



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека по Оренбургской области
(Управление Роспотребнадзора по
Оренбургской области)

Западный территориальный отдел
Оренбургская область,

г. Бузулук, 4 микрорайон, дом 1 «Б»

Тел., факс: (35342) 5-77-51

ОКПО 76135607, ОГРН 1055610009718

ИНН/КПП 5610086110/561001001

№ 626 от 01.07.2020 г.

На № _____ от _____

Главе г.Бузулука

Салмину С.А

Главе Бузулукского района

Бантюкову Н.А.

Главе Курманаевского района

Ю.Д. Коляда

Главе Первомайского района

С.С. Щетинину

Главе Тоцкого района

В.Г. Ковешникову

Главе Грачевского района

О.М. Свиридову.

«О профилактике коронавируса»

Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области направляет Вам рекомендации по предупреждению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19), проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий.

Просим довести данные рекомендации до заинтересованных организаций и предприятий, разместить данную информацию на сайтах муниципальных образований.

Приложения:

1. Рекомендации по предупреждению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) в общественных и офисных зданиях.
2. Рекомендации по проведению дезинфекционной обработки в многоквартирных домах.
3. Рекомендации о порядке проведения дезинфекционных мероприятий в целях профилактики новой коронавирусной инфекции в офисных помещениях организаций, временно приостановивших деятельность, или сотрудники которых перешли на дистанционную форму работы.
4. Рекомендации по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции автотранспортных средств для перевозки пассажиров в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции.
5. Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции организациях общественного питания и при организации питания непосредственно в зданиях проживания (санатории, гостиницы, санаторно-оздоровительные лагеря, дома отдыха, пансионаты и др.)

Начальник отдела

Ковешникова Марина Сергеевна
8-35342-5-60-76

С.Н. Гончаров



Рекомендации по проведению дезинфекционной обработки в многоквартирных домах.

С целью профилактики и борьбы с инфекциями, вызванными коронавирусами, проводят профилактическую и очаговую (текущую, заключительную) дезинфекцию. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства зарегистрированные в установленном порядке. В Инструкциях по применению этих средств указаны режимы для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0‰), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфекционные мероприятия в местах общего пользования многоквартирных жилых домов проводятся силами сотрудников ТСЖ, УК и др.

Дезинфекционной обработке подлежат подъезды, тамбуры, холлы, коридоры, лифтовые холлы и кабины, лестничные площадки и марши. Необходимо проводить влажную уборку и обработку дезинфицирующим средством дверных ручек, выключателей, поручней, перил, почтовых ящиков, подоконников, кнопок вызова лифта по этажам, зеркал и кнопок кабины лифта, кнопок домофона и других контактных поверхностей помещений общего пользования. Обработке подлежат также дверцы и ручки загрузочного клапана мусоропровода (при наличии). Помещения, где проходит уборка, следует проветривать не менее 4-х раз в день.

Для проведения текущей дезинфекционной уборки персоналу управляющих компаний необходимо иметь не менее двух пар резиновых перчаток, двух ведер (мопов) и двух наборов ветоши: отдельно для полов и отдельно для стен, дверей, ручек дверей и окон, поручней, домофона и т.д.

Для дезинфекции ручек дверей, кнопок лифта, зеркал, кнопок домофонов необходимо использовать пульверизаторы с дезинфицирующим раствором. Порядок проведения обработки указанных элементов предусматривает предварительную очистку от загрязнений, нанесение дезинфицирующего раствора, экспозицию его не менее 20 минут и затем смывание чистой водой.

Также с целью оптимизации уборки и сокращения временных затрат возможно организовать уборку одновременно двумя сотрудниками, один из которых проводит текущую дезинфекционную обработку полов, второй - стен и иных вышеуказанных элементов.

Приложение к письму
Роспотребнадзора
от 13.02.2020 № _____

02/2120-2020-32

Рекомендации по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции автотранспортных средств для перевозки пассажиров в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции

В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в Китайской Народной Республике и в целях недопущения распространения заболевания на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг по перевозке пассажиров автомобильным транспортом.

Механизмы передачи инфекции – воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

Меры профилактики:

По результатам предрейсового осмотра не допускаются к работе водители с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

Водители должны быть обеспечены запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Профилактическая и очаговая (текущая, заключительная) дезинфекция.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Профилактическая дезинфекция включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или протирку их кожными антисептиками, проветривание и проведение влажной уборки салонов транспортных средств и проводится в ходе поездок в КНР, а также в период до истечения 5 дней после возвращения. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не менее 2-х раз в сутки при длительных маршрутах) после высадки пассажиров проводится проветривание, влажная уборка салона и профилактическая дезинфекция путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, подлокотников кресел (в междугородних автобусах также откидных столиков, пряжек ремней безопасности, персональных панелей управления (освещением, вентиляцией, вызова сопровождающих лиц и др.), пластмассовых (металлических, кожаных и т.п.) частей спинок сидений, индивидуальных видеомониторов).

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

- обувь с закрытым носком или бахилы при повышенном риске разбрызгивания или при сильно загрязненных биологическими жидкостями поверхностях;
- влагонепроницаемые мешки для отходов.

Гигиеническую обработку рук с применением спиртосодержащих кожных антисептиков следует проводить после каждого контакта с кожными покровами больного (потенциально больного), его слизистыми оболочками, выделениями, повязками и другими предметами ухода, после контакта с оборудованием, мебелью и другими объектами, находящимися в непосредственной близости от больного. Когда уборка и дезинфекция завершены и перчатки сняты, вымыть руки водой с мылом или протереть спиртовой салфеткой. Избегать прикасаться к лицу руками в перчатках или невымытыми руками.

Не используется для чистки сжатый воздух и/или вода под давлением, а также любые другие методы, которые могут вызвать разбрызгивание или распространение инфекционного материала в виде аэрозоля. Пылесосы можно использовать только после правильно произведенной дезинфекции.

После завершения уборки и дезинфекции защитную одежду, обувь, средства индивидуальной защиты, уборочный инвентарь следует сложить в промаркированные баки или мешки для проведения их дезинфекции.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Рекомендуется обеспечить прием пищи в комнатах или гостиничных номерах вне помещений объектов общественного питания.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.

Ассортимент блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, должен соответствовать имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях.

Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий производится при строгом соблюдении поточности технологических процессов. Предприятие должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения, приготовления и реализации вырабатываемой продукции, во всех организациях, независимо от форм собственности, должен быть организован производственный контроль с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований.

На предприятии общественного питания в процессе производства (изготовления), хранения и реализации пищевых продуктов и блюд должна быть обеспечена их безопасность. Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

- не соответствуют требованиям нормативных документов;
- имеют явные признаки недоброкачества;
- не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;
- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами.

Самыми опасными продуктами в плане развития пищевых отравлений являются:

- молочные продукты,
- яйца, особенно сырые,
- мясные блюда, корнеплоды и зелень,

дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.



Управление образования
администрации
города Бузулука

Кому:

Трехминов Т.О.
Михаилов П.В.
руководителями
ОО

Поручение:

Начальник Управления образования
администрации города Бузулука

Т.Д. Чигарева

«06» 09 20 21