Приложение
к письму Роспотребнадзора
от 27 03.2020 №02/5210-2020-24

ИНСТРУКЦИЯ

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

В офисных помещениях организаций, временно приостановивших деятельность, или сотрудники которых перешли на дистанционную форму работы, следует провести комплекс дезинфекционных мероприятий, после чего - генеральную уборку всех помещений.

Дезинфекция и уборка помещений могут быть выполнены организацией собственными силами, клининговой компанией или специализированной организацией.

Дезинфекционные мероприятия включают обработку дезинфицирующими средствами поверхностей в помещениях, мебели, предметов обстановки, подоконников, кресел и стульев, дверных ручек, выключателей, вычислительной, множительной и иной техники, посуды, кранов и умывальников, другого санитарно-технического оборудования.

Для дезинфекции следует применять дезинфицирующие средства зарегистрированные в установленном порядке на основе хлорактивных и кислородактивных соединений, а также катионных поверхностно-активных веществ. Рабочие растворы дезинфицирующих средств следует готовить в соответствии с инструкцией по их применению, выбирая режимы, предусмотренные для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Поверхности в помещениях, санитарно-техническое оборудование следует обрабатывать способами протирания, орошения; столовую посуду, текстильные материалы и уборочный инвентарь (ветошь, салфетки) обрабатывают способом погружения в растворы дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка проводится не ранее чем через 30 минут после проведения дезинфекционных мероприятий с использованием обычных чистящих, моющих средств. При проведении генеральной уборки соблюдают следующую последовательность – вначале убираются холлы, коридоры, рабочие помещения, затем кухни, комнаты приема пищи, туалеты убираются в

последнюю очередь отдельным инвентарем. В ходе уборки из холодильников, других мест удаляются все продукты питания, напитки, в том числе длительного срока хранения, опорожняются кулеры. Кухонную посуду, утварь моют с использованием обычных моющих средств, после чего ополаскивают кипятком и высушивают, разместив таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов. Халаты, другая специальная одежда направляется в стирку.

Помещение проветривается.

Мусор собирается и утилизируется как твердые коммунальные отходы.

Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения, халате, при необходимости, другой спецодежды.

Дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя 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 дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

После завершения всех работ руки обрабатывают спиртосодержащим кожным антисептиком, гасят свет и уходят.