«Защитный протокол» – это отраслевое руководство по безопасному открытию и функционированию организаций в целях недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

«Защитный протокол» не является официальным документом, а служит гидом и навигатором для организаций. Он включает в себя набор мероприятий и рекомендаций, применение которых позволит снизить уровень эпидемиологического риска в ходе осуществления деятельности, и состоит из:

- **Мероприятий, обязательных к выполнению** - на основании рекомендаций Роспотребнадзора по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в учреждениях, осуществляющих деятельность по предоставлению мест
  для временного проживания (гостиницы и иные средства размещения)
- **Дополнительных рекомендаций**, призванных помочь организациям в обеспечении безопасного возобновления деятельности.

Наличие подобного навигатора является распространенной мировой практикой, призванной помочь организациям снизить риски для сотрудников и гостей после возобновления деятельности.

Текущий протокол является обобщенным для **субъектов гостиничного сектора, кроме санаторно-курортных учреждений**

Структура

1 Взаимодействие "работник – работник"

2 Взаимодействие "работник – посетитель"

3 Взаимодействие "посетитель – посетитель"

4 Логистика работников и посетителей

5 Уборка и дезинфекция

6 Контроль здоровья

1 Взаимодействие "работник – работник"

— Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Общие правила

Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника бесконтактным способом. Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура от 37,5 °С, кашель, насморк)

Соблюдение персоналом гостиницы (включая работающих по совместительству, персонал компаний, предоставляющий услуги по договорам аутсорсинга, а также сервисных предприятий, эксплуатирующих оборудование учреждения) при выполнении своих служебных обязанностей мер личной гигиены, использование масок и перчаток/или дезинфицирующих салфеток, кожного антисептика (смена одноразовой маски каждые 3 часа, фильтров многоразовых масок – в соответствии с инструкцией, перчаток - по мере загрязнения или повреждения)

Соблюдение принципов социального дистанцирования работниками

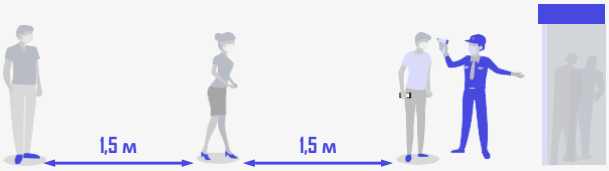
Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией), дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлаженных масок не допускается.

Проведение термометрии работников не менее 2-х раз в день (утром при «входном фильтре» и вечером)

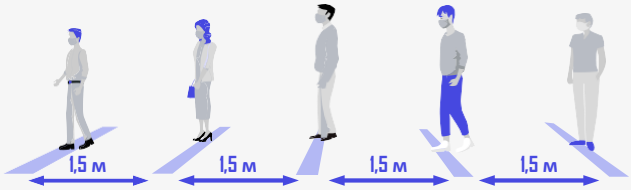
Иллюстрации

Проведение бесконтактного контроля температуры тела



Использование сотрудниками СИЗ

Разметка для соблюдения расстояния 1,5 м



Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок с герметичной упаковкой их в 2 полиэтиленовых пакета перед размещением в контейнеры для сбора отходов

Рекомендательно:

- Ограничение контактных приветствий, в том числе рукопожатий

Организация работы

Рекомендательно:

- По возможности, введение посменного графика работы сотрудников без возможности контактирования между сменами (например, по графику работы 2/2)
- Закрепление сотрудников за определенными зонами гостиницы с целью минимизации их передвижений (например, закрепление за горничными определенных этажей для уборки)
- Внутри смены – разнесение во времени перерывов на еду и на отдых в целях минимизации нахождения людей в группах
- Отмена общих мероприятий и перевод в онлайн, где возможно (например, групповые тренинги и программы обучения)
- Проведение обучения по протоколу для всего персонала при возвращении на работу после снятия ограничительных мер, в т.ч. для руководителей до выхода подчиненных на работу (не более 5 чел. одновременно)

1 Взаимодействие "работник–работник" (продолжение)

Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Ресепшен и офисные зоны гостиниц

Дезинфекция терминалов оплаты и письменных принадлежностей после каждого посетителя

Рекомендательно:

- Дезинфекция совместно используемого оборудования, а также персональных гаджетов регулярно в течение дня (например, 1 раз в час)
- По возможности ограничение совместного использования клавиатур, телефонов и прочего общего оборудования
- Отказ от встреч с более чем пятью участниками; обязательное ношение маски во время личных встреч

Общие зоны

Запрет приема пищи на рабочих местах

Выделение специального помещения для приема пищи организацией раковины для мытья рук и санитайзера в непосредственной близости к помещению

Рекомендательно:

- По возможности ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию, перемещение внутри гостиниц
- По возможности сокращение количества мест в комнатах отдыха и общих зонах для обеспечения физического расстояния более чем в 1,5 метра

Контроль соблюдения протокола

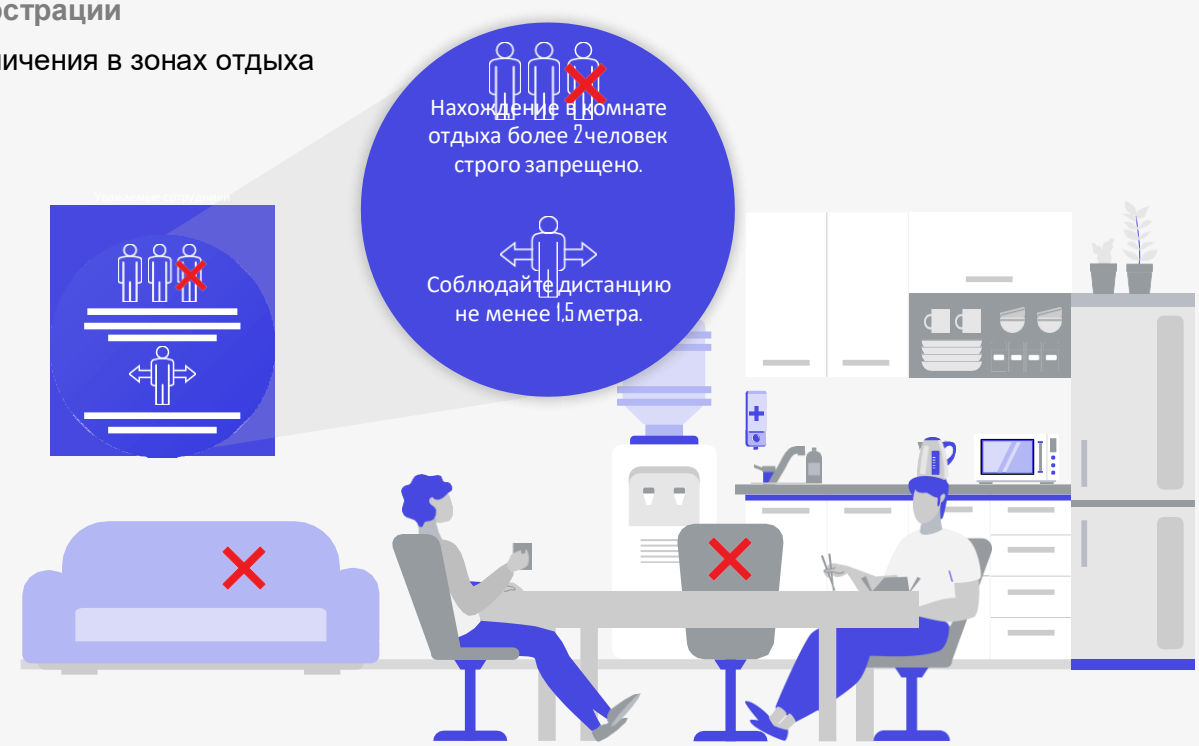
Назначение ответственного сотрудника гостиницы, контролирующего соблюдение настоящих рекомендаций

Рекомендательно:

- Подключение гостиниц к ЕЦХД с установкой видеокамер

Иллюстрации

Ограничения в зонах отдыха



2 Взаимодействие "работник – посетитель"

— Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Правила заселения и проживания в гостинице

Проведение термометрии гостей при заезде в гостиницу, а также ежедневно при входе в гостиницу, с использованием бесконтактных средств измерения

Выделить 2-5% номерного фонда (но не менее 1 номера) и оборудовать их для изоляции гостей и прибывших гостей (до заселения) с симптомами респираторных заболеваний, в т.ч. повышенной температуры (выше 37,5 °С градусов) до прибытия медработников, перекрыть доступ к общей системе приточно-вытяжной вентиляции, ограничить контакты с сотрудниками гостиницы

Применительно к хостелам: выделить номер или помещение на территории хостела для изоляции гостей и прибывших гостей (до заселения) с симптомами респираторных заболеваний, в т.ч. повышенной температуры (выше 37,5 °С градусов) до прибытия медработников

В случая выявления гостя с повышенной (выше 37,5 °С градусов) температурой тела, другими признаками ОРВИ, незамедлительная изоляция гостя до прибытия медработников в специально выделенных номерах, сообщить в горячую линию **(номер ххх)** о выявлении гостя с симптомами для вызова медработников

Применительно к хостелам: если у одного из совместно-проживающих в одном номере гостей были обнаружены симптомы респираторных заболеваний (в т.ч. повышенная температура), изолировать его в специально отведенном помещении, а совместно-проживающих с ним гостей изолировать в их номере, сообщить на горячую линию **(номер ххх)** о выявлении гостя с симптомами для вызова медработников

По возможности, размещать в номерах гостей, путешествующих одних, индивидуально; гостей, путешествующих в группах, в том числе семей, допускается размещать в одном номере при их желании.

Применительно к хостелам, снизить загрузку номеров для обеспечения принципов социального дистанцирования (например, посредством обеспечения не менее 1.5 метров между кроватями или расселением через одну кровать)

При подтверждении COVID-19 у одного из гостя, проведение заключительной дезинфекции в номере гостя

Иллюстрации

Маски и перчатки, разметка, информирование на входе

Обеспечение, при возможности, приобретения гостями на территории гостиницы средств индивидуальной защиты и антисептических средств для рук

Рекомендательно: В случае обнаружения симптомов респираторных заболеваний у гостей во время регистрации

- Отказать в заселении до прохождения медицинского освидетельствования с целью подтверждения отсутствия инфекционного заболевания
- Предложить изоляцию до прибытия медработников и сообщить на горячую линию о нахождении гостя с симптомами на территории гостиницы

Пример алгоритма реагирования на наличие симптомов у гостей/ заезжающих

2 Взаимодействие "работник–посетитель" (продолжение)

Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Ресепшен

Обеспечение соблюдения социального дистанцирования на стойках регистрации не менее 1,5 метров с помощью сигнальной разметки.

Проведение обработки всех контактных поверхностей (включая терминалы оплаты и письменные принадлежности) с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму после каждого посетителя

Оборудование зоны стойки регистрации при возможности мебелью, позволяющей проведение уборки и дезинфекции, обеспечить дезинфекцию ключей от номеров и их безопасную выдачу.

Рекомендательно:

- Внедрение, при возможности, в гостиницах для прохождения процедуры экспресс заселения/выселения мобильных приложений для минимизации общения, бесконтактного открывания гостем дверей в номера и общественные помещения (фитнес, СПА, переговорные комнаты и т.д.), а также организация и поощрение безналичных способов оплаты

Номер

Гости информируются о необходимости проветривания номеров не реже 1 раза в 2 часа

Оборудование санузлов, в т.ч. в номерах дозаторами-санитайзерами с антисептиками

Рекомендательно:

- Выкладку (гель, шампунь, мыло) в номер обеспечить в индивидуальной упаковке.
- Минимизация использования декоративных подушек и покрывал
- Исключение из номеров канцтоваров (в т.ч. письменных принадлежностей), бумажных меню, журналов, книг
- Временный отказ от мини-бара. В случае, если отказ невозможен, обеспечить смену набора мини-бара
- Временный отказ от чайного/кофейного набора и посуды. В случае, если отказ невозможен, смена чайного/кофейного набора и посуды после каждого гостя
- Разместить в номерах одноразовые памятки о необходимости проветривания номера раз в 2 часа, ношения СИЗ вне номера
- Разместить в номерах сертификат о последней проведенной дезинфекции

Лобби и пр. общие зоны

Установка в местах общего пользования дозаторов с кожными антисептиками, обеспечение условий для соблюдения гигиены рук

Исключение из мест массового скопления журналов, брошюр и пр. бумажных носителей информации

Организация общих пространств с соблюдением принципа социального дистанцирования (репланировка, разметка и т.д.)

Рекомендательно:

- Размещение рекомендаций в общих зонах о соблюдении социальной дистанции, в т.ч. в лифтах

2 Взаимодействие "работник–посетитель" (продолжение)

Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Дополнительные рекомендации для учреждений коллективного размещения с общими номерами и санузлами (например, хостелы)

Общие меры при заселении

Рекомендательно:

- Организовать чат в мессенджере (например, WhatsApp) для оперативного информирования гостей о внештатных ситуациях

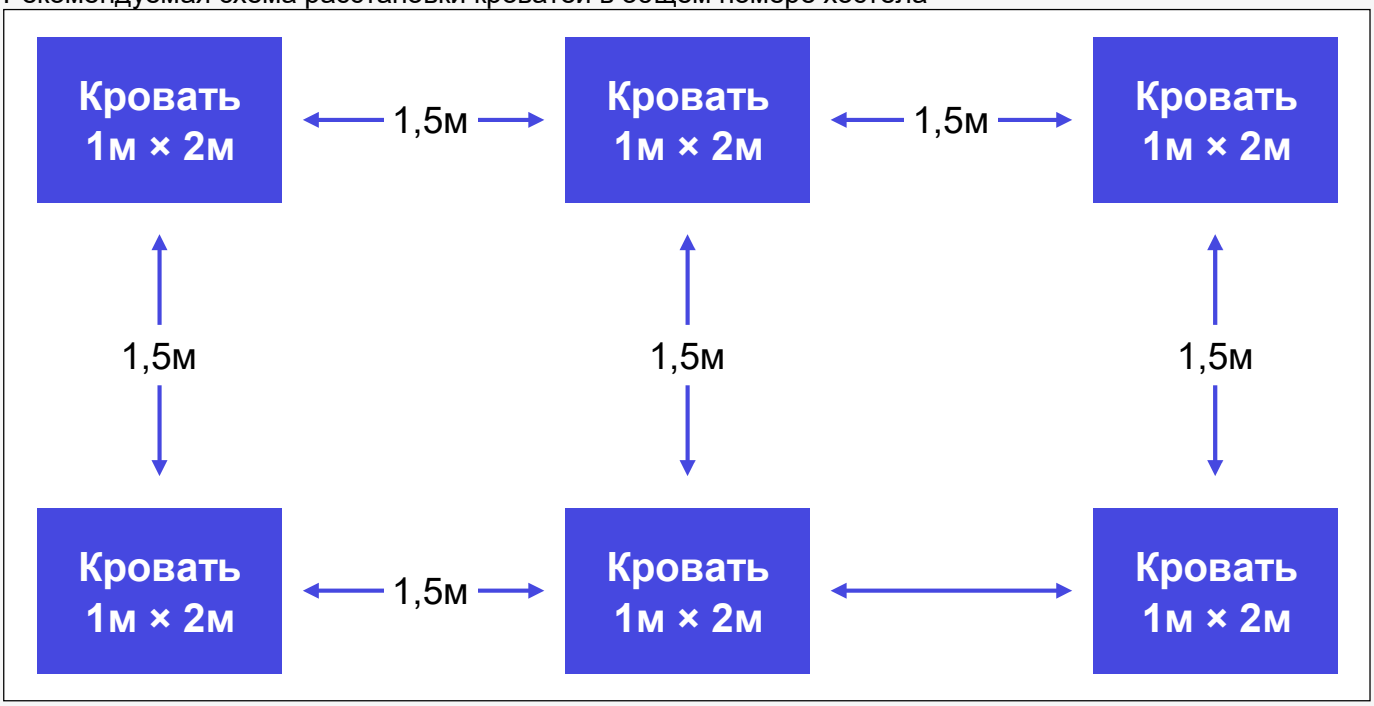
Номер

Рекомендательно:

- Уменьшить наполненность общих номеров на 50% и обеспечить их репланировку для соблюдения принципов социального дистанцирования, например:
  - При использовании двухъярусных кроватей – размещать только на одном из ярусов, убрав все постельные принадлежности с неиспользуемого яруса
  - Обеспечить расстояние между кроватями не менее 1,5 метров
  - В случае, если кровати в номерах встроены (т.е. не возможно их передвижение), размещать гостей через 1 свободную кровать
  - В случае, если прибывшие совместно гости могут полностью заселить номер, то допускается их заселение на все кровати (в т.ч. на оба яруса кровати)
- Оборудовать номера антисептиками
- Выдачу и сбор белья и полотенец осуществлять в одноразовых пакетах
- Запретить гостям менять номер/постельное место без разрешения администрации

Иллюстрация

Рекомендуемая схема расстановки кроватей в общем номере хостела



2 Взаимодействие "работник–посетитель" (продолжение)

— Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Кухня и пр. общие зоны в хостелах и общежитиях

Проведение мероприятий с использованием дезинфицирующих средств в общих зонах (кухня, зона отдыха) не реже 1 раза в 2 часа, санузлы – не реже 1 раза в час

Рекомендательно:

- Установить график приема пищи для разных номеров
- Организовать сбор кухонных полотенец после каждого использования (например, установить корзину для использованных полотенец)
- По возможности убрать общие продукты питания (чай, кофе, хлопья, каши и т.д.)
- По возможности заменить посуду на одноразовую, или выдать индивидуальный набор посуды для каждого гостя на время пребывания, или организовать безопасное мытье:
  - В посудомоечных машинах с дезинфицирующим эффектом и при температуре не ниже 65 С
  - При отсутствии посудомоечной машины – мытье ручным способом с обработкой всей посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению
- Временно ограничить общие зоны, которые возможно (например, зоны просмотра ТВ)
- Рассчитать максимальное количество человек в общих зонах, закрытие которых невозможно (душевые комнаты, кухни), исходя из принципов социального дистанцирования
- Рекомендовать посетителям посещать душевые комнаты только в резиновых тапочках

Рестораны, бары в гостинице

Организация работы предприятия общественного питания согласно соответствующим рекомендациям

Организация питания гостей преимущественно по меню или индивидуального обслуживания в номерах

Нанесение сигнальной разметки на полу при организации питания по типу «шведского стола» или с использованием линии раздачи

Увеличение продолжительности периода предоставления завтрака в отеле в зависимости от объемов гостиниц

Рекомендательно: использование безопасных форматов меню. Примеры походов:

- Одноразовые бумажные меню
- Многоразовые/ламинированные меню (необходима обработка после каждого посетителя)
- Мобильный доступ к меню с устройства посетителя
- Коммуникация меню на досках/постерах в общих зонах

Рекомендательно:

- Расстановка столов с соблюдением принципов социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 1.5 метров)
- Отказ от общих предметов на столах, например, корзин с приборами, ваз, декоративных элементов. При предложении специй по возможности использование одноразовых упаковок
- Использование мебели с покрытием, подлежащим мойке и дезинфекции, либо использование одноразовых чехлов/накидок
- Обработка посадочных мест и всех поверхностей после каждого гостя, включая столы, барные стойки, стулья, кожаные диваны и прочие твердые поверхности, с которыми соприкасается гость и которые возможно обработать

2 Взаимодействие "работник–посетитель" (продолжение)

— Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Обслуживание в номерах

Рекомендательно:

- Размещение меню на сайте, информирование по телефону
- Дезинфекция сервировочных столов после каждого обслуживания
- Все блюда и напитки должны быть накрыты
- Организация бесконтактной передачи блюд/напитков/наборов (зубных/бритвенных и т.д.)
- Организация бесконтактной приемки и передачи одежды гостя при использовании услуг прачечной в гостинице

Фитнес-клуб и бассейн в гостинице

Обеспечение работы объектов для занятий физический культурой и спортом и бассейнов (при наличии в гостиницах) согласно соответствующим методическим рекомендациям:

- Фитнес-клубы

Рекомендательно:

- Обеспечение наличия антисептиков и одноразовых салфеток в спортзале
- Рекомендовать посетителям дезинфицировать тренажеры и спортинвентарь до и после использования.
- Исключить использование тренажеров/инвентаря, для которых невозможна дезинфекция после каждого использования

Салоны красоты, спа, сауны и бани в гостинице

Обеспечение работы салонов красоты, спа, бань (при наличии в гостиницах) согласно соответствующим методическим рекомендациям:

- Салоны красоты
- Сауны и Бани

Рекомендательно:

- Все неиндивидуальные демонстрационные материалы для гостей (палитры окрашивания, палитры покрытий для ногтей и т. д.) должны предоставляться гостю только при использовании им медицинских перчаток с последующей дезинфекцией материалов или демонстрироваться сотрудником
- Временно приостановить высоко-контактные процедуры (массаж и пр.)

Услуги организации массовых мероприятий (свадьбы, конференции и т.д.)

Рекомендательно:

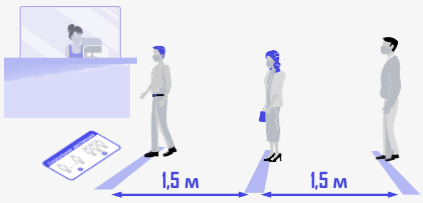
- Приостановить проведение массовых мероприятий (свадьбы, конференции и пр.)

3 Взаимодействие "посетитель – посетитель"

Обеспечение возможности соблюдения дистанции в 1,5 м между гостями, в том числе путем нанесения разметки в местах общего пользования (ресепшен и пр.)

Иллюстрации

Разметка для напоминания о дистанцировании



4 Логистика

— Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Рекомендательно:

- При использовании общественного транспорта сотрудниками соблюдать действующие меры по использованию средств индивидуальной защиты, соблюдению социальной дистанции и т. д.
- В случае предоставления услуг трансфера гостей, организовать рассадку с соблюдением принципа социального дистанцирования и проводить дезинфекцию салона транспортного средства после каждой группы гостей

5 Уборка и дезинфекция

Вентиляция и воздух

Обеспечение контроля эффективности работы систем принудительной приточно-вытяжной вентиляции не реже 1 раза в месяц (при ее наличии)

Обеспечение очистки и дезинфекции систем принудительной приточно-вытяжной вентиляции, систем кондиционирования, сплит-систем силами специализированных организаций не реже 1 раза в месяц

Обеспечение системами принудительной приточно-вытяжной вентиляции (при ее наличии) подачи наружного воздуха из расчета не менее 60 м3/час на человека (с учетом сотрудников и посетителей)

Уборка и дезинфекция

Проведение перед началом работы учреждений, осуществляющих деятельность по предоставлению мест для временного проживания (далее – гостиницы), деятельность которых приостанавливалась (ограничивалась), генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности их работы

Проведение в помещениях гостиниц профилактической дезинфекции с соблюдением соответствующих рекомендаций Роспотребнадзора с учетом эпидемиологической ситуации

Использование для дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях

Проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств:

- Помещений общего пользования – не реже 1 раза в 4 часа,
- Общественных туалетов - не реже 1 раза в 2 часа,
- Всех контактных поверхностей в местах общего пользования - не реже 1 раза в 2 часа,
- Стойки регистрации – дополнительно после каждого посетителя (за исключением случаев, когда в помещении службы приема применяется устройство закрытого типа для обеззараживания воздуха и поверхностей)

Обеспечение наличия трехдневного запаса дезинфицирующих и моющих средств, антисептических средств для рук, средств индивидуальной защиты

Организация проветривания мест общего пользования (при возможности) каждый два часа. При невозможности проветривания, если при этом в помещениях общего пользования отсутствует приточно-вытяжная вентиляция, обеспечивающая необходимый воздухообмен - проведение обеззараживания воздуха с применением соответствующих устройств согласно инструкции

Проведение при окончании рабочей смены влажной уборки и дезинфекции обеденных залов, производственных и складских помещений пищеблоков

Проведение дезинфекционной обработки комплектовочных тележек горничных.

Ежедневная уборка номера проводится не реже 1 раза в день и включает:

- влажную уборку номеров (в т.ч. ***рекомендуется*** включить уборку балконов и мебели на балконах, при наличии) с применением дезинфицирующих средств
- дезинфекцию всех контактных поверхностей (телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии), дверные ручки, фены и т.д.)

Требования к номеру:

- Для подушек в обязательном порядке использовать наперники и наволочки, при отсутствии наперников – 2 наволочки
- В номерах (в т.ч. в санузлах, душевых), по возможности, исключить использование ковровых покрытий, прикроватных ковриков, других элементов декора

5 Уборка и дезинфекция (продолжение)

— Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Выездная уборка включает:

- Влажную уборку номеров с применением дезинфицирующих средств
- Обработка парогенератором всех мягких поверхностей (мебели, матраса, подушек и т.д.)
- Дезинфекцию всех контактных поверхностей (телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии), дверные ручки и т.д.)
- Дезинфекцию напольного покрытия, позволяющего влажную уборку (ламинат, плитка и т.п.), с обязательным проветриванием в период уборки
- В номерах с покрытием стен, не позволяющим влажную уборку (бумажными обоями и т.п.), и ковровым покрытием, вместо влажной уборки и дезинфекции необходимо использовать сухую уборку стен и коврового покрытия

Стирка белья должна осуществляться централизованно, в прачечных при соблюдении требований к технологии стирки, предусматривающей режим кипячения или использования хлорсодержащих моющих средств

Проведение 1 раз в сутки обеззараживания уличных беседок, детских игровых площадок, скамеек, площадок у входа, урн, терминалов банковских и парковочных, помещений спасательного пункта (при их наличии); обработку контактных поверхностей на улице (поручней, дверных ручек) - не реже 1 раза в 2 часа; обработку оборудования пляжа, открытого бассейна (при наличии) - после каждого гостя

Рекомендательно: Пример перечня средств защиты и дезинфекции

Средство	Подход к расчету потребности
Маски защитные	Смена каждым сотрудником раз в 3 часа одноразовых масок
Защитные перчатки	Смена каждым сотрудником не менее 1 раза в смену
Защитные щитки (при использовании)	Минимум 1 защитный щиток персонально для каждого сотрудника
Антисептики (раствор)	В зависимости от количества сотрудников и посетителей
Растворы для дезинфекции	В зависимости от площади обрабатываемых поверхностей и площади поверхностей элементов систем принудительной приточно-вытяжной вентиляции, систем кондиционирования, сплит-систем
Диспенсеры для антисептиков	От 1 шт. в лобби, ресепшене и т.д.

Рекомендательно: Пример перечня мер дезинфекции

Название зоны	Примеры предметов зоны	Частота обработки
Ресепшен	Терминалы оплаты, касса, мониторы, клавиатура и др.	1 раз в 2 часа
Номера	Санузел, постельное белье, контактные поверхности и т.д.	Каждый день
Высоко-контактные общие зоны	Двери, ручки дверей, окна, выключатели и др.	1 раз в 2 часа
Защитные щитки (при использовании)	Персональный защитный экран работника	Минимум 2 раза за смену
Рестораны и пр. помещения для приема пищи	Столы, стулья, витрины и др.	Минимум 1 раз в день
Столовые приборы и посуда	Вилки, ножи, ложки, тарелки и др.	После каждого использо-вания
Комнаты отдыха	Столы, стулья, диваны, кресла, телевизоры и др.	Минимум 2 раза за смену
Пол	Все поверхности полов	Ежедневно
Туалеты	Раковины, диспенсеры для мыла, полотенец, унитазы и др.	1 раз в 2 часа
Принудительная приточно-вытяжная система вентиляции, система кондиционирования, сплит-система	элементы системы вентиляции, системы кондиционирования, сплит-системы	Не реже 1 раза в месяц

6 Контроль здоровья

— Мероприятия, обязательные к выполнению — Дополнительные рекомендации

Осуществление допуска персонала к работе в гостиницах, деятельность которых приостанавливалась (ограничивалась), при наличии результатов тестирования на новую коронавирусную инфекцию по выбору методом ОТ-ПЦР (обратная транскриптазно-полимеразная цепная реакция) или ИФА (иммуноферментный анализ на IgM и IgG)

Обеспечить наличие специально отведенного помещения для временного пребывания работника при проявлении признаков ОРВИ во время работы до момента его отбытия домой или в мед. учреждение

В период с 1 июня 2020 г. в течение каждых 15 календарных дней обеспечить проведение ПЦР-исследований на предмет наличия новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) в организациях, допущенных к проведению таких исследований в соответствии с законодательством Российской Федерации в отношении не менее 10 процентов работников

Рекомендательно: Пример алгоритма действий при выявлении симптомов и/или подтверждении диагноза COVID-19 у сотрудников

У работника наблюдаются симптомы COVID-19 (хотя бы один) при входном фильтре:
- Температура выше 37,5 °С
- Признаки ОРВИ
- Одышка, потеря вкуса и обоняния

→ Работник отравляется домой

У работника наблюдаются симптомы COVID-19 (хотя бы один) во время работы:
- Температура выше 37,5 °С
- Признаки ОРВИ
- Одышка, потеря вкуса и обоняния

→
- Работник изолируется в отдельное помещение или зону для уточнения симптомов
- Работник снабжается маской и перчатками
- Руководство информируется о подозрении на COVID-19

→
- Работнику рекомендуется покинуть работу, отправиться домой и при необходимости вызвать скорую помощь
- Производится информирование посетителей о внеплановой дезинфекции помещения и небходимости покинуть заведение
- Организовывается дезинфекция помещений, в которых мог находиться сотрудник

↓

Сотрудник отправляется домой на собственной или иной машине (во втором случае машина после транспортировки дезинфицируется, все люди в машине используют СИЗ)

↓

Сотрудник сдает тест на COVID-19

COVID-19 не подтвержден →
- Сотрудник может вернуться к работе после выздоровления
- Инцидент закрывается

COVID-19 подтвержден →
- Производится информирование территориального управления Роспотребнадзора
- Сотрудник находится на самоизоляции или госпитализируется до полного выздоровления
- Определяется и изолируется близкий круг контактов сотрудника в организации, организовывается тестирование на COVID-19
- Производится информирование об инциденте всех посетителей, контактировавших с сотрудниками с подтвержденным диагнозом COVID-19
- Меняется вся смена работников, контактировавших с зараженным работником

→ Перед возобновлением работы производится:
- Генеральная уборка
- Усиленная дезинфекция всех помещений
- Дезинфекция системы вентиляции

1. Согласно указу мэра г. Москвы № 55 - УМ от 07.05.2020