

## О проведении дезинфекционных мероприятий

В связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в ряде зарубежных стран и предупреждением распространения заболевания на территории Российской Федерации, становится актуальным проведение дезинфекционных мероприятий в местах массового пребывания людей: на пассажирском транспорте, в торговых центрах, организациях общественного питания, медицинских учреждениях, в общественных зданиях, куда население обращается за различными социальными услугами.

Дезинфекция позволяет прервать цепочку передачи возбудителя инфекции от источника к другим людям.

Дезинфекцию необходимо проводить по окончании рабочей смены путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) поверхностей объектов, с которыми соприкасаются руки, может попадать мокрота и слюна посетителей: ручки дверей, поручни, столы, спинки стульев, подлокотников кресел, раковины для мытья рук в туалетах и при входе в обеденный зал (столовую), витрины самообслуживания.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп, активные в отношении вирусов: 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).

Каждое дезинфицирующее вещество, разрешенное для применения на территории Российской Федерации, имеет соответствующую инструкцию по применению, в которой указаны различные режимы применения дезсредства. При профилактике коронавируса необходимо выбирать режим обработки поверхностей помещений и различных объектов против вирусных инфекций.

При проведении дезинфекции необходимо соблюдать концентрацию рабочего раствора и экспозицию (период применения дезинфекционного раствора), которые также указаны в инструкции.

На предприятиях общепита и в домашних условиях дезинфекция столовой посуды может проводиться в специализированных моечных машинах. При этом режим обработки, обеспечивающий дезинфекцию посуды и столовых приборов должен быть при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Воздух в помещениях в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей или аэрозолей дезинфицирующих средств.

Для более быстрой инактивации вируса помещения необходимо чаще проветривать, раскрывать окна от штор для доступа солнечных лучей.