на всички гости, а в случаите на работа на откритите площи на заведения за хранене осигуряване на безконтактни технологии, адаптиране за ускоряване на техниката „без докосване“, като частични а ла карт, системи за предварителна поръчка, отнемане на опции, предварително разделяне на порциони, плъзгащи се входни врати за ресторанти и определена автоматизация с цел физическо дистанциране.

- Допълнителни предпазни мерки за гостите – насърчаване миене на ръцете преди ядене, осигуряване на входа на ЗХР и използване на дезинфекциращи гелове или кърпички при влизане и напускане на ЗХР.

- Стриктно спазване на хигиенните мерки от персонала.

- Промяна на работа на заведения за хранене и развлечения .

- ЗХР трябва да осигури еднопосочен и пешеходен поток с разстояния от 1,5 до 2 м. за улесняване на физическата дистанция.

**2. Хигиенни условия и чистота**

- подобряване на хигиенните условия в ЗХР и прилагането на мерки за почистване и дезинфекция във всички работещи зони на ресторанта (бюфети; открити площи на ресторанти; кухни и др.) като обща превантивна мярка по време на цялата епидемия COVID-19, особено на предметите, които често се докосват, като маси, столове, порцелан, прибори за хранене, подправки и др.

**3. Автомати за напитки**

- Машините за кафе, вода, напитки и др., особено частите в контакт с ръцете на гостите, трябва да се дезинфекцират и почистват след всяко обслужване или по-често при необходимост.

Варианти на безконтактни техники:

* Преминаване на а ла карт опции за храни и напитки.
* Бюфети, превърнати частично в а ла карт версия на готварската станция на показ, концепция „Гурме чиния“, сервирана на масата.
* Система на еднопосочно движение на гостите.
* Система за предварителна поръчка за всички периоди на хранене.
* Да се сведе до минимум използването на автомати за напитки или без самообслужване.

**4. Маси и места за сядане в ЗХР, организация на храненето**

**-** Изхранването се осъществява само в откритите части на ресторантите в хотела или на заведенията за хранене и развлечения.

- Допустимо е изхранването на бюфет, но само ако храната е подредена зад прозрачна преграда и предоставянето й се осъществява от служител, оборудван с маска и ръкавици. Не се разрешава самообслужване и пряк контакт на гостите с храната.

- Адаптиране и организация на пространството в откритите площи на заведенията и режима на обслужване с часове, през които е отворено с оглед на новите изисквания за пространство, в съответствие с индивидуалното оформление и капацитета на всяко ЗХР, според правилата на СЗО и на министъра на здравеопазването.

- Разполагане на масите с места на открито по начин, осигуряващ разстояние не по-малко от 1.5 м. между тях и не повече от 4 лица на маса или на едно семейство, съгласно указания на министъра на здравеопазването.

- На 10 кв. м. се допускат 4 души. Масите следва да са подредени така, че разстоянието от облегалката на един стол до облегалката на друг стол да е повече от 1 м. един от друг и че гостите като се изправят един срещу друг да са на разстояние най-малко 1 м., съгласно изискванията на СЗО.

- с цел наблюдение и проследяване е препоръчително да се сервират ястия само за гостите на МН, при условие че има разстояние от минимум 2 м. между хората, които се хранят.

- На една маса се допускат максимум 4 човека или само за едно семейство (с деца).

**Д. ПРЕДОСТАВЯНИ УСЛУГИ И ОБОРУДВАНЕ В ОБЕКТА**

* Дезинфекция на оборудване в обекта, предоставено на разположение на гостите (например велосипед, каяк и др.) - след всяка употреба.
* Поради заплахата от вируса COVID-19, обектът има право да спре или ограничи услуги, които биха увеличили риска за гостите и персонала (например доставка на багаж до стаи и т.н.).
* Препоръчва се да не се използват сешоари в обектите.

**Е. ЗОНИ ЗА РАЗВЛЕЧЕНИЯ И СПОРТ**

**1. Измиване/ Дезинфекция**

**-** Разрешено е функционирането и използването само на външни басейни /на открито/, които не използват минерална вода.

- Дезинфекцията на водата в откритите плувни басейни се осъществява по начин, осигуряващ поддържането на остатъчен свободен хлор във водата 0.4-0.5 мг/литър.

- Персоналът, обслужващ басейна, съблюдава спазването на правилата за безопасност и физическата дистанция между посетителите.

- Осигуряване на стационарен дезинфекционен дозатор в зоната около басейна..

- Осигуряване на дозатор за дезинфекция за екипа за забавление и за гостите.

- Всеки гост трябва да дезинфекцират ръцете си, когато се присъединят към дейностите. Дейностите за забавления се организират на открито при спазване на изискванията за физическа дистанция.

- Анимацията се организира само на открито при спазване на изискването за физическа дистанция при осъществяването й.

* Всички спортни занимания с директен контакт с тялото трябва да бъдат забранени .
* Радиостанцията е важна среда за информиране на гостите за текущите ситуации и всички необходими разпоредби. Екипът за развлечение трябва да информира гостите по време на презентацията и през деня за хигиенните разпоредби.
* Допълнителна информация се посочва на информационното табло за развлечения.

**Ж. ДЕЙНОСТИ, СВЪРЗАНИ С ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА И ОБСЛУЖВАНЕ**

* **Оборудване и съоръжения за миене на съдове**

Трябва да се провери правилното функциониране на оборудването за миене на съдове, по-специално действащите температури, както и правилната доза на химикалите за почистване и дезинфекция.

* **Климатична инсталация**

Въпреки че COVID-19 не се предава по въздух, а от човек на човек чрез малки капчици от носа или устата, когато заразен човек кашля или издишва, трябва да се обърне внимание, както при нормални обстоятелства, на състоянието на филтрите и поддържането на правилна скорост на подмяна на въздуха в помещението.

Трябва да се провери правилното функциониране на оборудването за вентилация и обмен на въздуха.

* **Диспенсери**

Трябва да се извършват редовни проверки, за да се гарантира правилното функциониране на дозаторите за разтвор на сапун и дезинфектанти, сешоар за ръце, дозатори за кърпички за еднократна употреба и други подобни устройства. Дефектните устройства трябва бързо да се поправят или подменят.

Следва да се инсталират устройства за дозиране на дезинфектант гел в различните зони на хотела, включително обществените тоалетни, използвани от гостите и служителите, и други зони (например фоайе, ресторанти и барове). Препоръчително е да се поставят безконтактни дозатори.

* **Почистване и дезинфекция** - препоръчва се почистване и дезинфекция на всички инженерни помещения и допирни точки на оборудването преди връщането на сградата към нормална експлоатация.
* **Стаи за гости**
* Ако стаята за гости е била поставена извън експлоатация в продължение на 30 дни или повече, е необходимо да се извърши необходимата проверка в стаята, за да се върне стаята обратно в действие. Всички описани по-горе мерки са съотносими.

**З. ДРУГИ ЗОНИ И ПОМЕЩЕНИЯ В МЯСТОТО ЗА НАСТАНЯВАНЕ**

- Изключване от използването на помещения като: място за забавни игри, детска занималня, игрални зали, вътрешни басейни, дискотеки и други, в които могат да се образуват струпвания от хора, докато навлязат в следващата фаза на разхлабване на мерките.

**IV. ПРОЦЕДУРИ В ОБЕКТА: ПОДОЗИРАНА КОРОНАВИРУСНА ИНФЕКЦИЯ ПРИ СЛУЖИТЕЛ / ПЕРСОНАЛ**

* Задължение за запознаване на персонала на обекта по отношение на въведения протокол, свързан с COVID-19 (предаване на най-важните указания и задължения в това отношение).
* Служителите и персоналът на обекта трябва да бъдат инструктирани, че в случай на симптоми като повишена температура, кашлица, затруднено дишане, болки в гърлото, хрема, отпадналост, мускулни болки и др. не трябва да идват на работа, трябва да останат вкъщи и да се свържат по телефона с личния си лекар, а при липса на такъв с РЗИ и в случай на влошаване на здравето да се обадят на 112 и да информират, че е възможно да са заразени с коронавирус.
* Препоръчва се да се следи информацията на РЗИ и министъра на здравеопазването, достъпна на адрес официалната интернет страница, както и приложимото законодателство.
* В случай на симптоми, предполагащи коронавирусна инфекция при служител, който изпълнява задачите си на работното място, той трябва незабавно да бъде отстранен от работа, изолиран и в зависимост от състоянието му да се изпрати обратно у дома с индивидуален транспорт или да се извика екип на ЦСМП. Необходимо е да спрете приема на гости, да уведомите РЗИ и стриктно да следвате дадените инструкции.
* Служителят трябва да изчака транспорта в определено помещение, в което е възможно временно да го изолира от други хора.
* Препоръчва се да се определи зоната, в която служителят е пребивавал и след неговото транспортиране да се проведе почистване и дезинфекция..
* Стриктно се спазват предписанията и препоръките на органите на държавния здравен контрол.

**V. ПРОЦЕДУРИ В СЛУЧАЙ НА СЪМНЕНИЕ ЗА КОРОНАВИРУСНА ИНФЕКЦИЯ ПРИ ГОСТ В ОБЕКТА**

* В случай на ясни признаци на заболяване като постоянна кашлица, неразположение, затруднено дишане, повишена температура, болки в гърлото, хрема, отпадналост, мускулни болки и др. гостът се изолира и се уведомява ръководството, лечебното заведение, с което обекта има сключен договор за обслужване, РЗИ или ЦСМП.
* След изолиране/ транспортиране на госта се извършва почистване и дезинфекция в местата, в които той е пребивавал.
* Силно се препоръчва едно определено лице да се грижи за госта, който е засегнат, а не различни служители.

Стриктно се спазват предписанията и препоръките на органите на държавния здравен контрол.

**VI. ДОСТАВЧИЦИ НА СТОКИ И УСЛУГИ В ОБЕКТА**

- По време на доставка на стоки в МН/ ЗХР трябва да се спазват специални предпазни мерки. Шофьорите, транспортиращи и доставящи стоки и услуги трябва да носят ЛПС (маска и ръкавици), докато извършват доставката. Преди влизане в конкретна зона в обекта следва да се измери температурата на външните лица.

**VII. ДЕЗИНФЕКЦИОННИ МЕРОПРИЯТИЯ В ТУРИСТИЧЕСКИ ОБЕКТИ – МЕСТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ, ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ И ДРУГИ МЕСТА, В КОИТО СЕ ПРЕДОСТАВЯТ ТУРИСТИЧЕСКИ УСЛУГИ В УСЛОВИЯТА НА ЕПИДЕМИЧНО РАЗПРОСТРАНЕНИЕ НА COVID-19**

Дезинфекционните мероприятия следва дасе извършват съгласно насоките на здравните власти, публикувани на интернет страниците на Министерство на здравеопазването и на Националния център по заразни и паразитни болести:

<https://www.mh.government.bg/media/filer_public/2020/03/25/ncipd_recomm_disinfection_covid19_dobavjane_grajdani.pdf>

[https://www.ncipd.org/index.php?option=com\_k2 HYPERLINK "https://www.ncipd.org/index.php?option=com\_k2&view=item&id=563:covid-19-desinfection-08032020&lang=bg"& HYPERLINK "https://www.ncipd.org/index.php?option=com\_k2&view=item&id=563:covid-19-desinfection-08032020&lang=bg"view=item HYPERLINK "https://www.ncipd.org/index.php?option=com\_k2&view=item&id=563:covid-19-desinfection-08032020&lang=bg"& HYPERLINK "https://www.ncipd.org/index.php?option=com\_k2&view=item&id=563:covid-19-desinfection-08032020&lang=bg"id=563:covid-19-desinfection-08032020 HYPERLINK "https://www.ncipd.org/index.php?option=com\_k2&view=item&id=563:covid-19-desinfection-08032020&lang=bg"& HYPERLINK "https://www.ncipd.org/index.php?option=com\_k2&view=item&id=563:covid-19-desinfection-08032020&lang=bg"lang=bg](https://www.ncipd.org/index.php?option=com_k2&view=item&id=563:covid-19-desinfection-08032020&lang=bg)

<https://www.mh.government.bg/media/filer_public/2020/02/13/vremenni_nasoki_za_pochistvane_na_okolna_sreda_v_obekti_tR5jTiQ.pdf>

<https://www.mh.government.bg/media/filer_public/2020/03/25/preporki_za_potrebitelite_pri_pokupka_na_produkti_za_lichna_khigiena_v_tch_i_dezinfektsiia.pdf>

**Приложение № 1**

**ПРЕПОРЪКИ ЗА СЛУЖИТЕЛИ**:

* Преди да започнете работа, веднага след идването си на работа, е задължително да измиете ръцете си със сапун и вода.
* Носете защита за носа и устата, по възможност шлем и предпазни ръкавици (в зависимост от спецификата на работата), когато изпълнявате задълженията си.
* Пазете безопасно разстояние от събеседника и колегите (препоръчва се минимум 1,5 метра).
* Мийте ръцете си редовно и обилно със сапун и вода съгласно инструкциите и дезинфекцирайте ръцете си с дезинфектант с вирусоцидно или частично вирусоцидно действие. Дезинфекцията се препоръчва, когато няма възможност за измиване на ръцете.
* Когато кашляте или кихате, покрийте устата и носа си със сгъвката на лакътя или еднократна носна кърпа - хвърлете носната кърпа възможно най-бързо в кош за отпадъци и измийте ръцете си.
* Опитайте се да не докосвате лицето, особено устните, носа и очите.
* Поддържайте работните места чисти и хигиенични, особено след края на работния ден. Не забравяйте да дезинфекцирате контактни повърхности като телефонна слушалка, клавиатура и мишка, контактни ключове или бюра.
* Редовно (няколко пъти на ден) почиствайте общите части, с които гостите влизат в контакт, например дръжки на предните врати, перила, плотове, облегалки на столове, асансьори и др.

**Приложение № 2**

**ПРЕПОРЪКИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ НА ПОМЕЩЕНИЯ ИЛИ КОНКРЕТНИ ЗОНИ В ОБЕКТА В СЛУЧАЙ НА ИЗЛАГАНЕ НА COVID-19**

Следното трябва да се приложи за помещения или конкретни зони в случай на излагане на COVID-19:

* Всякакви повърхности, които се замърсяват с дихателни секрети или други телесни течности на болния (ите) човек, напр. тоалетни, мивки и вани трябва да се почистват редовно с и дезинфекцират с биоцид с вирусоцидно или частично вирусоцидно действие съгласно инструкциите за ползване от производителя
* На дезинфекция подлежат и всички контактни повърхности, напр. телефон, оборудване за дистанционно управление, дръжки на врати, бутони в асансьора и др.,
* Когато е възможно, използвайте само почистващи материали за еднократна употреба. Изхвърлете материали за почистване, направени от кърпи и абсорбиращи материали, напр. мопове и кърпи за бърсане. Когато е подходящо, ги дезинфекцирайте с разтвор на натриев хипохлорит с дезинфектант (биоцид) съгласно инструкциите на производителя, преди да ги използвате за други помещения.
* Текстилните изделия, бельото и дрехите трябва да се поставят в специални маркирани торби за пране и да се борави внимателно с тях, за да се предотврати вдигане на прах с последващо потенциално замърсяване на околните повърхности или хора. Трябва да се дадат инструкции за прането: изпиране с гореща вода (термодезинфекция) и перилен препарат (детергент) при температура на водата 90 °С за не по-малко от 20 минути;
* изпиране с хладка вода при температура 40-60°C с подходящи препарати с дезинфекциращо действие (биоциди), напр. такива, съдържащи натриев хипохлорит в подходяща концентрация (химио-термодезинфекция).
* Всички използвани предмети трябва да бъдат внимателно третирани по подходящ начин, за да се намали рискът от потенциално предаване. Предметите за еднократна употреба (кърпи за ръце, ръкавици, маски и др.) трябва да се поставят в контейнер с капак и да се изхвърлят в съответствие с плана за действие на обекта и националните разпоредби за управление на отпадъците.
* Обществените зони, за които има данни, че дадено заразено лице да е минало или да е прекарало минимално време (коридори), не е необходимо да бъдат специално почиствани и дезинфекцирани.
* Обектът трябва да разполага с достатъчно дезинфектанти за ръце и повърхности.
* Всички стаи и общи части трябва да се проветряват ежедневно.