

**О ПРОВЕДЕНИИ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И  
ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПИЩЕБЛОКАХ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

**И.о заведующего отделением санитарно-  
эпидемиологической экспертизы по гигиене питания  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Республике Бурятия»  
А.И. Сордонова**

# МЕХАНИЗМЫ ПЕРЕДАЧИ ИНФЕКЦИИ:

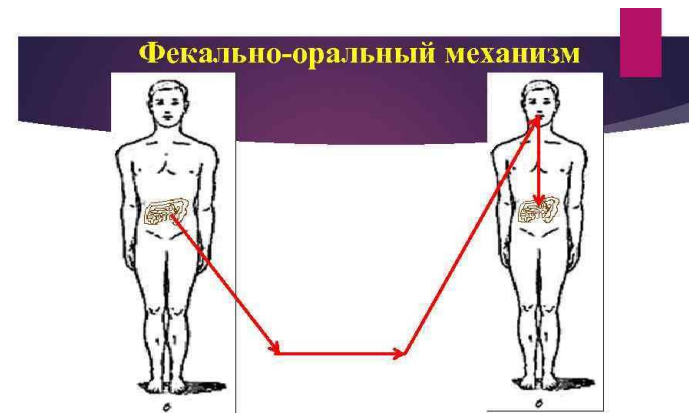
Воздушно-капельный



Контактный



Фекально-оральный



# МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ:

## Соблюдение мер личной гигиены



# НЕДОПУСК К РАБОТЕ ПЕРСОНАЛА С ПРОЯВЛЕНИЯМИ ОСТРЫХ РЕСПИРАТОРНЫХ ИНФЕКЦИЙ

Повышенная  
температура



Кашель



Насморк



**ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА ЗАПАСОМ ОДНОРАЗОВЫХ МАСОК ДЛЯ  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИХ ПРИ РАБОТЕ С ПОСЕТИТЕЛЯМИ**



**!!! Смена масок не реже 1 раза в 3 часа !!!**  
**!!! Повторное использование одноразовых масок, а также увлажненных масок не допускается!!!**



# ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА

Дезинфицирующими  
салфетками



Кожными антисептиками для обработки  
рук



Для проведения дезинфекции применяют **ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА, ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫЕ В УСТАНОВЛЕННОМ ПОРЯДКЕ И РАЗРЕШЕННЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, В ИНСТРУКЦИЯХ ПО ПРИМЕНЕНИЮ КОТОРЫХ УКАЗАНЫ РЕЖИМЫ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ОБЪЕКТОВ ПРИ ВИРУСНЫХ ИНФЕКЦИЯХ**



**Профилактическая дезинфекция** проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры:

- личной гигиены,
- использование масок для защиты органов дыхания,
- частое мытье рук с мылом или обработку их кожным антисептиками,
- дезинфекцию столовой и кухонной посуды,
- проветривание и обеззараживание воздуха,
- проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

***Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.***



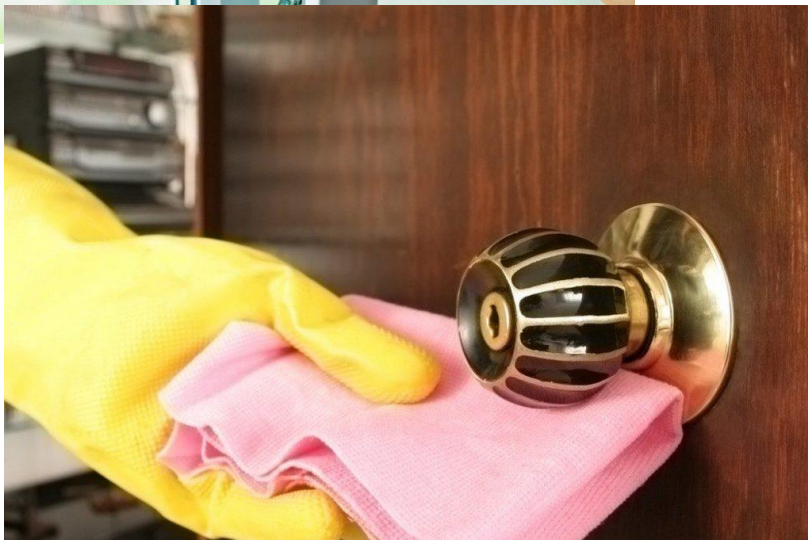


# ПО ОКОНЧАНИИ РАБОЧЕЙ СМЕНЫ (ИЛИ НЕ РЕЖЕ, ЧЕМ ЧЕРЕЗ 6 ЧАСОВ) ПРОВОДЯТСЯ:

## - проветривание



-влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания



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

**Ока-Таб (таблетки 3,3 гр), 1 кг, банка**



**Форма выпуска:** таблетки №300 (1 кг). Вес таблетки - 3.300 г. (используется для расчета потребности дезсредств).

**Назначение:** предназначен для обработки - аптечная посуда, белье нательное, белье постельное, выделения больного (моча, фекалии, мокрота), детские и социальные учреждения, коммунальные объекты, жесткая мебель, жидкость после ополаскивания зева, игрушки, ИМН из металлов, резин на основе натурального и силиконового каучука, стекла, пластмасс, ИМН обычные, ИМН одноразовые перед утилизацией, инструменты парикмахерских, массажных, косметических салонов, коммунальные объекты (бани, бассейны, гостиницы и т.п.), кровь, лабораторная посуда, мед. отходы из текстильных материалов (ватные и марлевые тампоны, марля, бинты), мокрота, моча, мусоросборочное оборудование, мусоропроводы, обувь из пластика, резины, одноразовая посуда, пищевые отходы, поверхности в помещениях, поверхности приборов и аппаратов, посуда без остатков пищи, посуда из-под выделений, посуда с остатками пищи, предметы для мытья посуды, предметы личной гигиены, предметы ухода за больными, резиновые и полипропиленовые коврики, санитарно-техническое оборудование, санитарный транспорт, смывные воды, столовая посуда, транспорт для перевозки пищевых продуктов, уборочный инвентарь, фекалии.

**Состав:** натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты 86.8 %.

**Свойства:** активно в отношении: бактерии - *Mycobacterium terrae*, грамотрицательные бактерии, грамположительные бактерии; вирусы - аденовирусы, ВИЧ, герпеса, грипп, парентеральных гепатитов, полиомиелит, прочие возбудители ОРВИ, энтеральных гепатитов; возбудители особо опасных инфекций - сибирская язва, туляремия, холера, чума; патогенные грибы - дерматофитон, кандиды; дезодорирующие свойства.

**Применение:**

дезинфекция поверхностей по бактериям (исключая туберкулез) - 0.015 % / 60 мин. 0.03 % / 30 мин.  
дезинфекция поверхностей по вирусным инфекциям - 0.015 % / 60 мин. 0.03 % / 30 мин.  
дезинфекция поверхностей по кандидозу - 0.06 % / 60 мин. 0.1 % / 30 мин.  
дезинфекция поверхностей по дерматофитам - 0.06 % / 60 мин. 0.1 % / 30 мин.

**Срок хранения:** в упаковке - 10 лет, в рабочем растворе - 4 дней.

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

Для уборки туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.



По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.



Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.



ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПИЩЕБЛОКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОСНАЩАТЬ СОВРЕМЕННЫМИ ПОСУДОМОЕЧНЫМИ МАШИНАМИ С ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ ДЛЯ МЕХАНИЗИРОВАННОГО МЫТЬЯ ПОСУДЫ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ.



Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град. С в течение 90 минут



Для мытья посуды ручным способом НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМОТРЕТЬ ТРЕХСЕКЦИОННЫЕ ВАННЫ для столовой посуды, ДВУХСЕКЦИОННЫЕ для столовой посуды, ДВУХСЕКЦИОННЫЕ – для стеклянной посуды и столовых приборов.

### Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами;
  - ополаскивание посуды в металлической сетке в третьей секции ванны;
  - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.



ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ОДНОРАЗОВОЙ ПОСУДЫ ПРОИЗВОДИТСЯ СБОР ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ В ОДНОРАЗОВЫЕ ПЛОТНО ЗАКРЫВАЕМЫЕ ПЛАСТИКОВЫЕ ПАКЕТЫ, КОТОРЫЕ ПОДВЕРГАЮТСЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ



## Для ДЕЗИНФЕКЦИИ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ СРЕДСТВА ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ХИМИЧЕСКИХ ГРУПП:

- Хлорактивные (с концентрацией активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%).
- Кислородоактивные (в концентрации в рабочем растворе не менее 3,0%).
- Катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%).
- Третичные амины (не менее 0,05%).
- Полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%).
- Спирты (в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт не менее 75% по массе).





Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.



Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного средства в Инструкциях по их применению.



**!!! В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций !!!**

- Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородоактивных 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 схеме.
- При обработке поверхностей применяют способ орошения.
- Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.



**Спасибо за внимание!**

