С целью профилактики и борьбы с инфекциями, вызванными коронавирусами, проводят профилактическую и очаговую (текущую, заключительную) дезинфекцию Дня проведения дезинфекции применяю 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 п рабочем растворе не менее 0.06%, хлорамин в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0°о), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (К11ЛВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0.5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе 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. 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 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 одномоментно двумя сотрудниками, один из которых проводит текущую дезинфекционную обработку полов, второй - стен и иных вышеуказанных элементов.

Рекомендации по проведению профилактических мероприятий
н дезинфекции автотранспортных средств для перевозки пассажиров в целях
недопущения распространения новой коронавнрусной инфекции.

В связи с неблагополучной 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 увлаженных 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 проводился в коде 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 с голиков, 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 спиртсодержащих 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 немытыми 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, пло1но 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. концентращ1ю 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 шипи в комнатах или гостиничных номерах вис 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 тар.

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, установленное 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 холодным 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, м 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 недоброкачественности;
* 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 сырью,
* мясные блюда, корнеплоды и зелень.

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.