



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ТУРИЗМА

УТВЪРДИЛ:



ЗАМЕСТНИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ ПО
ИКОНОМИЧЕСКАТА И ДЕМОГРАФСКАТА
ПОЛИТИКА И 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**

Версия 7

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. ДРУГИ ЗОНИ И ПОМЕЩЕНИЯ В МЯСТОТО ЗА НАСТАНЯВАНЕ

Й. ДЕЙНОСТИ, СВЪРЗАНИ С ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА И ОБСЛУЖВАНЕ

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, в условията на COVID-19, съобразени с указанията и препоръките на Световната здравна организация (СЗО), Европейския център за превенция и контрол на заразите и Съобщение на Комисията COVID-19: Насоки на ЕС за постепенно възобновяване на туристическите услуги и за санитарни протоколи в обектите в сектора на хотелиерството и ресторантьорството от 13.05.2020 г. 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 и Министерство на здравеопазването.

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

Противоепидемичните мерки по Заповед № РД-01-548/30.09.2020 г. на министъра на здравеопазването са задължителни за прилагане от всички работодатели/органи по назначаване и физически и юридически лица, които са собственици и управляват обекти с обществено предназначение по смисъла на Закона за здравето, търговски обекти или други обекти. Също така се изпълняват и временните противоепидемични мерки по Заповед № РД-01-547/30.09.2020 г. в сила от 01 октомври 2020 г. до 30 ноември 2020 г.

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.

- **В местата за настаняване се препоръчва осигуряване на достатъчно количество маски за лице**, които да се съхраняват в обекта и да се ползват при необходимост от служители и гости. Препоръчва се и осигуряване на достатъчен брой термометри, които да се ползват 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 препоръчваме да има информационни плакати с ключови послания към гостите и персонала, брошури и официални листовки за основните хигиенни практики и COVID-19 на различни езици, като при дозаторите с дезинфектант - инструкции за правилна дезинфекция на ръцете.

- ✓ Трябва да са поставени инструкции за персонала 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.

- Алгоритъмът на дезинфекционните мероприятия в местата за настаняване (МН) и заведенията за хранене и развлечения (ЗХР), прилежащи към тях или самостоятелни се провежда съгласно посоченото в Приложение №1, към т. 1, буква „а“ от Заповед № РД-01-548/30.09.2020 г. на министъра на здравеопазването.

- Инструктажът на персонала за правилна хигиена на ръцете се провежда, съгласно посоченото в Приложение № 2, към т. 1, буква „в“ от Заповед № РД-01-548/30.09.2020 г., на министъра на здравеопазването. Осигурява се задължително течен сапун, вода и дезинфектант.

- Инструкциите за правилно носене на лицева маска са в съответствие с Приложение № 3, към т. 5 от Заповед № РД-01-548/30.09.2020 г., на министъра на здравеопазването.

- ✓ В обекта трябва да е наличен актуализиран списък с контакти на персонала, важни телефони за спешна 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.
- ✓ Не се допускат до работните помещения, лица с прояви на остри респираторни симптоми (повишена температура, кашлица, затруднено дишане, загуба на обонянето, нарушение и загуба на вкуса и др.)

II. ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ НА СЛУЖИТЕЛИТЕ / ПЕРСОНАЛА

1. Създаване на условия за работа, предполагащи спазване на изискването за физическа дистанция (най-малко от 1,5 м) 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 от 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. Силно препоръчително е да се осигури естествено вентилиране на помещенията. Там където това е невъзможно се препоръчва да се осигури индивидуално механично средство за вентилация (вентилатор или индивидуален климатик с подходящи филтри само за съответното помещение). Там където и това е невъзможно се използва механична общообменна вентилация. Общообменните климатично-вентилационни инсталации се препоръчва да бъдат настроени така, че да осигуряват приток на външен въздух в помещенията, на сравнително чести периоди, и да изтеглят замърсения въздух от помещенията. Допълнително използваните системи следва да работят така, че да не позволяват смесването на въздушни потоци от едно помещение в друго. Най-общо, съгласно техническите препоръки на водещи експерти в областта, за постигане на комфортни условия и осигуряването на достатъчно пресен въздух като подходящо решение се приема балансирана вентилационна инсталация, при която едновременно работят нагнетателна и смукателна системи. Чрез смукателната инсталация замърсеният въздух се изтегля от помещенията и се изхвърля в атмосферата, а чрез нагнетателната инсталация в помещенията се подава въздух, който обикновено, а предвид създамата се

епидемична обстановка задължително, се подлага на предварителна обработка като филтриране и др.

При използването на климатици, и/или механична общообменна вентилация, 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 броят на проветряванията за един час.

5. Ограничаване на срещите и съвещанията в затворени помещения - Препоръчваме срещите да се провеждат в помещения с отворени прозорци, като се поддържа разстоянието между персонала, в изпълнение на препоръка на здравните власти (най-малко от 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 министъра на здравеопазването 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, недопускане струпване и спазване на изискването за физическо дистанциране.
- Поставяне на видимо място пред входа на обекта и на рецепция на информация (информационни табели или по друг начин) за максималния брой гости, които могат

едновременно да отседнат в дадена част от обекта, хигиена на ръцете, както и за спазване на физическа дистанция най-малко от 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 обектите за хранене и развлечения и в преддверието към санитарните възли, зона с открит басейн и т.н.

РЕЦЕПЦИЯ

1. Информация и комуникация

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. Наличие на актуална официална информация за пътуванията до и от страни или райони, където COVID-19 все още се разпространява.

1.4. 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 съблюдават правилата за защита на личните данни на гостите.

1.5. 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, централите 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 (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 двама 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 фоайето.
- Препоръчваме ограничаване на престоя на госта на рецепция до минимум.
- Хигиена на ръцете на персонала и на гостите – редовно и щателно почистване на ръцете с обтриване с дезинфектант за ръце с вирусоцидно или частично вирусоцидно действие или измиване с течен 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 –обособените места за сядане, трябва да са на най-малко на 1,5 м. едно от друго.
- Физическо дистанциране – гостът да спазва дистанция, докато чака на опашка, за да се регистрира или напусне.
- Асансьори за гости – препоръчваме с оглед капацитета на асансьорите да се ограничи ползването му до минимален брой посетители, по преценка на хотелиера.

- 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

Прилагане 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 най-малко от 1,5 м.

- 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 при спазване на специалните допълнителни препоръки за изпиране при минимална температура 60°C с добавяне на почистващ препарат и дезинфектант. В случаите когато услугата пране, не се осигурява пряко от хотелиера, услугата се удостоверява с договор със специализирани лица, регистрирани съгласно националното законодателство.

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 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

Разрешена е експлоатацията (в закрити и открити площи) на всички заведения за хранене и развлечения, регистрирани по Закона за храните и категоризирани по смисъла на Закона за туризма.

Посещенията в дискотеки, пиано-бар, нощен бар, нощни клубове и други подобни нощни заведения за развлечения на закрито и на открито се допускат при заетост на местата не повече от един човек на квадратен метър от общия им капацитет, при спазване на противоепидемичните мерки.

В заведенията за хранене и развлечения личните предпазни средства (маски/предпазни шлемове и ръкавици) са задължителни за персонала. Изключение от задължението се допуска за клиентите в местата за хранене и в питейните заведения.

Групови празненства, които се провеждат в ЗХР на открито и на закрито в т.ч. сватби, балове, кръщенета и други празненства, се организират при спазване на физическа дистанция от 1,5 м., при спазване на противоепидемичните мерки.

Необходимо е спазването на „Изисквания към бизнес операторите, стопанисващи обекти за обществено хранене с търговски площи на открито“, 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/userfiles/files/DN.pdf>

1. Информация и комуникация

- Акцентът следва да е върху опазване на здравето на туристите. В тази връзка, може по желание на госта да се осигури рум сървис. Възможно е, когато храненето се извършва в ЗХР – да се използват безконтактни технологии, 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 – чрез информационни табели или други методи следва да се насърчават миенето на ръцете преди ядене, използването на осигурени на входа на ЗХР дезинфекциращи гелове или кърпички за ползване при влизане и напускане на ЗХР.

- Стриктно спазване на хигиенните мерки от персонала.

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

2. Хигиенни условия и чистота

- подобряване на хигиенните условия в ЗХР и прилагане на мерки за почистване и дезинфекция във всички работещи зони на ресторанта (бюфети, 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 от персонала най-малко на 30 минути.

Препоръчват се следните варианти:

- Преминаване на а ла карт опции за храни и напитки.
- 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.

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

- Когато това е възможно, храната следва да се сервира на клиентите.

- Допустими са следните варианти на изхранване на бюфет:

- Когато храната е подредена на бюфет зад прозрачна преграда и предоставянето ѝ се осъществява от служител, оборудван с маска и ръкавици;

- Когато храната е подредена на бюфет (т. 16 от указанията на БАБХ) при самообслужване от клиента, чрез организиране на работните процеси и процесите на предоставяне на услугата хранене, така че самообслужването да се осъществява при спазване на изискванията на дистанция и лични предпазни средства. За осигуряване на условия за защита на храната от вторично замърсяване следва да се прилагат „Изисквания към бизнес операторите, стопанисващи обекти за обществено хранене с търговски площи на открито“, 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/userfiles/files/DN.pdf>

- Адаптиране и организация на пространството на заведенията и режима на обслужване в тях с оглед на новите изисквания за пространство и ред, в съответствие с индивидуалното оформление и капацитета на всяко ЗХР, според правилата на СЗО и на министъра на здравеопазването.

- Разполагане на масите по начин, осигуряващ разстояние не по-малко от 1,5 м. между тях, съгласно указания на министъра на здравеопазването.

Д. ПРЕДОСТАВЯНИ УСЛУГИ И ОБОРУДВАНЕ В ОБЕКТА

- Дезинфекция на оборудването в обекта, предоставено на разположение на гостите (например велосипед, спортни пособия и др.) - след всяка употреба.

- Поради заплахата от 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.).

- В общите санитарни помещения се осигуряват еднократни хартиени кърпи за подсушаване на ръцете. В краен случай, при доказана невъзможност за осигуряване на хартиени кърпи за еднократна употреба, се ползват сешоарите за ръце в общите санитарни помещения.

Е. КОНФЕРЕНТНИ ЗАЛИ И СЪБИТИЯ

Съгласно Заповед №РД-01-549/30.09.2020 г. на министъра на здравеопазването се препоръчва конгресно-конферентни мероприятия, семинари, изложения, в т.ч. мероприятия на изложбената индустрия и други обществени мероприятия да се провеждат в неприсъствена (дистанционна форма), а при невъзможност могат да се провеждат при заетост на местата до 50 % от общия им капацитет, при спазване на физическа дистанция от 1,5 м. и другите въведени противоепидемични мерки в местата за настаняване и в самостоятелните зали и центрове за събития.

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 присъединява към дейностите. Дейностите за забавления и анимацията се осъществяват при спазване на изискванията за физическа дистанция.

Допълнителна информация се посочва на информационното табло за развлечения.

Допускат се колективни и индивидуални спортни занимания (за всички възрастови групи) във фитнес центрове и зали, без състезателен характер, като се гарантира физическа дистанция между спортуващите.

Допуска се използването на аквапаркове и водни атракциони (от всички възрастови групи) при спазване на всички противоепидемични мерки на министъра на здравеопазването, изискването за физическа дистанция при осъществяването на дейността им и нормативните изисквания за начина на ползване и обработване на водата в плувните басейни.

3. БАЛНЕОЛОГИЧЕН / СПА / УЕЛНЕС ЦЕНТЪР

Допуска се използването на предлаганите услуги в балнеологични (медикъл 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, при стриктно спазване на нормативните изисквания за начина на ползване и обработване на водата в плувните басейни съгласно здравните изисквания в зависимост от вида на водата (минерална или питейна) издадената от министъра на здравеопазването балнеологична оценка за съответното водовземно съоръжение, от което се добива минералната вода.

И. ДРУГИ ЗОНИ И ПОМЕЩЕНИЯ В МЯСТОТО ЗА НАСТАНЯВАНЕ

В местата за настаняване и се допуска използването на закрити и открити зали за занимания и/или за културно и развлекателни мероприятия, като зали за спектакли, място за забавни игри, детска занималня и други подобни при спазване на изискванията за физическа дистанция – най-малко от 1,5 м и противоепидемичните мерки, разпоредени от министъра на здравеопазването.

Разрешени са културно-развлекателните мероприятия в местата за настаняване, там където има специално обособени за това зали и сцени (театри, кина, концерти, сценични прояви, занятия от танцовото, творческото и музикалното изкуство,) при заетост на местата до 50% от общия им капацитет на закрито и открито при спазване на физическа дистанция – най-малко от 1,5 м., и спазване на противоепидемичните мерки в залите за занимания и/или за културно и развлекателни мероприятия.

Й. 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 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.

- **Стая 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.

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 персоналят на обекта трябва да бъдат инструктирани, че в случай на симптоми като повишена температура, кашлица, затруднено дишане, загуба на обонянието, нарушение и загуба на вкуса и други като болки в гърлото, хрема, отпадналост, мускулни болки и др. не трябва да идват на работа, трябва да останат въщи 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 обалят на тел. 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 официалната интернет страница на институцията, 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 да 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, загуба на обонянието, нарушение и загуба на вкуса и други като болки в гърлото, хрема, отпадналост, мускулни болки 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. Предприемат се следните действия:
 - ✓ Снабдете госта с маска, отделете го от останалите туристи и осигурете възможност да бъде прегледан от лекар в предварително обособена от Вас стая. Предложете му дезинфектант за ръце за извършване на хигиена на ръцете;
 - ✓ Определете едно лице, а не различни служители, да се грижи за госта (при необходимост), който е заболял, до пристигането на медицинските работници;
 - ✓ Определеното лице следва да приложи стандартни предпазни мерки , включващи хигиена на ръцете и употреба на лични предпазни средства (медицинска/хирургична маска за лице и защитни средства за очи), ;
 - ✓ 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. Семейните хотели и къщите за гости нямат задължение да имат сключен договор за обслужване с лечебно заведение. Те стриктно спазват инструкциите на Центъра за спешна медицинска помощ по отношение на болния и препоръките на здравните инспектори на РЗИ по отношение на контактните и противоепидемичните мерки. .
- След изолиране/транспортиране на госта се извършва почистване и дезинфекция на местата, в които той е пребивавал.

Важно: При съмнение за коронавирусна инфекция на гост, същият се изолира в предварително подготвена стая. Обектът не се карантинира, спазват се конкретните разпореджения на Заповед № РД-01-404/15.07.2020 г., на министъра на здравеопазването и препоръките на съответната регионална здравна инспекция., която може да въведе допълнителни мерки, ограничения и забрани в зависимост от епидемичната ситуация в обекта впоследствие.

Конкретните стъпки, които в такъв случай трябва да следва хотелиерът, задължително ще се прецизират на място от здравните 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 лични предпазни средства (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/preporaki_za_potrebitelite_pri_pokupka_na_produkti_za_lichna_khigiena_v_tch_i_dezinfektsiia.pdf

Приложение № 1

ПРЕПОРЪКИ ЗА СЛУЖИТЕЛИ:

- Веднага след пристигане на работното място и преди да започнете да изпълнявате служебните си задължения, задължително измивайте ръцете си с течен сапун и топла вода.
- Носете защита за носа и устата, както и предпазни ръкавици (в зависимост от спецификата на работата), когато изпълнявате задълженията си.
- Пазете безопасно разстояние от събеседника и колегите (най-малко от 1,5 м.).
- Мийте ръцете си редовно и обилно с течен сапун и топла вода, съгласно инструкциите или дезинфекцирайте ръцете си с дезинфектант с вирусоцидно или частично вирусоцидно действие. Дезинфекцията се препоръчва, когато няма възможност за измиване на ръцете и при липсата на видимо замърсяване на ръцете.
- Не докосвайте 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

В случай на излагане на COVID-19, за помещения или конкретни зони трябва да се приложи следното:

- 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, да се използват само почистващи материали за еднократна употреба. Да се изхвърлят материали за почистване, направени от кърпи и

абсорбиращи материали, напр. мопове и кърпи за бърсане. При наложителна повторна употреба особено в други помещения, да се дезинфекцират с разтвор на натриев хипохлорит с дезинфектант (биоцид), съгласно инструкциите на производителя.

- 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°C 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 третираны по подходящ начин, за да се намали рискът от потенциално предаване на заразата. Предметите за еднократна употреба (кърпи за ръце, ръкавици, маски и др.) трябва да се поставят в еднократен плик, който се затваря (завързва), след което се поставят в контейнер с капак и се изхвърлят в съответствие с плана за действие на обекта и националните разпоредби за управление на отпадъците.

- Обектът трябва да разполага с достатъчно количество дезинфектанти за ръце и повърхности.

- Всички стаи и общи части трябва да се проветряват ежедневно.