



МИНИСТЕРСТВО НА ТУРИЗМА

София 1000, ул. "Съборна" №1

Регистрационен индекс и дата

T-93-00-426/9.05.20

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ТУРИЗМА

УТВЪРДИЛ:

НИКОЛИНА АНГЕЛКОВА
МИНИСТЪР НА ТУРИЗМА



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

(СЪГЛАСУВАНИ С МИНИСТЕРСТВО НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО)

Версия 2

ВЪВЕДЕНИЕ

I. РЪКОВОДЕН/ УПРАВЛЕНСКИ ЕКИП

II. ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ НА СЛУЖИТЕЛИТЕ/ ПЕРСОНАЛА

III. ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ И СИГУРНОСТ ЗА ГОСТИТЕ В ОБЕКТА

A. 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. КОНФЕРЕНТНИ ЗАЛИ / СЪБИТИЯ

Ж. ЗОНИ ЗА РАЗВЛЕЧЕНИЯ И СПОРТ

З. БАЛНЕОЛОГИЧЕН / СПА / УЕЛНЕС ЦЕНТЪР

И. ДЕЙНОСТИ, СВЪРЗАНИ С ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА И ОБСЛУЖВАНЕ

Й. 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), прилежащи към тях или самостоятелни, 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 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 и координирани 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 при съмнение за коронавирусна инфекция на гост/гости.

I. РЪКОВОДЕН / УПРАВЛЕНСКИ ЕКИП

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

- **План за действие – изготвяне** на собствен план за функционирането на обекта, съобразно препоръките и указанията на националните и регионалните органи на общественото здраве за ограничаване на коронавирусната инфекция. Планът подлежи на актуализация съобразно епидемичната обстановка в страната и съдържа ясно разпределение на наличните човешки и икономически ресурси с цел превенция и спазване на противоепидемичните мерки, в това число е определен и екип от служители за реакция при кризисни ситуации. Планът за действие **включва** конкретни процедури, съобразени с настоящите указания и указанията на министъра на здравеопазването и директора на Регионалната здравна инспекция, за действия и управление на случаи със заразени и техните възможни контактни.

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.

- **Проверка на хигиената** – осъществяване на първоначална основна проверка и впоследствие 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.



- **Комуникация**
- **Информационна политика за гостите и персонала:**
 - ✓ Всеки един от служителите трябва да е запознат със задълженията си според плана за функциониране на обекта.
 - ✓ В обекта трябва да са налични информационни плакати с ключови послания към гостите и персонала, брошури и официални листовки за основните хигиенни практики и COVID-19 на различни езици. Трябва да са поставени инструкции в санитарните и хигиенните помещения за правилно измиване на ръцете, сваляне и поставяне на ръкавици за еднократна употреба, сваляне и поставяне на маска, а при дозаторите с дезинфектант - инструкции за правилна дезинфекция на ръцете.
 - ✓ В обекта трябва да е наличен актуализиран списък с контакти на персонала, важни телефони за спешни помощ и др.
 - ✓ Ръководството на обекта трябва да е осъществило първоначален инструктаж на служителите за спазване на санитарните и хигиенни мерки, както и да провежда редовни информационни срещи за предприеманите основни противоепидемични мерки в страната.
 - ✓ Трябва да е определен специално обучен служител, който да контролира хигиената в обекта и спазването на правилата за физическа дистанция.

II. ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ НА СЛУЖИТЕЛИТЕ / ПЕРСОНАЛА

1. Създаване на условия за работа, предполагащи спазване на изискването за физическа дистанция между служителите и безопасност на труда в съответствие с действащото законодателство.
2. Намаляване на броя на служителите, които използват едновременно общи части, например стая за почивка, съблекални и др. Тези стаи да 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. Обектът да се оборудва 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.
3. Препоръки за служители (съгласно Приложение № 1).
4. Осигуряване на вентилация за помещенията, вкл. и механична общообменна вентилация. Не се препоръчва, доколкото това е възможно, използването на климатици,

а там, където използването им е неизбежно, се осъществява редовно почистване и дезинфекция на филтрите. Да се осъществява редовно проветряване на помещенията, които имат пряк достъп до чист въздух, като се препоръчва да се увеличи броя на проветряванията за един час .

5. Ограничаване на срещите и съвещанията в затворени помещения 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 комуникацията да става по телефон и имейл или друг канал за дистанционна връзка.

6. 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 едно и също време (например чрез разпределение на почивките за хранене).

7. 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.

8. Задължение на доставчиците на МН и ЗХР да използват лични предпазни средства в съответствие с издадени заповеди и мерки, съобразно действащото законодателство.

9. Приемане на процедура, която трябва да се спазва в случай на съмнение за инфекциозна ситуация и ефективни инструкции на служителите, съобразно указанията и заповедите на МЗ и РЗИ.

III. ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ И СИГУРНОСТ ЗА ГОСТИТЕ В ОБЕКТА

A. 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 изискването за 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.
- Информирание 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.
- Служителите на рецепцията трябва да са запознати с политиката за заетост на стаите в обекта, когато се касае за придружаващите лица в случай на съмнение за COVID-19. Необходимо е да се съблюдают правилата за 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 на рецепцията с комплект за защита

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 – спазване на разстояние от най-малко 1,5 м.
- Регистрация на рецепция на повече от 2 гости наведнъж не е разрешена, освен ако не са членове на едно семейство. Използването на разделители е позволено и полезно за контрол на чакащите във фойето.
- 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 вирусцидно или частично вирусцидно 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. Спазване на респираторна хигиена.
- Насърчаване на използването на електронна карта вместо плащане с пари в брой.

Б. ЛОБИ ЗОНА

- Зона за сядане – да има обособени места за сядане на открито, извън фойето, които трябва да са на най-малко на 1,5 едно от друго. Групирането на гостите във фойето 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 по-дълго време отворени през деня.

Спазване на необходимата дистанция между персонала и гостите (минимум 2 метра).

- Текуща дезинфекция, най-малко 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.

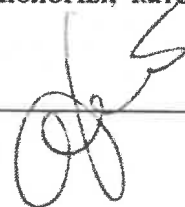
- След всеки гост се препоръчва рутинно почистване на стаята и дезинфекция на всички контактни повърхности (включително облегалките на столове), оборудване (напр. дистанционни управления) и баня и старателно проветряване на помещението или след почистване на помещението – озониране/замъгляване /обеззаразяване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

- 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 °C 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.

- Препоръчва се 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.

- **Наблюдение за болни гости** – служителите следва да информират ръководството или на рецепция при вероятност за лица с прояви на остри респираторни заболявания.
- **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 рум сървиз на гостите, 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, 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.

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 ѝ 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.

Д. ПРЕДОСТАВЯНИ УСЛУГИ И ОБОРУДВАНЕ В ОБЕКТА

- Дезинфекция на оборудване в обекта, предоставено на разположение на гостите (например велосипед 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. КОНФЕРЕНТНИ ЗАЛИ И СЪБИТИЯ


Допустимо е провеждане на събития само на открито при спазване на изискванията на физическа дистанция между участниците.

Възможност за използване на закрити помещения ще има след промяна на заповедта на министъра на здравеопазването с оглед на епидемичната обстановка.

Ж. ЗОНИ ЗА РАЗВЛЕЧЕНИЯ И СПОРТ

1. Измиване/ Дезинфекция

- Разрешено е функционирането и използването на басейни.
 - 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 дезинфекцира 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 ѝ.
 - Допълнителна информация се посочва на информационното табло за развлечения.
 - Допуска се използването на фитнес центрове и зали, при заетост на местата не повече от 10 човека за груповите занимания и не повече от 1 човек на 4 кв.м. площ, като се гарантира физическа дистанция спортуващите.



- Допуска се използването на аквапаркове и водни атракциони при спазване на изискването за физическа дистанция при осъществяването на дейността им и нормативните изисквания за начина на ползване и обработване на водата в плувните басейни съгласно заповедта на министъра на здравеопазването.

3. БАЛНЕОЛОГИЧЕН / СПА / УЕЛНЕС ЦЕНТЪР

Допуска се използването на предлаганите услуги в балнеологични (медикул СПА), СПА, уелнес центрове, прилежащи към местата за настаняване или самостоятелни такива, при стриктно спазване на нормативните изисквания, указанията и препоръките на Министерството на здравеопазването и РЗИ, в т.ч. и басейните, включително и тези с минерална вода отново при стриктно спазване на нормативните изисквания за начина на ползване и обработване на водата в плувните басейни съгласно заповедта на министъра на здравеопазването.

И. ДЕЙНОСТИ, СВЪРЗАНИ С ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА И ОБСЛУЖВАНЕ

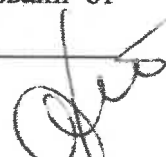
- **Оборудване и съоръжения за миене на съдове**

Да се обезпечи правилното функциониране на оборудването за миене на съдове, по-специално действащите температури, както и правилната доза на препаратите за почистване и дезинфекция, съгласно инструкциите на производителя.
- **Климатична инсталация**

Трябва да се провери и обезпечи правилното функциониране на оборудването за вентилация и обмен на въздуха в помещенията. В обектите, в които функционира климатична инсталация, да се обезпечи нейната редовна профилактика, както и редовното почистване и дезинфекциране на филтрите.
- **Диспенсери**

Трябва да се извършват редовни проверки, за да се гарантира правилното функциониране на дозаторите за препарати за миене и дезинфектанти, дозатори за хартиени кърпи 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 за ръце в различните зони на хотела, включително обществените тоалетни, използвани от



гостите и служителите, и други зони (например фойе, 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 в стаята за гости не е имало настаняване в продължение на 30 дни или повече, е необходимо да се извърши профилактика и необходима проверка за нейното пълноценно използване.

Й. ДРУГИ ЗОНИ И ПОМЕЩЕНИЯ В МЯСТОТО ЗА НАСТАНЯВАНЕ

- Изключва се използването на закрити зали за занимания: място за забавни игри, детска занималня, игрални зали, дискотеки и други, които предполагат струпване на хора, ако няма промяна в заповедта на министъра на здравеопазването.

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 персоналот 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 Центъра за

спешна медицинска помощ. Служителят трябва да изчака транспорта в определено помещение, в което е възможно временно да се изолира от други хора.

- Препоръчва се да се определи зоната, в която служителят е пребивавал и да се проведе почистване и дезинфекция в нея.
- 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, лекаря в обекта или лечебното заведение, с което обектът има сключен договор за обслужване, РЗИ или Центъра за спешна медицинска помощ.
 - a. Снабдете туриста с маска, отделете го от останалите туристи и осигурете възможност да бъде прегледан от лекар в предварително обособена от Вас стая;
 - b. Определете едно лице да се грижи за госта, който е засегнат до пристигането на здравните работници а не различни служители.
 - c. Стартирайте стандартни предпазни мерки за определеното лице, включваща хигиена на ръцете и употреба на лични предпазни средства, защитни средства за очи, престилка, защитна престилка (за еднократна употреба) или цялостна мантия с дълъг ръкав (препоръчително) и ръкавици;
 - d. Стриктно спазвайте инструкциите и препоръките на лекаря в обекта или на здравните работници на лечебното заведение, с което обектът има сключен договор за обслужване, РЗИ или Центъра за спешна медицинска помощ.
- След изолиране/транспортиране на госта се извършва почистване и дезинфекция в местата, в които той е пребивавал.

Важно: При съмнение за коронавирусна инфекция на гост в обекта, той се изолира в предварително подготвена стая, обектът не се карантинира и се спазват препоръките на здравните власти. При установяване в мястото за настаняване

на турист с COVID-19, който е с леки симптоми, ще се ползва възприетата практика в страните в Европейския съюз. Указанията в тази част ще се актуализират поэтапно до началото на активния летен сезон, съобразно с етапите на отваряне на границите за пътувания със съответните държави. Конкретните стъпки, които в такъв случай трябва да следва хотелиерът, задължително ще се прецизират на място от медицинските власти, съобразно индивидуалния казус.

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 да се 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&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

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.
- 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.

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:

- Да се почистват редовно всякакви повърхности, напр. тоалетни, мивки и вани и да се 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°С 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.
- Обектът трябва да разполага с достатъчно дезинфектанти за ръце и повърхности.
- Всички стаи и общи части трябва да се проветряват ежедневно.