Приложение 3

**Рекомендации по размещению и эксплуатации гостиниц**

**(объектов временного проживания)**

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при предоставлении гостиничных услуг необходимо обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства, в т.ч. п.п. 2.1-2.12, 7.1-7.23 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (далее – СП 2.1.3678-20), и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусматривающие:

1. Инженерные коммуникации здания должны быть в исправном состоянии.

Помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, должны быть обеспечены местной системой вытяжной вентиляции.

Обследование технического состояния системы вентиляции проводится перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

2. Предоставлять проживающим питьевую воду надлежащего качества. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать гигиеническим нормативам.

Обращаем Ваше внимание, что в случае использования бутилированной питьевой воды данная продукция должна сопровождаться всей необходимой документацией, а именно: в соответствии с главой 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» все пищевые продукты, являющиеся объектом технического регулирования, в том числе бутилированная питьевая вода, должна находится в обороте при наличии **декларации о соответствии** и иметь идентификационный код (QR-код) системы цифровой **маркировки «Честный Знак»**.

Кроме того, в соответствии со ст. 4, ч. 3 ст. 5, технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» бутилированная питьевая вода должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей **прослеживаемость** данной продукции. Прослеживаемость пищевой продукции – это возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

Прием в организацию пищевой продукции (в том числе бутилированной питьевой воды) должен осуществляться только при наличии всех **товаросопроводительных документов** (накладных и деклараций о соответствии).

В соответствии с действующим санитарным законодательством и законодательством в сфере технического регулирования производителями пищевой продукции, в том числе, производители питьевой воды, должны осуществлять **производственный лабораторный контроль.**

Проведение лабораторного производственного контроля осуществляется испытательной лабораторией (центром), **аккредитованной** в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации.

3. В соответствии с п. 84 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» обеспечить температуру горячей воды в местах водоразбора (водопроводные краны) от 60°С до 75°С с целью предупреждения загрязнения горячей воды высоко контагиозными инфекционными возбудителями вирусного и бактериального происхождения, в том числе Legionella Pneumophila.

**В этой связи Управление рекомендует в рамках производственного контроля организовать исследование горячей воды централизованной системы водоснабжения на соответствие нормативу температуры и наличие Legionella Pneumophila.**

4. Необходимо обеспечить своевременное прохождение **предварительных при поступлении на работу и периодических** (**ежегодно) медицинских осмотров работников и гигиенического обучения персонала (с периодичностью 1 раз в 2 года).**

Не допускать к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр и гигиеническую аттестацию.

Кроме того, рекомендуем организовать вакцинацию сотрудникам в соответствии с приложением № 1 приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

- ревакцинацию против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации - взрослым от 18 лет;

- ревакцинацию против вирусного гепатита В - взрослым от 18 до 55 лет, не привитым ранее против вирусного гепатита В;

- иммунизация против краснухи - женщинам от 18 лет до 25 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно против краснухи, не имеющим сведений о прививках против краснухи;

- вакцинацию против кори, ревакцинацию против кори - взрослым до 35 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори; взрослым от 36 лет до 55 лет (включительно), относящимся к группам риска (работники коммунальной и социальной сферы), не болевшим, не привитым, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори;

- вакцинация против гриппа.

5. Покрытия пола и стен помещений объектов не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6. **Уборка номеров с применением моющих средств и дезинфекция номеров** должны проводиться со следующей периодичностью: заселенных номеров - **ежедневно**, а также после каждого выезда проживающих, мест общего пользования (вестибюля, холлов, коридоров) не реже одного раза в месяц.

7. **Ванны, сидения и крышки унитаза, биде, ручки для спуска воды и дверей туалетов** в заселенных номерах гостиниц и в туалетах общего пользования гостиниц должны **ежедневно обрабатываться дезинфицирующими средствами.**

В номерах гостиницы **унитазы и писсуары** туалетов должны **обрабатываться средствами дезинфекции после выезда**, **в туалетах общего пользования** унитазы и писсуары туалетов - **ежедневно**.

8. Дезинфицирующие, моющие и чистящие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в недоступных местах для проживающих.

Необходимо обеспечить достаточный запас моющих и дезинфирующих средств с сопроводительными документами (свидетельства о государственной регистрации, декларации о соответствии);

Хранение рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств осуществляется **в промаркированных емкостях с крышками**. Работники, занимающиеся приготовлением дезинфицирующих растворов, должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты.

9. Уборочный инвентарь **маркируется** с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в выделенном помещении (шкафу). Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку.

Для уборки туалетов выделяется отдельный комплект уборочного инвентаря.

При наличии туалета общего пользования уборочный инвентарь для него должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться изолированно от другого уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь может храниться в туалете общего пользования.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих растворов, ополаскивается проточной водой и просушивается. В помещении (отведенном месте) должны быть обеспечены условия для обработки уборочного инвентаря и его просушки.

**Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфицирующими средствами.**

10. Стирка и дезинфекция постельного белья, стирка специальной одежды работников должна проводиться в специализированных организациях по договору или самостоятельно в гостиницах. Работу прачечной гостиницы необходимо обеспечить в соответствии с требованиями п.п. 8.3-8.3.8 СП 2.1.3678-20. Особое внимание обратить на **поточность технологического процесса в прачечной без пересечения потоков чистого и грязного белья.**

11. Чистое белье должно храниться в помещении, оборудованном шкафами или стеллажами. Стеллажи должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к средствам дезинфекции.

Хранение чистого и грязного белья в гостиничных зданиях с номерным фондом более 50 номеров в одном помещении не допускается.

Для гостиничных зданий с номерным фондом 50 номеров и менее, хранение чистого и грязного белья может быть организовано в одном помещении с использованием разных промаркированных контейнеров или закрытых шкафов (стеллажей) для чистого белья и закрытых контейнеров для грязного белья.

12. В помещениях или в контейнерах (шкафах) для хранения чистого белья хранение посторонних вещей запрещено.

13. Для обслуживания проживающих необходимо иметь **запас чистого постельного белья в объеме, позволяющем обеспечить его смену перед** **каждым вселением потребителя, но не реже 1 раза в неделю, а полотенец - перед каждым вселением потребителя, но не реже 2 раз в неделю.**

14. Наматрасники, ковровые изделия должны быть из материалов, подвергающихся сухой, влажной или химической очистке.

15. Мягкий инвентарь (матрасы, наматрасники, подушки, одеяла) должен подвергаться **камерной дезинфекции** по эпидемиологическим показаниям непосредственно хозяйствующим субъектом, либо обработка может проводиться в иных организациях, имеющих дезинфекционные камеры.

16. В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация.

Кроме того, в соответствии с п.п. 88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (далее – СанПиН 3.3686-21) **плановые обследования гостиниц на заселенность синантропными членистоногими должны проводиться не реже 2 раз в месяц**.

Согласно п.п. 88, 98, 108-111 СанПиН 3.3686-21 **должны проводиться ежемесячные обследования помещений гостиниц с целью определения** видового состава и численности грызунов, **заселенности ими объекта** и территории, их санитарно-гигиенического состояния, локализации грызунов с целью расчета заселенности, кратности и объема истребительных мероприятий.

17. При наличии мусоропровода в гостиницах люки мусоропроводов должны располагаться на лестничных площадках либо внутри служебных помещений без примыкания к стенам жилых комнат номеров. Крышки загрузочных клапанов мусоропроводов на лестничных клетках должны закрываться.

**Помещения мусоропровода** (мусороприемные камеры) мест для временного проживания **должны** содержаться в чистоте и **подвергаться** **дезинфекционной обработке ежемесячно**.

18. Собственная территория гостиницы должна содержаться в чистоте. Уборка собственной территории проводится ежедневно или по мере загрязнения.

Мусор должен собираться в контейнеры, закрывающиеся крышками. Очистка мусоросборников должна проводиться при заполнении 2/3 их объема. Контейнерная площадка для сбора твёрдых коммунальных отходов должна быть с твердым покрытием. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

19. В соответствии с п. 2.1 СП 2.1.3678-20 хозяйствующий субъект в соответствии с осуществляемой им деятельностью по предоставлению услуг населению, должен осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, с проведением лабораторных исследований и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Дополнительно Управление направляет Методические рекомендации МР 3.5.1/3.5.5.0355-24 «Применение кожных антисептиков и дозирующих устройств для обеззараживания рук в местах массового пребывания (сосредоточения) людей и на отдельных объектах» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11.11.2024) для применения.