**Организация дезинфекционных мероприятий на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и продовольственной торговли в соответствие с санитарным законодательством**

Всем известно, что стоит в коллективе заболеть одному работнику, как инфекция цепной реакцией охватывает весь офис. В сезон простуд остро встает вопрос о дезинфекции помещений. Обеззараживание – главный помощник в борьбе с инфекционными заболеваниями осенью и весной. В этой статье попробуем разобраться, что такое дезинфекция, зачем она нужна и какими методами и способами она проводится.

**Дезинфекция**

Дезинфекция – это неотъемлемая часть противоэпидемических мероприятий, состоящих в комплексе мер по уничтожению микроорганизмов с поверхности предметов, мебели, оборудования, инвентаря, инструментария, кожных покровов рук и лица, воздуха, воды. Особенно тщательной обработки требуют помещения с массовым пребыванием людей, что актуально практически для всех предприятий.



**Зачем нужна дезинфекция**

Цель проведения дезинфекции проста – профилактика распространения инфекционных заболеваний для безопасных условий жизни и труда. Регулярная дезинфекция сродни огнетушителю на пожаре. Отрезает пути распространения инфекции от ее источника к другим объектам.

## ****Виды дезинфекции****

Инфекция боится высоких и низких температур, [лучевой энергии](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/obluchateli-retsirkulyatory-solyanye-lampy/c/987499/?from=n-5376) и регулярной уборки с применением [специальных моющих средств](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/sredstva-dlya-dezinfektsii/c/987486/?from=n-5376). Все эти факторы можно разделить на три вида:

**• Механический.** Возможно, вы никогда не задумывались, что занимаясь влажной и сухой уборкой, проветривая комнату, стирая, вы не просто наводите чистоту, а проводите дезинфекцию. Механическая дезинфекция хороша тем, что доступна каждому и не требует специальных инструментов. Однако удалить все патогенные организмы этим методом невозможно, поэтому лучше использовать его в сочетании с физической или [химической дезинфекцией](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/sredstva-dlya-dezinfektsii/dezinfitsiruyushhie-universalnye-sredstva/c/80035/?from=n-5376).

**• Физический**(обработка УФ лампами, кипячение). Метод основан на примении высоких и низких температур, а также обработке [ультрафиолетовыми лучами](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/obluchateli-retsirkulyatory-solyanye-lampy/c/987499/?from=n-5376). Самый простой пример физической дезинфекции родом из детства – кипячение сырого молока. После покупки молоко доводили до кипения, чтобы убить микроорганизмы и увеличить срок хранения. Сегодня методы дезинфекции стали куда эффективнее.

Если ранее в больницах применялось кварцевание, которое невозможно было проводить в присутствии людей, то сейчас на смену пришли [облучатели-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/obluchateli-retsirkulyatory-solyanye-lampy/c/987499/?from=n-5376" \t "_self)[рециркуляторы](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/obluchateli-retsirkulyatory-solyanye-lampy/c/987499/?sort=relevance&q=&text=&q.categoryFullTextSearch.2.2=7010&q.categoryFullTextSearch.3.2=7012&from=n-5376). Их действие основано на способности ультрафиолетовых лучей эффективно бороться с вредными микроорганизмами, вирусами, грибковыми спорами без применения химических препаратов и в присутсвии людей.  Бесконтактная противомикробная УФ-очистка считается  одним из лучших решений для комплексной дезинфекции.

**• Химический.** Заключается в уничтожении вредных микроорганизмов [специальными веществами](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/sredstva-dlya-dezinfektsii/c/987486/?from=n-5376). Самые распространенные химические средства содержат [хлор](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/sredstva-dlya-dezinfektsii/c/987486/?sort=relevance&q=&text=&q.categoryFullTextSearch.5.2=80036&q.categoryFullTextSearch.9.2=80038&from=n-5376)и спирты, перекись водорода, формалин, мыльный раствор.

Какой метод применим к вашему помещению? Для большинства предприятий, производственных помещений, торговых точек, объектов пищевой промышленности и общественного питания обеззараживание осуществляется **по регламенту санитарно-эпидемиологических требований (**[СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»](https://docs.cntd.ru/document/573660140" \l "6580IP)).

Чисто как в операционной – выражение применимое к организациям общественного питания. Соблюдение гигиенических правил СанПиН гарантирует безопасность оказываемых услуг, будь то кафе, ресторан или продуктовый магазин. В организациях общественного питания [дезинфекции](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/sredstva-dlya-dezinfektsii/c/987486/?from=n-5376)подлежат рабочие  поверхности и оборудование (полы, столы, кухонный инвентарь, посуда, мусоросборники, уборочный инвентарь). Ношение перчаток не освобождает от регулярной дизенфекции рук.

В помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и [дезинфицирующих средств](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/sredstva-dlya-dezinfektsii/c/987486/?from=n-5376). Обязательно регулярно стирать и дезинфицировать [одежду сотрудников](https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/uniforma-dlya-sfery-obshhestvennogo-pitaniya/c/5054/?from=n-5376). В отдельных случаях вместо сменной обуви допускается использование [бахил](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/meditsinskie-maski-bakhily/bakhily-netkannye-dlya-meditsinskikh-uchrezhdenij/c/15991/?from=n-5376).

После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола. Механической очистки может быть недостаточно. Лучше применять [химические противомикробные средства](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/sredstva-dlya-dezinfektsii/c/987486/?from=n-5376). Многоразовая посуда, приборы моются и обеззараживаются. Казалось бы, даже вымытые до скрипа стандартным средством для мытья посуды они все еще могут содержать опасную флору.

Транспортные средства, задействованные в перевозке пищевых продуктов, ежедневно подвергаются мойке с применением [специальных средств](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/meditsina/sredstva-dlya-dezinfektsii/dezinfitsiruyushhie-universalnye-sredstva/c/80035/?from=n-5376). Самые популярные средства – хлорсодержащие. Зачастую они имеют неприятный запах, но эффективны в борьбе с микробами и доступны по цене. Выгодно приобретать их оптом, учитывая большой расход для предприятий.

Согласно [СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»](https://docs.cntd.ru/document/573660140#6580IP):

Дезинфекционная деятельность предусматривает организацию и осуществление работ и услуг, включающих борьбу с патогенными микроорганизмами, возбудителями инвазионных болезней, грызунами и их эктопаразитами, кровососущими членистоногими и другими насекомыми, имеющими медицинское значение, разработку, испытание, производство, хранение, транспортирование, реализацию, применение, уничтожение и утилизацию средств, оборудования, материалов для дезинфекции, предстерилизационной очистки, стерилизации, дезинсекции, дезинвазии, дератизации, отпугивания, а также контроль за этими работами и услугами.

- Дезинфекция включает работы по полному или частичному уничтожению (удалению) микроорганизмов - возбудителей инфекционных болезней на (в) объектах.

- Дезинсекция включает в себя организационные, санитарно-технические, санитарно-гигиенические и истребительные мероприятия, направленные на уничтожение членистоногих, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.

- Дератизация включает в себя организационные, санитарно-технические, санитарно-гигиенические и истребительные мероприятия, направленные на уничтожение грызунов, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.

В торговых объектах и рынках, реализующих пищевую продукцию, организациях общественного питания, пищевой промышленности при проведении дезинфекционной деятельности: не допускается наличие грызунов и насекомых; мероприятия по дезинфекции осуществляет персонал организации, прошедший инструктаж по применению дезинфекционных средств, либо персонал организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность.