



ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეულ ინფექციასთან (COVID-19) დაკავშირებული ზოგადი რეკომენდაციები სასტუმროებისთვის და ღია/დახურული ტიპის აუზებისთვის

ყველა ტიპის სასტუმროს ადმინისტრაციის მიერ სამუშაო სივრცეში განსახორციელებელი ღონისძიებები:

- ერთიან შესასვლელთან, უზრუნველყავით თერმოსკრინინგი ვიდეოსკრინინგის ან ტემპერატურული დისტანციური მზომი ხელსაწყოთა გამოყენებით, რათა სამუშაოს დაწყების წინ გააკონტროლოთ პერსონალის/ვიზიტორების ჯანმრთელობის მდგომარეობა ტემპერატურის გაზომვით. ცხელების დაფიქსირების შემთხვევაში მოახდინეთ აღრიცხვა და დაუყოვნებლივ მიმართეთ 112-ის ცხელ ხაზს;
- თვალსაჩინო ადგილას განათავსეთ ინფორმაცია COVID-19-ის პრევენციული ღონისძიებების შესახებ. შესაძლებელია ვიდეო/აუდიო ტექნიკის გამოყენება;
- უზრუნველყავით სასტუმროს ტერიტორიაზე ზედაპირების დასუფთავება/დეზინფექცია სათანადო წესით (დაბინძურების შესაბამისად, მაგრამ არანაკლებ დღეში 3-ჯერ), ასევე ყოველ 2-საათში ერთხელ ყველა იმ ზედაპირის დამუშავება, რომელთანაც ხშირად შეხება უწევთ სასტუმროს ვიზიტორებს ან სივრცეში მყოფ პირებს (მათ შორის კარის და ფანჯრის სახელურები, კიბის მოაჯირები, ლიფტის ღილაკები და სხვა ხშირად შეხებადი ზედაპირები);
- სასტუმროს საერთო მოხმარების სივრცეებში დაიცავით დისტანცია (არანაკლებ 2 მ);
- ობიექტზე უზრუნველყავით სასტუმროს ტერიტორიაზე მყოფი ნებისმიერი პირის მიერ გამოყენებული ერთჯერადი ხელსახოცებისა თუ სხვა ჰიგიენური ნარჩენებისთვის დახურული კონტეინერების განთავსება, რომელშიც ჩაფენილი იქნება ერთჯერადი პლასტიკური პაკეტი;
- უზრუნველყავით დღეში რამდენჯერმე სასტუმროს სივრცეში არსებული დახურული სივრცეების/სათავსების ბუნებრივი ვენტილაცია და ადამიანთა კონცენტრაციის ადგილების სველი წესით დასუფთავება/დეზინფიცირება;
- დაუშვებელია ორ სართულიანი საწოლების გამოყენება;
- საერთო გამოყენების სველი წერტილებით სარგებლობისას, ყოველი გამოყენების შემდგომ მოხდეს მისი დეზინფექცია ამ წესით განსაზღვრული რეკომენდაციების შესაბამისად;
- სასტუმროს პერსონალი და ვიზიტორები უზრუნველყავით სათანადო კოლექტიური დაცვის საშუალებებით:
 - დეზობარიერი - შენობის შესასვლელში, შესაბამისი სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
 - დამცავი გამჭვირვალე ბარიერები - თანამშრომლების მესამე პირებთან ურთიერთობის შემთხვევაში (მიმღებში);

- დასაქმებულთა და სტუმართათვის თვალსაჩინო და ხელმისაწვდომ ადგილას განათავსეთ 70% ალკოჰოლის შემცველი ხელის დასამუშავებელი ჰიგიენური საშუალებები და მათი სწორად მოხმარების წესები;
- დახურული სივრცეები უზრუნველყავით ბუნებრივი ვენტილაციით. თუ ამის შესაძლებლობა არ არის გამოიყენეთ ხელოვნური ვენტილაციის მომატებული უწყვეტი რეჟიმი, გარე სივრციდან ჰაერის შემოტანის გაზრდილი კონცენტრაციით, ცირკულაციითა და გარეთ გატანით; დააწესეთ საინჟინრო კონტროლი მის გამართულ მუშაობაზე.

აპარტამენტები და ბინები:

- რეკომენდირებულია სტუმრის მიღების (check in) და გასვლის (checkout) დისტანციური სისტემის დანერგვა;
- სტუმრის გასვლის (checkout) შემდეგ, ოთახების დალაგება განხორციელდეს შემდეგი პრინციპით -დეზინფექცია, 4 საათიანი განიავება, დალაგება-დასუფთავება;
- განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ხშირად შეხებადი ზედაპირების დასუფთავებას, (მაგალითად, საწოლის სახელურები, ტუმბო საწოლის გვერდით) და ხშირად დაბინძურებადი სივრცეების სანიტარიული კვანძი (საშხაპე/სააბაზანო და ტუალეტი) ზედაპირების დასუფთავებასა და აუცილებელი წესით დეზინფექციას.

ღონისძიებები კვებით უზრუნველყოფის ბლოკებისთვის:

- გამოიყენეთ ინდივიდუალური გამასპინძლების მეთოდი. შვედური მაგიდის გამოყენების შემთხვევაში, პერსონალის მომხმარებლებთან კონტაქტის შემცირების მიზნით, უზრუნველყავით დამცავი გამჭვირვალე ბარიერის მონტაჟი შვედურ მაგიდასთან. ბარიერთან უზრუნველყავით უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაბამისი მანიშნებლებით;
- საკვებთან ერთად ბარიერს მიღმა განათავსეთ გამოსაყენებელი ჭურჭელი;
- სტუმართათვის გამოიყენეთ მხოლოდ ბეჭდური (ერთჯერადი) მენიუ;
- გამოიყენეთ მაგიდის ერთჯერადი გადასაფარებლები, ან მაქსიმალურად შეზღუდეთ მათი გამოყენება, რადგან სასადილო მაგიდების წმენდა და დეზინფექცია ყოველი მოხმარების შემდგომ უფრო მოსახერხებელი და ჰიგიენურად კეთილსაიმედოა;
- სასმელებით მომსახურების სივრცეში (ბარი), ბარმენებთან მომხმარებლების პირდაპირი კონტაქტის თავიდან აცილების მიზნით, სასმელით მომსახურება უზრუნველყავით ინდივიდუალურად, მაგიდასთან მიტანის სერვისით;
- ადამიანთა თავშეყრის თავიდან აცილების მიზნით, მომხმარებელთა მიღება უზრუნველყავით წინასწარი დაჯავშნის სისტემით;
- ლოდინის რეჟიმში მყოფი სტუმრებისთვის, წინასწარ განსაზღვრეთ სტუმართათვის ადგილი, (იატაკის მონიშვნით და დისტანციის დაცვით);
- უზრუნველყავით დასაქმებულთა და სტუმართა ხელის ჰიგიენა: წყლითა და თხევადი საპნით.

მოთხოვნები ღია სივრცის მქონე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის:

- მომხმარებელთა მაგიდებს შორის დაიცავით უსაფრთხო მანძილი, არანაკლებ 2 მეტრისა;
- სკამების საზურგეებს შორის - მანძილი არანაკლებ 1 მეტრისა;
- ერთ მაგიდასთან მოათავსეთ არა უმეტეს 6 მომხმარებლისა;
- ერთი ადამიანის განთავსებისთვის საჭირო ფართობი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 2,25მ²-ს.
- იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი. ამასთან:

- 30 მ²-მდე საერთო სასადილო ფართში დაუშვებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება;
 - 31 მ²-დან ზემოთ შესაძლებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება საერთო სასადილო ფართის არაუმეტეს 50%-ში (ამ შემთხვევაში, 1 ადამიანის განთავსების ფართობი უნდა იყოს არანაკლებ 1,8მ²).
- გამონაკლისი სახით შესაძლებელია დამატებით 12 წლამდე მოზარდის ერთ მაგიდასთან განთავსება;
 - იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი;
 - უზრუნველყავით შენობების გარეთ მაგიდებსა და საფეხმავლო სივრცეს შორის შეძლებისდაგვარად უსაფრთხო დისტანციის დაცვა;
 - უზრუნველყავით სტუმრებისთვის ბეჭდური (ერთჯერადი) მენიუს შეთავაზება. ელექტრონული მენიუს შეთავაზების შემთხვევაში მენიუს დაფასთან ხელების ჰიგიენური დამუშავებისთვის განათავსეთ სადეზინფექციო საშუალებები, სათანადო სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
 - ამ წესის მოთხოვნების საილუსტრაციოდ, სავალდებულოა მაგიდების განლაგებისა და შესაბამისი დისტანციის მარკირება, შესაბამისი აღნიშვნებით.

მოთხოვნები დახურული სივრცის მქონე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის:

დარბაზში უზრუნველყავით მაგიდების და დასაჯდომი ადგილების განლაგება შემდეგი მოთხოვნების გათვალისწინებით:

- მაგიდებს შორის დაიცავით უსაფრთხო მანძილი, არანაკლებ 2 მეტრისა;
- ერთ მაგიდასთან განთავსებულ მომხმარებლებს შორის უზრუნველყოფილი უნდა იყოს არანაკლებ 1 მეტრიანი დისტანცია;
- ერთი ადამიანის განთავსებისთვის საჭირო ფართობი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 2,25მ²-ს;
- სკამის საზურგეებს შორის მანძილი არანაკლებ 1 მეტრი;
- ერთ მაგიდასთან მოათავსეთ არა უმეტეს 6 მომხმარებლისა;
- გამონაკლისი სახით შესაძლებელია ოჯახის წევრებისა და 12 წლამდე მოზარდის ერთ მაგიდასთან განთავსება;
- იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი. ამასთან:
 - 30 მ²-მდე საერთო სასადილო ფართში დაუშვებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება;
 - 31 მ²-დან ზემოთ შესაძლებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება საერთო სასადილო ფართის არაუმეტეს 50%-ში (ამ შემთხვევაში, 1 ადამიანის განთავსების ფართობი უნდა იყოს არანაკლებ 1,8მ²);
- დახურული სივრცეები უზრუნველყავით ბუნებრივი ვენტილაციით. თუ ამის შესაძლებლობა არ არის გამოიყენეთ ხელოვნური ვენტილაცია, გარედან შემოსული ჰაერის მომატებული კონცენტრაციით, ცირკულაციითა და გარეთ გატანით. დააწესეთ საინჟინრო კონტროლი მის გამართულ მუშაობაზე;
- გამოიყენეთ ინდივიდუალური გამასპინძლების მეთოდი;
- უზრუნველყავით სტუმრებისთვის ბეჭდური (ერთჯერადი) მენიუს შეთავაზება. ელექტრონული მენიუს შეთავაზების შემთხვევაში მენიუს დაფასთან ხელების ჰიგიენური დამუშავებისთვის განათავსეთ სადეზინფექციო საშუალებები, სათანადო სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
- სასმელებით მომსახურების სივრცეში (ბარი), ბარმენებთან მომხმარებლების პირდაპირი კონტაქტის თავიდან აცილების მიზნით, სასმელით მომსახურება უზრუნველყავით ინდივიდუალურად, მაგიდასთან მიტანის სერვისით;

- ამ წესის მოთხოვნების საილუსტრაციოდ, სავალდებულოა მაგიდების განლაგებისა და დისტანციის მარკირება, შესაბამისი აღნიშვნებით.

ჭურჭლის ხელით რეცხვისას დაცული უნდა იქნას შემდეგი პროცედურები:

- სამზარეულოს ჭურჭლის რეცხვა და შრომა უნდა ხორციელდებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ ზონაში, შემდეგნაირად:
 - ჭურჭელი მექანიკურად უნდა გათავისუფლდეს საჭმლის ნარჩენებისგან;
 - გაირეცხოს არანაკლებ 40⁰ C ტემპერატურის წყლითა და სარეცხი საშუალებების გამოყენებით პირველ სამზარეულოს ნიჟარაში;
 - გაირეცხოს ხელმეორედ არანაკლებ 40⁰ C ტემპერატურის წყლითა და უფრო ნაკლები რაოდენობის სარეცხი საშუალების გამოყენებით მეორე სამზარეულოს ნიჟარაში;
 - გაივლოს არანაკლებ 65⁰ C ტემპერატურის ცხელი გამდინარე წყლით;
 - დაიწრიტოს და გაშრეს საწრეტზე;
- წვრილმანი ინვენტარი – დაფები, ნიჩბები, სათქვეფები და სხვა, ცხელი წყლით გარეცხვის შემდეგ უნდა გაშრეს. სამზარეულოს ჭურჭელი ირეცხება ცხელ წყალში სარეცხი საშუალებებით. ჭურჭელი უნდა გაივლოს არანაკლებ 65⁰ C -იან ცხელ წყალში და დაიწრიტოს;
- ხელით რეცხვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სამგანყოფილებიანი ნიჟარები სასადილო ჭურჭლისათვის და ორგანოფილებიანი შუშის ჭურჭლისა და სასადილო მოწყობილობებისათვის. დასაშვებია, შეზღუდული ასორტიმენტის ორგანიზაციებში სასადილო ჭურჭლისა და მოწყობილობების რეცხვა ორგანოფილებიან სამზარეულოს ნიჟარებში;
- ლუდის ბარებში ჭიქები და ბოკლები ირეცხება არანაკლებ 45-50⁰ C ტემპერატურის ცხელი წყლითა და სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით;
- სარეცხ განყოფილებებში კედელზე უნდა გაიკრას ინსტრუქცია ჭურჭლისა და ინვენტარის რეცხვის წესების შესახებ, გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების კონცენტრაციების მითითებით.

დისპენსერები:

- უზრუნველყავით საპნის და სადეზინფექციო ხსნარების დისპენსერების, ხელის საშრობების, ერთჯერადი ხელსახოცების დისპენსერების და მსგავსი მოწყობილობების გამართული მუშაობის მუდმივი რეჟიმი;
- უზრუნველყავით სადეზინფექციო გელის დისპენსერების დაყენება სასტუმროს სხვადასხვა ნაწილში, მათ შორის საერთო საპირფარეოებში, რომლებითაც სარგებლობენ სტუმრები და პერსონალი, და სხვა ადგილებში (მაგ. სასადილო ოთახის, რესტორნის და ბარების შესასვლელებში).

თეთრეულის ჰიგიენური რეჟიმის დაცვის წესი:

- თეთრეული გამოიცვალოს საჭიროების მიხედვით;
- ნახმარი თეთრეულის შეგროვება მოხდეს სპეციალურად ამ მიზნისთვის განკუთვნილ ტომარაში ან სხვა თავდახურულ მოცულობაში. კატეგორიულად იკრძალება გამონაცვალის თეთრეულის იატაკზე მოგროვება, დაბერტყვა, შეფუთვის გარეშე ტრანსპორტირება;
- თეთრეულის (ასევე, პირსახოცების) რეცხვა განხორციელდეს დაწესებულების სამრეცხაოში ან სპეციალურ სამრეცხაოებში ხელშეკრულების საფუძველზე. ამ უკანასკნელის შემთხვევაში, აუცილებელია სასტუმროს თეთრეულის რეცხვის მთელი ციკლისათვის (მიღება, დახარისხება, რეცხვა, გაშრობა, გაუთოვება, დასაწყობება, შენახვა და გაცემა) დამოუკიდებელი ტექნოლოგიური ხაზის არსებობა;
- თუ თეთრეულის მართვისთვის გამოიყენება გარე მომსახურება, გამოყენებულ უნდა იქნეს შემდეგი ეტაპები:

- თეთრეულის შეკრება;
 - ტრანსპორტირება;
 - რეცხვა და დეზინფექცია;
 - დაუთობა;
 - შეფუთვა;
 - სუფთა თეთრეულის შენახვა;
- სამრეცხაოში თეთრეულის დასამუშავებლად უზრუნველყავით ტექნოლოგიური პროცესების ნაკადურობა, რათა გამოირიცხოს ჭუჭყიანი და სუფთა თეთრეულის ნაკადების გადაკვეთა. თუ დაწესებულებაში ვერ ხერხდება ჭუჭყიანი და სუფთა თეთრეულის მოძრაობის ნაკადების სრული გამოჯვანა, მაშინ შესაძლებელია მისი შეფუთვა გასაცემად;
 - დაბინძურების ხარისხისა და თეთრეულის ტიპის მიხედვით შეირჩეს რეცხვის შესაბამისი პროგრამა. COVID-19-ის შესაძლო გავრცელების პრევენციის მიზნით, მიზანშეწონილია, გამოყენებულ იქნეს რეცხვის არანაკლებ 60°C ტემპერატურა და სათანადო სარეცხი ფხვნილის კომბინაცია. აღნიშნული ტემპერატურული რეჟიმის უზრუნველყოფის შეუძლებლობის შემთხვევაში, რეცხვა წარმოებს შესაბამისი სადეზინფექციო საშუალებებით (მაგ., 0,5 %-იანი ქლორშემცველი ხსნარი) დეკონტამინაციის შემდეგ.

სასტუმროში განთავსებული ღია და დახურული საცურაო აუზები:

- ღია და დახურული საცურაო აუზების ოპერირებისთვის უზრუნველყავით:
 - აუზის ყოველ 6 მ² ფართობზე 1 ადამიანის დაშვება;
 - აუზების ჰიგიენური მოთხოვნების შესაბამისი ხარისხიანი წყლით უზრუნველყოფა, რისთვისაც აუცილებელია წყლის განახლება, რომლის უზრუნველყოფა დიდი ზომის აუზებში ძირითადად ხორციელდება რეცირკულაციის ხარჯზე, მცირე აუზებში კი (აბაზანის ფართობით არა უმეტეს 70 მ²) უწყვეტი წყლის ნაკადით;
 - რეცირკულაციით წყლის განახლებისას - მისი გაწმენდა, გაუსნებოვნება და წყალსადენის წყლის დამატება უწყვეტად, არანაკლებ 10%-ისა აუზის მუშაობის ყოველ 8 სთ-ში;
- მცირე აუზებში წყლის გამოცვლა, დასაშვებია წყალსადენის წყლის უწყვეტი ნაკადით. ამასთან, წყლის მთლიანად შეცვლის დრო არაუმეტეს 24 საათისა;
- აუზით სარგებლობის პერიოდში უნდა გაკონტროლდეს მადეზინფიცირებელი აგენტის ნარჩენი რაოდენობები წყალში (თავისუფალი ნარჩენი ქლორის კონცენტრაცია უნდა შეადგენდეს 0,5 მგ/ლ ან მეტს მინიმუმ 30 წუთის კონტაქტის შემდეგ pH- ზე <8.0. ნარჩენი ქლორი უნდა შენარჩუნდეს განაწილების მთელ სისტემაში);
- აუზების დეზინფექცია წყლის გაშვების და მექანიკური გაწმენდის შემდეგ, მორწყვის ორჯერადი მეთოდით, თავდაპირველად დეზინფექტანტის 0,6-0,8 ლ/მ² რაოდენობით, ხოლო შემდგომ აქტიური ქლორის 100 მგ/დმ³ კონცენტრაციის ხსნარით, სადენზინფექციო ხსნარის ჩარეცხვით ცხელი წყლით, მისი გაშვებიდან არაუადრეს 1 სთ-ისა;
- შეზღონგი გამოყენებამდე/ ყოველი გამოყენების შემდგომ, დამუშავდეს სადეზინფექციო ხსნარით;
- მოხმარებლისათვის განკუთვნილი უნდა იყოს ინდივიდუალური პირსახოცი - ერთჯერადი შეფუთვით. სარგებლობის შემდეგ პირსახოცი რჩება ადგილზე. მომსახურე პერსონალი, ადჰურვილი ხელთათმანებით, ნიღბით, სპეცფეხსაცვლითა და ხალათით, პირსახოცებს აგროვებს ერთჯერად პარკში და განათავსებს ნიშანდებულ კონტეინერში. რეცხვა-დეზინფექცია განხორციელდეს ამ წესით განსაზღვრული რეკომენდაციების შესაბამისად;
- შეზღონგებს შორის დაიცავით უსაფრთხო დისტანცია (არა ნაკლებ 2 მეტრისა) (გამონაკლისის გავრცელება შესაძლებელია 12 წლამდე მოზარდზე);
- აკრძალეთ შეზღონგებისთვის განკუთვნილი რბილი, შეწოვადი გადასაფარებლების გამოყენება;
- უზრუნველყავით გასახდელების და საშხაპების ხშირი დეზინფექცია;
- ღია საცურაო აუზების სივრცე დაასუფთავეთ ოთახების და საჯარო სივრცეების დასუფთავების წესის მიხედვით - სველი წესით დალაგება/დეზინფექცია ოკუპირებული ტერიტორიებიდან

დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის № 01-123/ო ბრძანების ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეული ინფექციის (COVID-19) გავრცელების პრევენციისა და მართვის უზრუნველყოფის მიზნით გასატარებელ ღონისძიებათა შესახებ სათანადო დანართის შესაბამისად.

ყველა ტიპის ღია და დახურული საცურაო აუზები:

- ღია და დახურული საცურაო აუზების ოპერირებისთვის უზრუნველყოფით:
 - უზრუნველყოფით აუზის ყოველ 6 მ² ფართობზე 1 ადამიანის დაშვება;
 - საცურაო აუზების ძირითადი სათავსების შიდა დაგეგმვა უნდა შეესაბამებოდეს ნაკადურობის ჰიგიენურ პრინციპს, რომლის მიხედვით, ვიზიტორების გადაადგილება ხდება ფუნქციური სქემით – გარდერობი, გასახდელი, საშხაპე, ფეხის აბაზანა, აუზის აბაზანა;
- დაუშვებელია აუზში შესვლა აუზის საშხაპის გავლის გარეშე;
- საცურაო აუზები უნდა მოეწყოს ისეთი სისტემით, რომელიც უზრუნველყოფს აუზების აბაზანებში წყლის ცვლას. წყლის ცვლის ხასიათის მიხედვით დასაშვებია შემდეგი ტიპის აუზები:
 - რეცირკულაციური ტიპის აუზები;
 - გამდინარე ტიპის აუზები;
 - წყლის პერიოდული ცვლის აუზები;
 - ზღვის წყლიანი საცურაო აუზები, რომლებშიც რეცირკულაციური სისტემები არ არის რეკომენდებული და მიზანშეწონილია გამდინარე სისტემა, გაწმენდილი და გაუსნებოვანებელი წყლის სავალდებულო მიწოდებით;
- აუზებში მიწოდებული წყლის ხარისხი უნდა შეესაბამებოდეს „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის №58 დადგენილებით განსაზღვრულ პარამეტრებს;
- აუზების ჰიგიენური მოთხოვნების შესაბამისი ხარისხიანი წყლით უზრუნველყოფისათვის აუცილებელია აბაზანებში წყლის განახლება, რომლის უზრუნველყოფა ხდება დიდი ზომის აუზებში ძირითადად ხორციელდება რეცირკულაციის ხარჯზე, მცირე აუზებში კი (აბაზანის ფართობით არა უმეტეს 70 მ²) უწყვეტი წყლის ნაკადით;
- რეცირკულაციით წყლის განახლებისას ხდება მისი გაწმენდა, გაუსნებოვნება და წყალსადენის წყლის დამატება უწყვეტად, არანაკლებ 10%-ისა აუზის მუშაობის ყოველ 8 სთ-ში;
- მცირე აუზებში წყლის გამოცვლა დასაშვებია წყალსადენის წყლის უწყვეტი ნაკადით. ამასთან, წყლის მთლიანად შეცვლის დრო არა უმეტეს 24 საათია;
- აუზების დეზინფექცია ტარდება წყლის გაშვების და მექანიკური გაწმენდის შემდეგ, მორწყვის ორჯერადი მეთოდით, თავდაპირველად დეზინფექტანტის 0,6-0,8 ლ/მ² რაოდენობით, ხოლო შემდგომ აქტიური ქლორის 100 მგ/დმ³ კონცენტრაციის ხსნარით, სადეზინფექციო ხსნარი ჩაირეცხება ცხელი წყლით, მისი გაშვებიდან არაუდრეს 1 სთ-ისა.
- აუზით სარგებლობის პერიოდში უნდა გაკონტროლდეს მადეზინფიცირებელი აგენტის ნარჩენი რაოდენობები წყალში (თავისუფალი ნარჩენი ქლორის კონცენტრაცია უნდა შეადგენდეს 0,5 მგ/ლ ან მეტს მინიმუმ 30 წუთის კონტაქტის შემდეგ pH- ზე <8.0. ნარჩენი ქლორი უნდა შენარჩუნდეს განაწილების მთელ სისტემაში);
- საცურაო აუზების ადმინისტრაცია ვალდებულია უზრუნველყოს წყლის ხარისხის საწარმოო – ლაბორატორიული კონტროლი შემდეგი მაჩვენებლების განსაზღვრით და ნიმუშის აღების ჯერადობით:
 - ძირითადი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები (კოლიფორმული ბაქტერიები, თერმოტოლერანტული კოლიფორმული ბაქტერიები, კოლიფაგი და ლეციტინაზა დადებითი სტაფილოკოკები), ასევე ამონიუმის აზოტის, ქლორიდების და აუზის წყლის ხარისხის გაუმჯობესებისათვის გამოყენებული რეაგენტების ნარჩენი რაოდენობის შემცველობა – 10 დღეში ერთხელ;
 - ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები (სიმღვრივე, ფერიანობა, სუნი) – დღეში ერთხელ, დღის ან საღამოს საათებში;

- გამაუსნებოვნებელი რეაგენტების (ქლორი, ბრომი, ოზონი) ნარჩენი რაოდენობის შემცველობა - აუზის მუშაობის დაწყების წინ და შემდგომ;
- შეზღონგი გამოყენებამდე/ ყოველი გამოყენების შემდგომ, დამუშავდეს სადეზინფექციო ხსნარით;
- მოხმარებლისათვის განკუთვნილი უნდა იყოს ინდივიდუალური პირსახოცი - ერთჯერადი შეფუთვით. სარგებლობის შემდეგ პირსახოცი რჩება ადგილზე. მომსახურე პერსონალი, აღჭურვილი ხელთათმანებით, ნიღბით, სპეცფეხსაცვლითა და ხალათით, პირსახოცებს აგროვებს ერთჯერად პარკში და განათავსებს ნიშანდებულ კონტეინერში. რეცხვა-დეზინფექცია განხორციელდეს ამ წესით განსაზღვრული რეკომენდაციების შესაბამისად;
- შეზღონგებს შორის დაიცავით უსაფრთხო დისტანცია (არა ნაკლებ 2 მეტრისა) გამონაკლისის გავრცელება შესაძლებელია 12 წლამდე მოზარდზე;
- აკრძალეთ შეზღონგებისთვის განკუთვნილი რბილი, შეწოვადი გადასაფარებლების გამოყენება;
- უზრუნველყავით გასახდელების და საშხაპების ხშირი დეზინფექცია;

აუზის აბაზანებში წყლის ხარისხის მაჩვენებლები და ნორმატივები

მაჩვენებლები	ნორმატივები
ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლები	
სიმღვრივე მგ/დმ, არა უმეტეს	2
ფერი გრადუსებში, არა უმეტეს	20
სუნი ბალებში, არა უმეტეს	3
ამონიუმის აზოტი, მგ/დმ ³	დაიშვება არა უმეტეს 2-ჯერ მომატება საწყის შემცველობასთან შედარებით
ქლორიდები, მგ/დმ ³	დაიშვება მომატება არა უმეტეს 200 მგ/დმ ³ -ით საწყის შემცველობასთან
ნარჩენი ქლორი: თავისუფალი, მგ/დმ ³	არა უმეტეს 0,5
ნარჩენი ოზონი მგ/დმ ³	არა უმეტეს 0,1
ნარჩენი ბრომი, მგ/დმ ³	არა უმეტეს 0,8-1,5
ძირითადი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები	
კოლიფორმები 100 მლ-ში	არ უნდა აღმოჩნდეს
თერმოტოლერანტული კოლიფორმები 100 მლ-ში	არ უნდა აღმოჩნდეს
კოლიფაგი 100 მლ-ში, არა უმეტეს	2
ლეციტინაზოდადებითი სტაფილოკოკები 1000 მლ-ში	არ უნდა აღმოჩნდეს
დამატებითი მიკრობიოლოგიური და პარაზიტოლოგიური მაჩვენებლები	
ინფექციური დაავადებების აღმძვრელები 100 კლ-ში	არ უნდა აღმოჩნდეს
ლურჯჩირქმზადი ჩხირები 1000 მლ-ში	___ “ ___
ლამბლიების ცისტები 50 ლ-ში	___ “ ___
ჰელმინთების კვერცხები და ჭუპრები 50 ლ-ში	___ “ ___

სპორტულ-გასართობი ცენტრები:

- აიკრძალოს ბავშვთა გასართობი ზონების ფუნქციონირება;
- დროებით, შესაბამისი ნებართვის გაცემამდე, აკრძალოს საერთო გამოყენების სპორტული დარბაზების ფუნქციონირება;
- აიკრძალოს სასტუმროს შიდა სივრცეში განთავსებული გასართობი და სპორტული ზონების ფუნქციონირება. სასტუმროს გარე სივრცეში არსებული ბილიარდის, ტენისის და სხვა სპორტულ/გასართობი ცენტრისთვის გამოყოფილი ინვენტარი დამუშავდეს სადეზინფექციო ხსნარის მეშვეობით, ყოველი გამოყენების შემდგომ.

განსაკუთრებული მოთხოვნები:

- ვინაიდან სასტუმროში ვიზიტორებს პირველადი კონტაქტი აქვთ სასტუმროს მიმღების თანამშრომლებთან, თითოეული დასაქმებული უნდა აღიჭურვოს სამედიცინო ნიღბით, ასევე მიმღების მაგიდასთან დამატებით დამონტაჟდეს დროებით გამჭვირვალე ტიპის ბარიერი, რათა მაქსიმალურად იქნას აცილებული წვეთოვანი გზით ინფიცირების რისკი;
- დასუფთავებაზე პასუხისმგებელმა პერსონალმა თავი უნდა აარიდოს მჭიდრო კონტაქტს სტუმრებთან. მათ უნდა ეკეთოდ ხელთათმანი დალაგების დროს და ხელთათმანი გაკეთებამდე და მოხსნის შემდეგ ჩაიტარონ ხელის ჰიგიენა (წყლითა და საპნით დაბანა, ან დამუშავება სპირტის შემცველი ხელის სადეზინფექციო ხსნარის გამოყენებით).



უსაფრთხოების დამატებითი ზომები დალაგების დროს:

- სასტუმროს ნომრების დალაგება განახორციელეთ დღეში ერთხელ, დროის იმ შუალედში, როცა ვიზიტორი არ იმყოფება ნომერში;
- დაასუფთავეთ ჯერ შედარებით სუფთა, შემდეგ უფრო დაბინძურებული არეები;
- დაუშვებელია მშრალი დაგვა და მტვრის გადაწმენდა, რათა თავიდან ავიცილოთ მტვრისა და მიკროორგანიზმების მოხვედრა ჰაერში და სუფთა ზედაპირებზე;
- განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ხშირად შეხებადი ზედაპირების დასუფთავებას, (მაგალითად, საწოლის სახელოურები, ტუმბო საწოლის გვერდით) და ხშირად დაბინძურებადი სივრცეების სანიტარიული კვანძი (საშხაპე/სააბაზანო და ტუალეტი) ზედაპირების დასუფთავებასა და აუცილებელი წესით დეზინფექციას;
- დალაგებისა და დეზინფექციის ყოველი პროცედურის დასრულების შემდგომ გააკეთეთ შესაბამის აღნიშვნა სპეციალურ სააღრიცხვო ფორმაში;
- დისტანციური მართვის პულტები აღჭურვით დამცავი გამჭვირვალე პარკებით;
- სტუმრის სასტუმროდან გასვლის (check out) შემდეგ, ოთახების დალაგება განახორციელეთ შემდეგი პრინციპით:
 - დეზინფექცია, 4 საათიანი განიავება, დალაგება-დასუფთავება;
 - ნებისმიერი ზედაპირი, რომელიც დაბინძურდა შესაძლო დაინფიცირებული პირის/პირების რესპირატორული სეკრეციის ან სხვა ორგანული სითხეების მოხვედრით, მაგ: ტუალეტი, ხელსაბანი ნიჟარა და აბაზანა - გაწმინდეთ რეგულარული საყოფაცხოვრებო სადეზინფექციო ხსნარით, რომელიც მოიცავს ნატრიუმის ჰიპოქლორიტის 0.1%-ს;
 - ზედაპირები ქლორით დამუშავებიდან 10 წუთის შემდგომ მოირეცხოს სუფთა წყლით;
 - მომსახურე პერსონალს ჩაუტარეთ დამატებითი ტრენინგი - მაღალი კონცენტრაციის საშუალებების გამოყენების და შენახვის წესებზე;
- მათეთრებელი საშუალების გამოყენება არ არის რეკომენდირებული ისეთ ნივთებზე, როგორცაა: ტელეფონი, დისტანციური მართვის პულტი, კარის სახელოური, ლიფტის ლილაკი და ა. შ. აღნიშნულის დასამუშავებლად შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს 70%-იანი სპირტის შემცველი ხსნარი;
- არაფროვან საწმენდ მასალებს გაუკეთეთ დეზინფექცია 0.5% ნატრიუმ ჰიპოქლორიტის ხსნარით ან სხვა ქლორის შემცველი ხსნარით, კანონმდებლობის შესაბამისად;
- მომხმარებლის ოთახში ტექნიკოსის/ინჟინრის ყოფნის აუცილებლობის შემთხვევაში აღჭურვით ის სათანადო ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები: სახის დამცავი ფარი/სათვალე, ნიღბი, ხელთათმანი.

დამლაგებლისა და სამზარეულოს პერსონალის ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები:

- ერთჯერადი სამედიცინო ნიღაბი;
- სპეც-ფორმა და ზემოდან ერთჯერადი ხალათი, სრული სახელოებით;
- სპეციალური/სქელი ხელთათმანი (მრავალჯერადი);
- თვალის დამცავი (სათვალე ან სახის ფარი);
- დახურული სპეცფეხსაცმელი.

არჩევითი დასუფთავების პროგრამები:

სასტუმროს პერსონალისა და სტუმრების ჯანმრთელობისა და უსაფრთხოების მიზნით, დროებით შეჩერდეს სტუმრების სურვილისამებრ ოთახის დალაგების მომსახურება. იმ შემთხვევაში, თუ ოთახის დალაგება წარმოადგენს აუცილებლობას, მომსახურება უნდა განხორციელდეს სტუმრის ოთახში არყოფნის დროს.

კორონავირუსზე სავარაუდო სიმპტომების მქონე და დაინფიცირებულ სტუმართა მონიტორინგი:

- თუ სასტუმროში რომელიმე ვიზიტორს აღნიშნება კორონავირუსისთვის დამახასიათებელი სავარაუდო სიმპტომი, სასტუმროს პერსონალი ვალდებულია ამის შესახებ დაუყონებლივ აცნობოს 112-ცხელ ხაზს;
- ასეთ შემთხვევაში პერსონალი უნდა მოერიდოს აღნიშნულ სტუმრებთან მჭიდრო კონტაქტს, ხოლო სტუმრისთვის, შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღებამდე უნდა გამოიყოს დროებითი იზოლირებული ოთახი, სხვა მომხმარებლებთან კონტაქტის შესამცირებლად;
- იმ შემთხვევაში, თუ სასტუმროს პერსონალს მოუწევს აღნიშნულ სავარაუდო სიმპტომის მქონე პირთან კონტაქტი (მაგ.: საკვების მიწოდება, დალაგება), მნიშვნელოვანია დაცული იქნეს სათანადო დისტანცია და გამოიყენოს სპეციალური დამცავი აღჭურვილობა;
- იმ სიტუაციებისთვის როდესაც სავარაუდო სიმპტომის მქონე სტუმარი იმყოფება ან/და დატოვა დაწესებულება, მოქმედებს განსაკუთრებული დასუფთავების და დეზინფექციის გეგმა, რომელიც გულისხმობს ოთახის დალაგებამდე ჩატარდეს ოთახის სრული დეზინფექცია და საფუძვლიანი განიავება. მხოლოდ ამ პროცედურების შემდგომ განხორციელდეს ოთახის დასუფთავება/დალაგება;
- დასუფთავების და დალაგების პერსონალმა უნდა აცნობოს ხელმძღვანელობას ან მიმღებ (reception) განყოფილებას ან ადმინისტრაციას ნებისმიერი ინციდენტის შესახებ, მათ შორის, ოთახებში სავარაუდოდ დაავადებული სტუმრების ყოფნის თაობაზე.

მოთხოვნები დამსაქმებულთა მიმართ:

- დამსაქმებელი ვალდებულია თანამშრომლები აღჭურვოს სათანადო ინდივიდუალური დაცვის საშუალებებით:
 - ნიღაბი;
 - ხელთათმანი;
 - საჭიროების შემთხვევაში, დამცავი სათვალე და/ან სახის დამცავი ფარი;
 - სპეციფიკური სამუშაოს შემთხვევაში - სპეცტანსაცმელი.
- თანამშრომელთა ხელმისაწვდომ, თვალსაჩინო ადგილას განათავსეთ სრულყოფილი ინფორმაცია ჰიგიენისა და ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების გამოყენების შესახებ, მათ შორის - ხელის ჰიგიენის, ნიღბის, ბახილების და ხელთათმანის გამოყენების, აგრეთვე, მათი მორგების, ტარების მოხსნისა და მოცილების (ნარჩენების კონტეინერში განთავსება) შესახებ;
- უზრუნველყავით ნარჩენების მართვა კანონმდებლობის მოთხოვნების შესაბამისად. არ დაუშვათ კონტეინერების გადავსება და უზრუნველყავით ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების

გამოყენება მათი დაცვისას. მოახდინეთ ნარჩენების დროული გატანა შესაბამისი პირის/სამსახურის მეშვეობით;

- პერსონალს/სასტუმროს დასუფთავებაზე პასუხისმგებელ პერსონალს მიაწოდეთ ზუსტი ინფორმაცია დასუფთავების ჰიგიენური პრაქტიკისა და უსაფრთხო ღონისძიებების, აგრეთვე სარეცხი/სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებისა და ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების გამოყენების წესების შესახებ;
- განახორციელეთ მონიტორინგი პერსონალის მიერ დალაგებისა და დეზინფექციის პროცედურის ჯერადობასა და ხარისხზე;
- დამსაქმებელი ვალდებულია განახორციელოს მონიტორინგი ამ წესით განსაზღვრული რეკომენდაციების შესრულებაზე.

მოთხოვნები ვიზიტორთა მიმართ:

- სასტუმროს ტერიტორიაზე არსებულ დახურულ სივრცეებში არ გამოცხადდეთ ნიღბის გარეშე;
- დაიცავით ჰიგიენის წესები.

დასაქმებულთა ვალდებულებები:

ხელის ჰიგიენის რეგულარულად და საფუძვლიანად შესრულება წარმოადგენს უმეტესი ვირუსისგან თავის დაცვის საუკეთესო საშუალებას, შესაბამისად, აუცილებელია სამუშაო ადგილზე განახორციელოთ შემდეგი ღონისძიებები:

- დაიცავით ჰიგიენის წესები თქვენს სამუშაო ადგილზე;
- მისალმებისას არ ჩამოართვათ ხელი ერთმანეთს და მოერიდეთ სხვებთან კონტაქტს (შეხებას და სხვა);
- მოერიდეთ თავშეყრას, დაიცავით რეკომენდაცია უსაფრთხო დისტანციის დაცვით (არანაკლებ 2 მ-სა);
- სამუშაოების შესრულებისას გამოიყენეთ სრულად ის ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები, რომელსაც გაწვდით დამსაქმებელი;
- სამუშაოს დაწყებისა და დამთავრებისას სადეზინფექციო საშუალებებით დაასუფთავეთ სამუშაო ადგილები და ის ხელსაწყოები, რომელსაც იყენებთ სამუშაო პროცესის მიმდინარეობისას;
- გამოიყენეთ 70% ალკოჰოლის შემცველი ხელის დასამუშავებელი ჰიგიენური საშუალებები. იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ახერხებთ ხელების დაბანას და გაშრობას. გახსოვდეთ, რომ ხელების დაბანა საპნითა და წყლით არის უპირატესი;
- დახველების და დაცემინების დროს მიიფარეთ სუფთა ხელსახოცი ან იდაყვში მოხრილი მხარი. გამოყენებული ერთჯერადი ხელსახოცი კი გადააგდეთ ურნაში;
- მოერიდეთ ხელებით თვალებზე, ცხვირზე და პირზე შეხებას. მუშაობის პერიოდში მჭიდროდ დაიმაგრეთ თმა, რათა მაქსიმალურად შეიზღუდოს თმისა და სახის შეხება.

დამატებითი ინფორმაციისთვის დაგვიკავშირდით:

☎ 15 05

☎ 116 001