

УТВЕРЖДАЮ

Главный государственный
санитарно-эпидемиологический
Донецкой Народной Республики
_____енко
«_____» _____ 20__ г.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКИ COVID-19
СРЕДИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ (ПОКУПАТЕЛЕЙ) ТОРГОВЫХ ЦЕНТРОВ,
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И
ОКАЗЫВАЮЩИХ УСЛУГИ ДОСУГОВОГО ХАРАКТЕРА**

В торговых центрах, предприятиях торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера необходимо незамедлительно принять следующие меры:

1. Обеспечить расстановку столов, стульев и иного инвентаря таким образом, чтобы расстояние между посетителями было не менее 1 метра;
2. В объектах, предусматривающих тесное размещение посетителей, организовать работу таким образом, чтобы обеспечить расстояние между посетителями не менее 1 метра;
3. Обеспечить выполнение рекомендаций Государственной санитарно-эпидемиологической службы:
 - по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников предприятий, учреждений, организаций (приложение 1);
 - по предупреждению распространения новой коронавирусной COVID-19 в организациях общественного питания и оказывающих услуги досугового характера (приложение 2);
 - по уборке всех типов помещений в объектах торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера с целью профилактики COVID-19 (приложение 3);
 - по рациональному использованию, с целью профилактики COVID-19, средств индивидуальной защиты и средств гигиены рук в объектах торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера (приложение 4).
4. Обеспечить допуск посетителей в торговые центры, предприятия общественного питания и оказывающие услуги досугового характера только после мытья рук с мылом, с обработкой кожными дезинфицирующими средствами (в том числе антисептическими средствами на основе изопропилового и/или этилового спирта);

5. Организовать работу по минимизации очередей и скоплений покупателей (посетителей). Постоянно предупреждать покупателей (посетителей) о необходимости соблюдать дистанцию минимум 1 метр друг от друга, нанести соответствующую разметку перед кассами и перед входом в объекты;

6. Уточнять у посетителей наличие у них простудных и респираторных заболеваний и не допускать таких лиц в зал обслуживания, как и лиц с очевидными признаками респираторных заболеваний;

7. Усилить работу с персоналом с целью выполнения перечисленных мер и рекомендаций, а также с целью недопущения к работе лиц, имеющих признаки респираторных заболеваний, повышенную температуру тела, а также вернувшихся в течение последних 2-х недель из зарубежных поездок;

8. Настоятельно рекомендовать посетителям старше 60 лет воздержаться от посещения торговых центров, предприятий общественного питания и оказывающих услуги досугового характера;

9. Интернет-магазинам и сервисам доставки товаров потребителям принять меры по минимизации близкого контакта с покупателем с соблюдением дистанции минимум 1 метр;

10. Торговым центрам и иным организациям торговли изучить возможность дистанционного получения заказов от потребителей с последующей выдачей укомплектованного заказа покупателю.

Рекомендации подготовлены специалистами отделения коммунальной гигиены, отделения гигиены питания, дезинфекционного отдела РЦ СЭН ГСЭС МЗ ДНР и отдела эпидемиологического надзора МЗ ДНР.

**Приложение 1
к рекомендациям по
профилактики covid-19
среди посетителей (покупателей)
торговых центров, предприятий
торговли, общественного
питания и оказывающих услуги
досугового характера**

**Рекомендации по уборке всех типов помещений в объектах торговли,
общественного питания и оказывающих услуги досугового характера
с целью профилактики COVID-19**

Необходимо использовать отдельный инвентарь для уборки различных типов помещений (помещений для покупателей, посетителей, помещений для персонала, туалетов) и соблюдать следующие правила:

- проводится уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, с кратностью обработки во всех помещениях каждые 2 часа, уделяя особое внимание дезинфекции дверных ручек, и поверхностей дверей, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев, подлокотников, столешниц, ручек тележек и корзин для продуктов, прилавков, прилавков самообслуживания, оргтехники, гаджетов, водопроводных кранов, кнопок лифтов и т. д.), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, комнаты и оборудование для занятия спортом и т.п.);
- обеспечивается качественная уборка туалетов, раковин и санузлов с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия;
- персонал, занимающийся уборкой помещений должен использовать маску, перчатки, защитные очки и халат (при отсутствии халатов допускается использование обычного фартука);
- по окончании уборки маски и перчатки утилизируются, защитная одежда стирается при температуре 90°C;
- уборочный инвентарь дезинфицируется после каждой уборки;
- после снятия средств индивидуальной защиты персонал обрабатывает руки кожными антисептиками или моет с использованием мыла и воды;
- отходы, образующиеся при уборке, утилизируются в обычном порядке.

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 спиртосодержащими антисептиками, дезинфекцию столовой и

кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства (3-4 класса токсичности).

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств. Протирание дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук - каждые 2 часа.

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.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в образовательных организациях, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных и особо опасных инфекциях.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) — четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%) спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по поверхностям изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в методических рекомендациях (инструкциях) по применению конкретных дезинфицирующих средств.

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.

МЕТОДИКА РАСЧЁТА ПОТРЕБНОСТИ В ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВАХ Потребность в дезсредствах определяется расчётным методом.

1. Рассчитывается расход дезсредства для проведения профилактической (текущей) дезинфекции поверхностей помещений и оборудования по установленным формулам. Для концентрированных дезсредств расчёт производится по формуле: $X1 = Q * (N * K) / 100 * (S1 + S2 + S3)$ где: $X1$ – годовая потребность учреждения в дезсредствах для проведения профилактической дезинфекции поверхностей помещений и оборудования (в кг или литрах); Q – число дезинфекций (определяют исходя из числа рабочих дней и кратности проведения дезинфекции); N – норма расхода дезинфицирующего раствора на 1 кв.м (л); K – концентрация дезинфицирующего раствора (%); $S1$ – площадь помещений, подлежащих дезинфекции (m^2); $S2$ – площадь санитарно-технического оборудования, подлежащего дезинфекции; $S3$ – ориентировочная площадь прочих объектов (посуда, игрушки и т.п.), подлежащих дезинфекции $S3 = 0,1 * (S1 + S2)$. Площади поверхностей санитарно-технического оборудования, как объекта обеззараживания рассчитываются, исходя: площадь одной ванны принимается за $3 m^2$; площадь одного унитаза или «биде» - $0,5 m^2$; площадь одной раковины - $0,5 m^2$; площадь одного душевого поддона – $1,0 m^2$; Например: в учреждении 2 ванны, 5 унитазов и 5 раковин. Всего площадь поверхностей (в m^2): $2 * 3 + 5 * 0,5 + 5 * 0,5 = 11 m^2$ Необходимая концентрация хлорсодержащего дезинфицирующего раствора определяется по активному хлору, т.е. с учётом его содержания в дезсредствах.

Для готовых форм расчёт дезсредств проводится по формуле: $X1 = Q * N * (S1 + S2 + S3)$ где: $X1$ – годовая потребность учреждения в дезсредствах для проведения профилактической дезинфекции поверхностей помещений и оборудования (в кг или литрах); Q – число дезинфекций (определяют из числа рабочих дней и кратности проведения дезинфекции); N – норма расхода дезинфицирующего раствора на $1 m^2$ (л); K – концентрация дезинфицирующего раствора (%); $S1$ – площадь помещений, подлежащих дезинфекции (m^2); $S2$ – площадь санитарно-технического оборудования, подлежащего дезинфекции; $S3$ – ориентировочная площадь прочих объектов (посуда, бельё, игрушки и т.п.), подлежащих дезинфекции $S3 = 0,1 * (S1 + S2)$;

Для хлорсодержащих дезсредств расчёт также проводится по вышеуказанной формуле.

2. Рассчитывается расход дезсредств при проведении генеральных уборок по установленным формулам. Для концентрированных дезинфицирующих средств расчёт проводится по формуле: $X2 = n * (N * K / 100) * S4$, где: $X2$ – годовая потребность учреждения в дезсредствах на проведение генеральных уборок (в кг или литрах); n – число планируемых генеральных уборок в помещениях; N – норма расхода дезинфицирующего раствора на $1 m^2$ (л); K – концентрация дезинфицирующего раствора (%); $S4$ – оперативная площадь, подлежащая генеральной уборке (m^2); $S4 = S_{\text{пола}} + S_{\text{стен}}$; $S_{\text{стен}} = 2 h * (a + b)$ где: a – длина помещения; b – ширина помещения; h – высота помещения. Для готовых форм дезсредств расчёт проводится по формуле: $X2 = n * N * S4$ где: $X2$ – годовая потребность учреждения в дезсредствах на проведение генеральных

уборок (в кг. или литрах); n – число планируемых генеральных уборок в помещениях; N – норма расхода дезинфицирующего раствора на 1 м^2 (л); S_4 – оперативная площадь, подлежащая генеральной уборке (м^2); $S_4 = S_{\text{пола}} + S_{\text{стен}}$; $S_{\text{стен}} = 2 h * (a + b)$ где: a – длина помещения; b – ширина помещения; h – высота помещения.

Ответственные за хранение и приготовление растворов средств назначаются приказом руководителя после прохождения соответствующей подготовки и инструктажа.

Профилактическую дезинфекцию осуществляет персонал не моложе 18 лет, прошедший инструктаж по технике безопасности, эксплуатации технологического оборудования и медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством.

Мытье и дезинфекция рук.

Работники должны мыть руки или дезинфицировать их: перед началом работы, перед и после приема пищи, при посещении туалета; в случае соприкосновения с предметами, которые могут загрязнять руки, их моют в каждом случае дополнительно.

Для профилактической дезинфекции рук используют спиртсодержащие антисептики.

Последовательность мытья и дезинфекции рук:

- нанести мыло или мыльный раствор на ладони, тщательно оттирая ладони и тыльную часть рук, причем внимание обращать на неровности кожи и пространства под ногтями;

- промыть мыльным раствором вентили водопроводного смесителя, ополоснуть водой;

- смыть водой мыльную пену с рук, намылить вторично, протереть им руки и вновь смыть водой, высушить;

- при применении антисептических средств на **сухие** руки наносят 3-5 мл антисептического спиртсодержащего средства, протирая им руки в течение 30 - 40 секунд.

Дезинфекцию рук можно проводить гигиеническими (антисептическими) салфетками следующим образом: вскрывают пакет, достают салфетку и протирают руки не менее 30 секунд.

При дефиците бумажных полотенец, должны использоваться хлопчатобумажные полотенца. Которые заменяются при намокании и подвергаются стирке с применением обычного стирального порошка при температуре 90°C .

Документация по учету и расходу дезинфицирующих средств

УТВЕРЖДЕНО
 Приказ Министерства
 здравоохранения Донецкой
 Народной Республики
 04.05.2016 № 457

МЕДИЦИНСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	
<p>Наименование министерства, другого органа исполнительной власти, предприятия, учреждения, организации, к сфере управления которого принадлежит учреждение здравоохранения</p> <p>_____</p> <p>Наименование и местонахождение (полный почтовый адрес) учреждения здравоохранения, в котором заполняется форма</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Код</p>	<p>Форма первичной учетной документации</p> <p>№ 290/у</p> <p>УТВЕРЖДЕНО</p> <p>Приказ МЗ</p> <p>Донецкой Народной Республики</p> <p>№</p>

Приложение 2
к рекомендациям по
профилактики covid-19
среди посетителей (покупателей)
торговых центров, предприятий
торговли, общественного
питания и оказывающих услуги
досугового характера

Рекомендации по проведению профилактических
и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения
новой коронавирусной COVID-19 в организациях общественного
питания и оказывающих услуги досугового характера

В связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции COVID-19 необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

Механизмы передачи инфекции воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

Меры профилактики:

Соблюдение мер личной гигиены. Недопущение к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк)

Обеспечение возможности мытья рук с мылом и водой для всего персонала и посетителей.

Организация работы таким образом, чтобы обеспечить расстояние между посетителями не менее 1 метра;

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 4 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Дезинфицирующие средства должны быть зарегистрированы в установленном порядке и разрешены к применению в организациях общественного питания

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения COVID-19 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.

Каждые 2 часа и по окончании рабочей смены проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) дверных ручек и поверхностей дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

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.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

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 образовательных 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 °С 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 °С 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 °С 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, работа организации может осуществляться только с использованием одноразовой столовой посуды и приборов.

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

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.

В случае выявления заболевших COVID-19, или лиц, подозрительных на это заболевание среди персонала, или посетителей, после изоляции источника инфекции и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций.

Приложение 3
к рекомендациям по
профилактики covid-19
среди посетителей (покупателей)
торговых центров, предприятий
торговли, общественного
питания и оказывающих услуги
досугового характера

Рекомендации по профилактике новой коронавирусной
инфекции (COVID-19) среди работников предприятий,
учреждений, организаций всех форм собственности и любых сфер
деятельности.

Работодателям рекомендуется обеспечить:

- при входе работников в организацию (предприятие) - возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с обязательным установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;
- контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела, и с признаками инфекционного заболевания;
- контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому;
- контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции;
- информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: физической дистанции от других работников не менее 1 метра. режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;
- обеспечение возможности мытья рук, с использованием воды и мыла для всего персонала;
- условия и контроль за соблюдением физической дистанции между работниками не менее 1 метра;
- использование для решения производственных вопросов

телефонной, мобильной и других видов связи;

- максимальное использование сотрудниками режима работы в удаленном доступе;

- качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники, гаджетов), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетные комнаты, комнаты и оборудование для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях – с кратностью обработки каждые 2 часа;

- наличие в организации не менее чем пятидневного неснижаемого запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками заболевания (маски, респираторы);

- регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;

- применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности).

Рекомендуется ограничить:

- не предусмотренные технологией и производственной необходимостью перемещения персонала;

- проведение совещаний с участием большого количества сотрудников, при наличии технической возможности, использовать для их проведения селекторную связь;

- любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия;

- направление сотрудников в командировки, особенно в зарубежные страны, где зарегистрированы случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);

- при планировании отпусков воздержаться от посещения стран, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

В зависимости от условий питания работников рекомендовать:

При наличии столовой для питания работников:

- составить график посещения столовой и обеспечить расстановку столов, стульев и иного инвентаря таким образом, чтобы расстояние между посетителями столовой было не менее 1 метра;

- обеспечить использование посуды однократного применения с

последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

- при использовании посуды многократного применения - ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

При отсутствии столовой:

- запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате – комнате приема пищи;

- при отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств;

- составить график посещения столовой и обеспечить расстановку столов, стульев и иного инвентаря таким образом, чтобы расстояние между посетителями комнаты приема пищи было не менее 1 метра.

По требованию должностных лиц Республиканского центра санитарно-эпидемиологического надзора Государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики, его территориальных и обособленных учреждений незамедлительно представлять информацию о всех контактах заболевшего коронавирусной инфекцией (COVID-19), или лиц с подозрением на данное заболевание, в связи с исполнением им трудовых обязанностей, обеспечить доступ в помещений, где находился заболевший, для проведения дезинфекции.

**Приложение 4
к рекомендациям по
профилактики covid-19
среди посетителей (покупателей)
торговых центров, предприятий
торговли, общественного
питания и оказывающих услуги
досугового характера**

**Рациональное использование
средств индивидуальной защиты и средств гигиены рук с целью
профилактики COVID-19 в объектах торговли, общественного питания и
оказывающих услуги досугового характера**

При ограниченном доступе к средствам индивидуальной защиты и средствам гигиены рук, необходимо организовать их рациональное использование, с учетом ниже приведенных рекомендаций.

Приоритеты использования масок

Наивысший приоритет – работники, непосредственно обслуживающие посетителей (покупателей), и работники, занимающиеся уборкой помещений. Помимо масок, персонал, занимающийся уборкой помещений должен использовать перчатки, защитные очки и халат.

Если имеются достаточные запасы, все сотрудники, контактирующие с посетителями, должны носить маску.

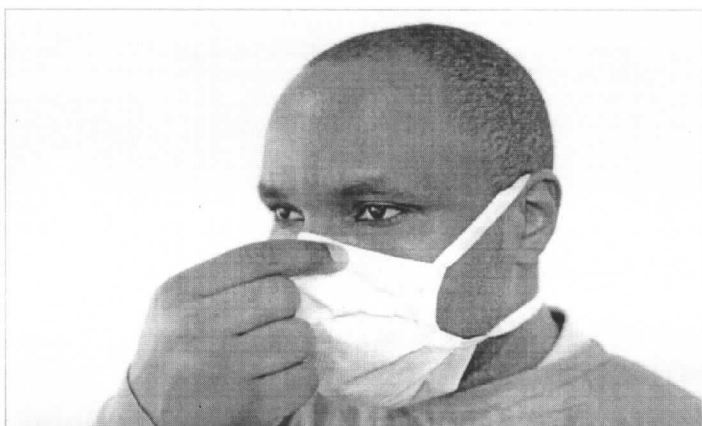
Маски можно использовать, не меняя их, в течение четырех часов, если маска не повреждена, не загрязнена и не намочена.

Маску (Рисунок 1), важно правильно расположить на лицевой стороне и отрегулировать ее металлическим зажимом для носа (Рисунок 2), чтобы добиться правильной посадки.

Рисунок 1. Ношение маски



Рисунок 2. Установка металлического носового зажима маски

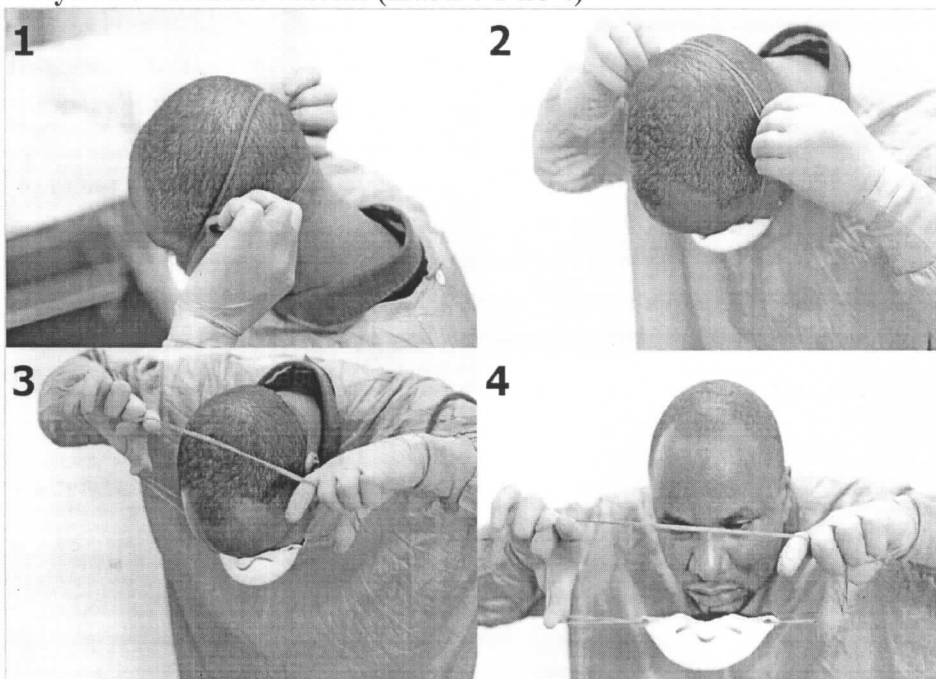


Маску снимают, как показано на рисунке 3, поместив пальцы под резинки. После снятия маску утилизируют в пакет для мусора с последующей утилизацией в контейнер для сбора твердых бытовых отходов.

Важно избегать прикосновения к маске при ее снятии и утилизации.

Руки необходимо мыть водой с мылом или обрабатывать кожным антисептиком перед надеванием маски и сразу после снятия.

Рисунок 3. Снятие маски (шаги с 1 по 4)



Приоритеты использования средств для обработки рук

Приоритетным является обеспечение для всех посетителей и персонала возможности мытья рук, с использованием воды и мыла, строгое соблюдение персоналом методов мытья рук.

Работники, непосредственно обслуживающие посетителей (покупателей) должны регулярно обрабатывать руки кожными антисептиками.

Работники, занимающиеся уборкой помещений, должны обрабатывать руки кожными антисептиками.