

## Требования при оказании услуг питания

В целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия при организации питания участников и гостей мероприятия необходимо обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства и законодательства в сфере технического регулирования и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусматривающие:

1. Обеспечить прием продовольственного сырья, **при наличии маркировки и товаросопроводительной документации** (товарно - транспортная накладная), **сведений об оценке (подтверждении) соответствия** (декларация о соответствии или ветеринарная справка или свидетельство о государственной регистрации), предусмотренных, в том числе техническими регламентами пищевой продукции.

Упакованная питьевая вода, молочная продукция, безалкогольные напитки, в том числе с соком, и соки должны иметь идентификационные коды (QR-код) системы цифровой маркировки **Честный Знак**.

В соответствии со ст. 4, ч. 3 ст. 5, технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» пищевая продукция должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей **прослеживаемость** данной продукции. Прослеживаемость пищевой продукции – это возможность документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции поддерживать процедуры, основанные **на принципах ХАССП**, проводить **производственный контроль, производственный лабораторный контроль**, основанный **на принципах ХАССП**.

В соответствии с действующим санитарным законодательством и законодательством в сфере технического регулирования на каждом предприятии общественного питания должен осуществляться **производственный лабораторный контроль**.

Проведение лабораторного производственного контроля осуществляется испытательной лабораторией (центром), **аккредитованной** в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации.

3. Предоставлять питьевую воду надлежащего качества. Обращаем Ваше внимание, что в случае использования бутилированной питьевой воды данная продукция должна сопровождаться всей необходимой документацией, а именно: в соответствии с главой 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» все пищевые продукты, являющиеся объектом технического регулирования, в том числе бутилированная питьевая вода, должна находиться в обороте при наличии **декларации о соответствии** и иметь идентификационный код (QR-код) системы цифровой маркировки **Честный Знак**.

Прием в организацию бутилированной питьевой воды должен осуществляться только при наличии всех **товаросопроводительных документов** (накладных и деклараций о соответствии).

В соответствии с действующим санитарным законодательством и законодательством в сфере технического регулирования производителями пищевой продукции, в том числе, производители питьевой воды, должны осуществлять **производственный лабораторный контроль**.

Проведение лабораторного производственного контроля осуществляется испытательной лабораторией (центром), **аккредитованной** в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации.

4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации питания и организацией, ответственной за подготовку и проведение Мероприятия, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5. Обеспечить наличие **достаточного** количества **производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств** и других предметов материально-технического оснащения. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться **раздельное** технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (**маркированный** любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

При осуществлении реализации готовой пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания при наличии документов, подтверждающих их **соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)**.

6. Обеспечить **исправную работу** инженерных коммуникаций здания, а также технологического, холодильного и другого оборудования предприятия.

7. При хранении пищевых продуктов строго соблюдать правила **товарного соседства, сроки годности и условия хранения**, установленные изготовителем.

8. Обеспечить приготовление блюд строго с соблюдением **поточности технологических процессов** и в соответствии с **технологическими документами** на изготавливаемое блюдо.

9. Обеспечить достаточное количество **холодильного оборудования** для временного хранения готовых блюд до их реализации, при этом **не допускать** нахождение готовых блюд на раздате **более 3 часов** с момента их изготовления.

10. В период проведения мероприятия обеспечить жесткий контроль за **качеством и безопасностью** приготовленных блюд.

11. Проводить **отбор суточных проб** и их хранение с соблюдением времени и температурных условий хранения.

12. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» лица, поступающие на работу и работающие в организации общественного

питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения им профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Обеспечить наличие **личных медицинских книжек** установленного образца **с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о профилактических прививках** согласно национальному календарю прививок, **сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметке о прохождении гигиенической подготовки и аттестации на каждого работника** организации. Кроме того, рекомендуем организовать вакцинацию работникам, связанных с организацией питания, против вирусного гепатита А и шигеллезом, а также обследование сотрудников **на наличие возбудителей кишечных инфекций (бактериологическое), в том числе вирусной этиологии на рота-, норо-, астровирусы (вирусологическое), на носительство патогенного стафилококка** не ранее чем за 7 суток до начала Мероприятия.

13. Не допускать лиц **с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями** к работе с пищевыми продуктами и **не прошедших медицинские осмотры и обследования** установленном порядке.

Обеспечить своевременное отстранение от выполнения работ (услуг), связанных с организацией питания клиентских групп сотрудников, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний и не прошедших медицинские осмотры и обследования в установленном порядке.

14. Обеспечить строгое **соблюдение правил личной гигиены** всеми работниками организации, в том числе:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

**Не допускать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал,** в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

15. Обеспечить ежедневное ведение **необходимой документации** (журнал регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, бракеражный журнал, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.).

16. Осуществлять **ежедневную влажную уборку** помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования. Моющие и дезинфицирующие

средства должны использоваться **в соответствии с инструкциями по их применению**, храниться в специально отведенных местах, исключая их попадание в пищевую продукцию, а также иметь необходимую сопроводительную документацию (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии). в том числе

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть **промаркированы** с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

17. Обеспечить наличие **отдельного промаркированного инвентаря**, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

18. Оборудовать **отдельные туалеты** с раковинами для мытья рук для посетителей и работников предприятий общественного питания.

Для предприятий общественного питания, имеющих **менее 25 посадочных мест**, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

19. Не допускать наличия **насекомых и грызунов**, а также **синаптропных птиц и животных** в помещениях предприятия общественного питания.

Кроме того, необходимо обеспечить проведение **плановых обследований** объектов на заселенность членистоногими (кратность не менее 2 раз в месяц) и грызунами (кратность 1 раз в месяц).

20. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, а именно: **отходы в соответствии с категорией** должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

**Контейнерные площадки** независимо от видов мусоросборников (контейнеров и бункеров) должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки.

### **При организации питания в форме кейтерингового обслуживания:**

1. Организовать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий **прослеживаемость процесса** оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

2. Обеспечить **соответствие количества** комплектуемых столовой посуды и столовых приборов количеству порций для однократного применения, кроме того, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

3. Осуществлять комплектацию контейнеров и тележек пищевой продукцией **не ранее чем за 3 часа** до начала мероприятия в зависимости от

условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

4. Осуществлять доставку пищевой продукции для кейтерингового обслуживания в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным **маркировочным ярлыком**. На ярлыке должны быть указаны:

- название, адрес предприятия общественного питания;
- дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
- наименование пищевой продукции;
- фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до **конца обслуживания мероприятия**. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях **не должен превышать 3 часа** (включая время их перевозки).

5. Обеспечить наличие **отдельно** выделенного помещения и (или) выделенной зоны, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия, где будет осуществляться вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, нарезками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче.

## Рекомендации по организации мероприятий на площадках проведения мероприятий

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Управление Роспотребнадзора по Архангельской области информирует о необходимости соблюдения руководителями учреждений и ответственными лицами следующих рекомендаций:

- системы водоснабжения, канализования, отопления должны быть исправны (обеспечить наличие резервных источников горячего водоснабжения, их достаточность и объем);

- территория учреждения должна содержаться в чистоте, Уборка собственной территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Контейнерная площадка для накопления твёрдых коммунальных отходов (далее – ТКО) и специальная площадка для накопления крупногабаритных отходов (далее - специальная площадка) должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки.

- обеспечить готовность к вывозу увеличенных объемов ТКО в связи с проведением мероприятий;

- обеспечить надлежащее санитарное и санитарно-техническое состояние туалетов, условия для соблюдения всеми участниками мероприятий правил личной гигиены: обеспечить наличие моющего средства для рук, электрополотенец (бумажных полотенец), туалетной бумаги в санузлах, урн и бачков в санузлах;

- до начала мероприятий провести ревизию систем приточно-вытяжной вентиляции, систем кондиционирования воздуха, замену фильтров и дезинфекцию; использовать систему вентиляции помещений, в которых будут проводиться мероприятия с выключенным режимом использования отработанного воздуха в составе подаваемой воздушной смеси; применяемое вентиляционное оборудование должно быть достаточным и мощным с учетом объема помещений;

- обеспечить наличие оборудования для обеззараживания воздуха, разрешенного к использованию в присутствии людей, в помещениях с нахождением участников мероприятия;

- в помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности, перед проведением мероприятий необходимо провести обследования на заселенность сипантропными членистоногими и грызунами, при необходимости организовать дополнительно дезинсекцию и дератизацию;

- обеспечить необходимый запас моющих и дезинфицирующих средств с сопроводительными документами (свидетельства о государственной регистрации, декларации о соответствии);

- перед началом мероприятий необходимо провести дезинфекцию помещения, где будет проводиться мероприятие, служебных помещений и мест общего пользования с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия, а также обеззараживание воздуха и поверхностей с использованием импульсных ультрафиолетовых установок, установок по типу «холодный туман»;

- обеспечить проведение обязательной термометрии задействованного в мероприятиях персонала и участников на пунктах контроля доступа площадок с

использованием бесконтактных термометров с целью выявления и недопущения лиц с признаками респираторных заболеваний; в случае выявления лиц с признаками инфекционного заболевания, в том числе лиц с температурой тела выше  $37,1^{\circ}\text{C}$  – не допускать их на площадку мероприятия;

- обеспечить уборку и дезинфекцию помещений, которые были задействованы при проведении мероприятия, в течение следующего дня после окончания мероприятия;

- обеспечить регулярное проветривание в помещениях, предназначенных для мероприятий;

- организовать места обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов, санитайзеров) или дезинфицирующими салфетками на площадке мероприятия; при использовании кожного антисептика с профилактической целью используются средства, обладающие широким спектром антимикробной активности в отношении бактерий, вирусов, грибов (при расчете потребности в кожных антисептиках учитывается необходимое количество обработок рук и норма расхода средства согласно инструкции по применению) рекомендуется иметь не менее, чем 3-суточный запас антисептических средств.

### Рекомендации по размещению и эксплуатации гостиниц (объектов временного проживания)

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при предоставлении гостиничных услуг необходимо обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства, в т.ч. п.п. 2.1-2.12, 7.1-7.23 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (далее – СП 2.1.3678-20), и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусматривающие:

1. Инженерные коммуникации здания должны быть в исправном состоянии.

Помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, должны быть обеспечены местной системой вытяжной вентиляции.

Обследование технического состояния системы вентиляции проводится перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

2. Предоставлять проживающим питьевую воду надлежащего качества. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать гигиеническим нормативам.

Обращаем Ваше внимание, что в случае использования бутилированной питьевой воды данная продукция должна сопровождаться всей необходимой документацией, а именно: в соответствии с главой 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» все пищевые продукты, являющиеся объектом технического регулирования, в том числе бутилированная питьевая вода, должна находиться в обороте при наличии **декларации о соответствии** и иметь идентификационный код (QR-код) системы цифровой маркировки **«Честный Знак»**.

Кроме того, в соответствии со ст. 4, ч. 3 ст. 5, технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» бутилированная питьевая вода должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей **прослеживаемость** данной продукции. Прослеживаемость пищевой продукции – это возможность документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

Прием в организацию пищевой продукции (в том числе бутилированной питьевой воды) должен осуществляться только при наличии всех **товаросопроводительных документов** (накладных и деклараций о соответствии).

В соответствии с действующим санитарным законодательством и законодательством в сфере технического регулирования производителями пищевой продукции, в том числе, производители питьевой воды, должны осуществлять **производственный лабораторный контроль**.

Проведение лабораторного производственного контроля осуществляется испытательной лабораторией (центром), **аккредитованной** в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации.

3. В соответствии с п. 84 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» обеспечить температуру горячей воды в местах водоразбора (водопроводные краны) от 60°C до 75°C с целью предупреждения загрязнения горячей воды высоко контагиозными инфекционными возбудителями вирусного и бактериального происхождения, в том числе *Legionella Pneumophila*.

**В этой связи Управление рекомендует в рамках производственного контроля организовать исследование горячей воды централизованной системы водоснабжения на соответствие нормативу температуры и наличие *Legionella Pneumophila*.**

4. Необходимо обеспечить своевременное прохождение **предварительных при поступлении на работу и периодических (ежегодно) медицинских осмотров работников и гигиенического обучения персонала (с периодичностью 1 раз в 2 года).**

Не допускать к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр и гигиеническую аттестацию.

Кроме того, рекомендуем организовать вакцинацию сотрудникам в соответствии с приложением № 1 приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

- ревакцинацию против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации - взрослым от 18 лет;

- ревакцинацию против вирусного гепатита В - взрослым от 18 до 55 лет, не привитым ранее против вирусного гепатита В;

- иммунизация против краснухи - женщинам от 18 лет до 25 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно против краснухи, не имеющим сведений о прививках против краснухи;

- вакцинацию против кори, ревакцинацию против кори - взрослым до 35 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори; взрослым от 36 лет до 55 лет (включительно), относящимся к группам риска (работники коммунальной и социальной сферы), не болевшим, не привитым, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори;

- вакцинация против гриппа.

5. Покрытия пола и стен помещений объектов не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6. **Уборка номеров с применением моющих средств и дезинфекция номеров** должны проводиться со следующей периодичностью: заселенных номеров - **ежедневно**, а также после каждого выезда проживающих, мест общего пользования (вестибюля, холлов, коридоров) не реже одного раза в месяц.

7. **Ванны, сидения и крышки унитаза, биде, ручки для спуска воды и дверей туалетов** в заселенных номерах гостиниц и в туалетах общего пользования гостиниц должны **ежедневно обрабатываться дезинфицирующими средствами.**

В номерах гостиницы **унитазы и писсуары туалетов должны обрабатываться средствами дезинфекции после выезда, в туалетах общего пользования унитазы и писсуары туалетов - ежедневно.**

8. Дезинфицирующие, моющие и чистящие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в недоступных местах для проживающих. Необходимо обеспечить достаточный запас моющих и дезинфицирующих средств с сопроводительными документами (свидетельства о государственной регистрации, декларации о соответствии);

Хранение рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств осуществляется **в промаркированных емкостях с крышками.** Работники, занимающиеся приготовлением дезинфицирующих растворов, должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты.

9. Уборочный инвентарь **маркируется** с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в выделенном помещении (шкафу). Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку.

Для уборки туалетов выделяется отдельный комплект уборочного инвентаря.

При наличии туалета общего пользования уборочный инвентарь для него должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться изолированно от другого уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь может храниться в туалете общего пользования.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих растворов, ополаскивается проточной водой и просушивается. В помещении (отведенном месте) должны быть обеспечены условия для обработки уборочного инвентаря и его просушки.

**Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфицирующими средствами.**

10. Стирка и дезинфекция постельного белья, стирка специальной одежды работников должна проводиться в специализированных организациях по договору или самостоятельно в гостиницах. Работу прачечной гостиницы необходимо обеспечить в соответствии с требованиями п.п. 8.3-8.3.8 СП 2.1.3678-20. Особое внимание обратить на **поточность технологического процесса в прачечной без пересечения потоков чистого и грязного белья.**

11. Чистое белье должно храниться в помещении, оборудованном шкафами или стеллажами. Стеллажи должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к средствам дезинфекции.

Хранение чистого и грязного белья в гостиничных зданиях с номерным фондом более 50 номеров в одном помещении не допускается.

Для гостиничных зданий с номерным фондом 50 номеров и менее, хранение чистого и грязного белья может быть организовано в одном помещении с использованием разных промаркированных контейнеров или закрытых шкафов (стеллажей) для чистого белья и закрытых контейнеров для грязного белья.

12. В помещениях или в контейнерах (шкафах) для хранения чистого белья хранение посторонних вещей запрещено.

13. Для обслуживания проживающих необходимо иметь **запас чистого постельного белья в объеме, позволяющем обеспечить его смену перед каждым вселением потребителя, но не реже 1 раза в неделю, а полотенце - перед каждым вселением потребителя, но не реже 2 раз в неделю.**

14. Наматрасники, ковровые изделия должны быть из материалов, подвергающихся сухой, влажной или химической очистке.

15. Мягкий инвентарь (матрасы, наматрасники, подушки, одеяла) должен подвергаться **камерной дезинфекции** по эпидемиологическим показаниям непосредственно хозяйствующим субъектом, либо обработка может проводиться в иных организациях, имеющих дезинфекционные камеры.

16. В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация.

Кроме того, в соответствии с п.п. 88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (далее – СанПиН 3.3686-21) **плановые обследования гостиниц на заселенность синантропными членистоногими должны проводиться не реже 2 раз в месяц.**

Согласно п.п. 88, 98, 108-111 СанПиН 3.3686-21 **должны проводиться ежемесячные обследования помещений гостиниц с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объекта и территории, их санитарно-гигиенического состояния, локализации грызунов с целью расчета заселенности, кратности и объема истребительных мероприятий.**

17. При наличии мусоропровода в гостиницах люки мусоропроводов должны располагаться на лестничных площадках либо внутри служебных помещений без примыкания к стенам жилых комнат номеров. Крышки загрузочных клапанов мусоропроводов на лестничных клетках должны закрываться.

**Помещения мусоропровода (мусороприемные камеры) мест для временного проживания должны содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекционной обработке ежемесячно.**

18. Собственная территория гостиницы должна содержаться в чистоте. Уборка собственной территории проводится ежедневно или по мере загрязнения.

Мусор должен собираться в контейнеры, закрывающиеся крышками. Очистка мусоросборников должна проводиться при заполнении 2/3 их объема. Контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов должна быть с твердым покрытием. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

19. В соответствии с п. 2.1 СН 2.1.3678-20 хозяйствующий субъект в соответствии с осуществляемой им деятельностью по предоставлению услуг населению, должен осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, с проведением лабораторных исследований и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Дополнительно Управление направляет Методические рекомендации МР 3.5.1/3.5.5.0355-24 «Применение кожных антисептиков и дозирующих устройств для обеззараживания рук в местах массового пребывания (сосредоточения) людей и на отдельных объектах» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11.11.2024) для применения.

## Рекомендации по размещению и эксплуатации общественных туалетов

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при предоставлении услуг общественных туалетов необходимо обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства, в т.ч. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (п.п. 2.7, 2.9-2.11, 8.4.2-8.4.9).

1. **Общественные туалеты должны быть обеспечены жидким мылом или иными моющими средствами**, электрополотенцами или бумажными полотенцами, туалетной бумагой, а также должен быть определен график уборки помещений с дезинфицирующими средствами. В кабинках должны быть крючки для верхней одежды, полки для личных вещей посетителей, закрывающиеся урны или бачки для твердых коммунальных отходов.

2. В общественных туалетах в течение рабочего дня проводится **влажная уборка помещений с использованием чистящих, моющих и дезинфицирующих средств**. Уборочный инвентарь (щетки, тряпки, швабры), моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в выделенном помещении или шкафу.

**Уборочный инвентарь**, используемый для уборки помещений, **маркируется** в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

3. Необходимо обеспечить своевременное прохождение **предварительных при поступлении на работу и периодических (ежегодно) медицинских осмотров работников, а также гигиенического обучения персонала с периодичностью 1 раз в 2 года**.

Не допускать к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр и гигиеническую аттестацию.

4. В соответствии с приложением № 1 приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» необходимо обеспечить проведение прививок:

- ревакцинацию против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации - взрослым от 18 лет;
- ревакцинацию против вирусного гепатита В - взрослым от 18 до 55 лет, не привитым ранее против вирусного гепатита В;
- иммунизация против краснухи - женщинам от 18 лет до 25 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно против краснухи, не имеющим сведений о прививках против краснухи;

- вакцинацию против кори, ревакцинацию против кори - взрослым до 35 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори; взрослым от 36 лет до 55 лет (включительно), относящимся к группам риска (работники коммунальной и социальной сферы), не болевшим, не привитым, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори;

- вакцинация против гриппа.

5. Передвижные общественные туалеты размещаются в местах, где есть техническая возможность их присоединения к сетям водопровода и канализации.

6. Мобильные туалетные кабины, не требующие подключения к сетям водопровода и канализации обслуживаются и очищаются не реже 1 раза в день или чаще при наполнении.

7. Мусор должен собираться в контейнеры, закрываемые крышками. Очистка мусоросборников должна проводиться при заполнении 2/3 их объема.

Контейнерная площадка для сбора твёрдых коммунальных отходов должна быть с твердым покрытием. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

8. Покрытия пола и стен помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протечек и признаков поражений грибком, и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

9. Стены и пол в общественных туалетах должны быть покрыты моющимися водонепроницаемыми материалами. Устройство пола должно обеспечивать сток жидкости в напольные трапы, соединенные с сетью канализации.

10. В общественных туалетах (в женском и мужском отделениях) необходимо предусмотреть устройство унитаза для детей.

11. В общественных туалетах должны быть организованы дератизационные, дезинсекционные, и дезинфекционные мероприятия в соответствии с санитарными правилами.

В соответствии с п.п. 88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (далее – СанПиН 3.3686-21) плановые обследования на заселенность синантропными членистоногими должны проводиться не реже 2 раз в месяц.

Согласно п.п. 88, 98, 108-111 СанПиН 3.3686-21 необходимо организовать ежемесячную оценку, обследования помещений с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объекта и территории, их санитарно-гигиенического состояния, локализации грызунов с целью расчета заселенности, кратности и объема истребительных мероприятий.

## Требования по размещению и эксплуатации общественных туалетов для вновь строящихся объектов

1. Общественные туалеты должны быть канализованными путем присоединения к общей канализационной сети. В населенных пунктах, в которых отсутствует централизованная система канализации, общественные туалеты должны иметь подводу воды со спуском на локальные очистные сооружения или в водонепроницаемый выгреб с последующим вывозом сточной воды ассенизационным транспортом в централизованную систему канализации.

2. При размещении общественных туалетов в габаритах общественных зданий вентиляция должна быть приточно-вытяжной, не соединенной с системой вентиляции основного здания. В общественных туалетах типа люфт-клозетов необходимо устройство вентиляционного канала с тепловым или механическим побуждением из выгреба.

3. Общественные туалеты должны располагаться с учётом возможности оборудования уклонов для отвода поверхностных вод.

В общественных туалетах должны быть следующие помещения:

а) индивидуальные кабины с закрывающимися дверями (перегородки между кабинами должны иметь высоту не менее 1,25 метра);

б) помещение для размещения в мужском отделении писсуаров, лотков;

в) шлюзы с установкой умывальных раковин;

г) помещение для дежурного персонала;

д) входной тамбур;

е) помещения или шкафы для хранения уборочного инвентаря.

Методические рекомендации МР 3.5.1/3.5.5.0355-24 "Применение кожных антисептиков и дозирующих устройств для обеззараживания рук в местах массового пребывания (сосредоточения) людей и на отдельных объектах" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 ноября 2024 г.)

### **3.5.5. Дезинфекционные средства и технологии**

#### **Методические рекомендации МР 3.5.1/3.5.5.0355-24**

**"Применение кожных антисептиков и дозирующих устройств для обеззараживания рук в местах массового пребывания (сосредоточения) людей и на отдельных объектах"**  
(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 ноября 2024 г.)

Введены впервые

#### **I. Область применения**

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) описывают мероприятия по использованию кожных антисептиков и дозирующих устройств для обеззараживания рук в местах массового пребывания (сосредоточения) людей и на отдельных объектах.

1.2. Под местом массового пребывания (сосредоточения) людей понимается территория общего пользования федеральной территории, поселения, муниципального округа или городского округа, либо специально отведенная территория за их пределами, либо место общего пользования в здании, строении, сооружении, на ином объекте, на которых при определенных условиях может одновременно находиться более пятидесяти человек<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Пункт 6 статьи 3 Федерального закона от 06.03.2006 N 35-ФЗ "О прогнводействии терроризму".

1.3. МР предназначены для специалистов органов, уполномоченных осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), а также могут быть использованы организациями немедицинского профиля, применяющими кожные антисептики и дозирующие устройства для обеззараживания рук.

#### **II. Общие положения**

2.1. Неповрежденные кожные покровы человека являются барьером на пути патогенных биологических агентов (далее - ПБА). Микроорганизмы, обитающие на коже рук и контаминирующие кожные покровы, представлены резидентной (естественной, постоянной) и транзитной (временно присутствующей) микрофлорой. Наибольшее эпидемиологическое значение имеет транзитная микрофлора.

2.2. Транзитная микрофлора может быть представлена патогенными и условно-патогенными микроорганизмами, имеющими различную степень эпидемиологической опасности. С поверхности кожных покровов транзитная микрофлора может удаляться как механическим способом (мытьё рук мылом и водой), так и с использованием кожных антисептиков - химических дезинфицирующих средств (антисептическая обработка).

2.3. В быту рекомендуется применять гигиеническое мытьё рук, так как 2-кратное

намыливание с каждым последующим смыванием обеспечивает значительное снижение количества микроорганизмов (до 70 %) и удаление прочих загрязнений с поверхности кожи.

2.4. Для обеззараживания кистей рук в местах массового пребывания (сосредоточения) людей и на отдельных объектах с возможными эпидемиологическими рисками (например, организации общественного питания, общепития, организации отдыха и оздоровления детей) целесообразно применять кожные антисептики класса В - химические дезинфицирующие средства для гигиенической обработки кожных покровов с антимикробной активностью, обеспечивающие уничтожение или снижение не менее чем на 95 % количества естественной микрофлоры кожи рук и снижение обсемененности кожи тест-микробом *E. coli* не менее чем на 99,99 %<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> Раздел 3.12 Р 4.2.3676-20 "Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и безопасности", утвержденного руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.12.2020 (далее - Р 4.2.3676-20).

2.5. К использованию допускаются кожные антисептики, зарегистрированные в установленном порядке<sup>3</sup>, имеющие декларацию о соответствии<sup>4</sup>, инструкцию по применению и этикетку<sup>5</sup>. Применение кожных антисептиков обеспечивается в соответствии с инструкцией по применению средства.

---

<sup>3</sup> Пункт 6 раздела II Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299, с изменениями, внесенными решениями Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341, от 20.09.2010 N 383, от 14.10.2010 N 432, от 18.11.2010 N 456, от 02.03.2011 N 566, от 18.10.2011 N 828, от 09.12.2011 N 859, решениями Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 36, от 24.08.2012 N 73, от 17.12.2012 N 115, от 18.09.2014 N 78, от 02.12.2015 N 82, от 14.06.2018 N 64, от 22.02.2019 N 8, от 09.09.2019 N 97, от 04.09.2020 N 65, от 29.10.2021 N 109, от 18.02.2022 N 15, от 17.03.2022 N 28, от 25.01.2023 N 6, от 14.05.2024 N 51 (далее - Решение N 299); пункт 84 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 (зарегистрировано Минюстом России 15.02.2021, регистрационный N 62500), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11.02.2022 N 5 (зарегистрировано Минюстом России 01.03.2022, регистрационный N 67587); от 25.05.2022 N 16 (зарегистрировано Минюстом России 21.06.2022, регистрационный N 68934) (далее - СанПиН 3.3686-21).

<sup>4</sup> Единый перечень продукции, подлежащей декларированию соответствия, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации".

<sup>5</sup> Пункт 7 раздела 20 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением N 299 (далее - ЕСТ).

2.6. Эффективность антисептической обработки зависит от количества (дозы) антисептика, нанесенного на руки, и продолжительности обеззараживания, которые предусматриваются инструкцией по применению. Продолжительность обеззараживания обычно составляет не более 2 - 3 мин. Для нанесения необходимого количества кожного антисептика на руки применяются специальные устройства - дозаторы. Применение дозаторов с кожным антисептиком обеспечивает нанесение необходимого количества средства для обработки (обеззараживания) кожи рук, снижает риск контаминации кожного антисептика. Использование бесконтактных дозаторов исключает или сводит к минимуму контакт обрабатываемой кожи рук с дозирующим устройством.

2.7. Процедура использования дозатора для гигиенической обработки рук определяется эксплуатационной документацией.

2.8. Руководителям организаций целесообразно обеспечить установку дозаторов в местах массового пребывания (сосредоточения) людей и на отдельных объектах (см. главу VI), а также

проведение инструктажа персонала <sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> Пункт 82 СанПиН 3.3686-21.

---

### III. Характеристика кожных антисептиков, особенности применения для различных возрастных групп

3.1. Антисептическая обработка рук является эффективным способом прерывания контактно-бытового пути передачи возбудителей инфекций. Для ее проведения используются антисептики с действующими веществами в виде этилового (этанол), изопропилового (пропанол-2) и пропилового (пропанол-1) спиртов или их комбинаций в разных количественных соотношениях, а также комбинации перечисленных спиртов с действующими веществами из других групп химических соединений <sup>7</sup>. Антисептические средства применяются в различных формах, например, в виде растворов, спреев, гелей, пенки, кремов, салфеток. Возможно использование бесспиртовых антисептиков.

---

<sup>7</sup> Пункт 6.5.7 Р 4.2.3676-20.

---

3.2. Кожные антисептики эффективны в отношении широкого спектра микроорганизмов при следующих концентрациях (по массе) спиртов: этилового - не менее 70 %, изопропилового - не менее 60 %, пропилового - не менее 50 %; в композиционных составах кожных антисептиков суммарное содержание этилового и (или) изопропилового и (или) пропилового спиртов составляет не менее 60 - 70 % (по массе).

3.3. В состав кожных антисептиков могут входить катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ), например, четвертичные аммониевые соединения (ЧАС), производные гуанидинов - полигексаметиленгуанидины (ПМГ), хлоргексидина биглюконат (ХГБ), октенидин гидрохлорид, октенидин дигидрохлорид, третичные алкиламины, йодофоры, феноксиэтанол.

3.4. При неадекватном использовании (частое или неправильное применение) пропиловый и изопропиловый спирты могут неблагоприятно воздействовать на кожу человека, способствовать трансдермальному всасыванию некоторых вредных веществ (ксенобиотиков) и проявлять раздражающий эффект. Использование кожных антисептиков детьми до 7 лет на регулярной основе в бытовых целях и в местах массового пребывания не рекомендуется. При отсутствии возможности для мытья рук водой с мылом детям до 7 лет рекомендуется использовать бесспиртовые кожные антисептики.

### IV. Спектр антимикробной активности кожных антисептиков

4.1. Микроорганизмы из разных семейств, родов и видов могут значительно отличаться по устойчивости к воздействию антисептиков. Наиболее устойчивыми являются прионы и споры бактерии. Устойчивость средней степени характерна для микобактерий туберкулеза, возбудителей микозов (например, грибы родов: *Trichophyton*, *Aspergillus*), безоболочечных вирусов (например, вирус полиомиелита, аденовирус). Наименее устойчивыми являются вегетативные формы бактерий и некоторые оболочечные вирусы (например, герпесвирусы).

4.2. Спектр антимикробной активности кожного антисептика (в зависимости от вида ПАВ) в соответствии с документами по стандартизации указывается на этикетке используемого средства по результатам оценки эффективности и безопасности в ходе дезинфектологической экспертизы и государственной регистрации <sup>10</sup>.

---

<sup>8</sup> ГОСТ Р 58151.1-2018 "Средства дезинфицирующие. Общие технические требования", утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 05.06.2018 N 314-ст.

<sup>9</sup> Пункт 3.12.4 Р 4.2.3676-20.

<sup>10</sup> Раздел 20 ВСТ.

---

4.3. Кожный антисептик, эффективный в отношении более устойчивого микроорганизма, является (как правило) эффективным в отношении менее устойчивых видов.

4.4. Кожные антисептики по назначению делятся на три класса <sup>11</sup>:

---

<sup>11</sup> Пункт 3.12.1 Р 4.2.3676-20.

- класс А - для обработки операционного и инъекционного поля;
- класс Б - для обработки рук хирурга и других медицинских работников;
- класс В - для гигиенической обработки кожных покровов населением.

## У. Виды дозирующих устройств для обеззараживания рук

5.1. В зависимости от конструкции, принципа действия, материалов изготовления, места расположения в помещении, наличия дополнительных функций и иных характеристик дозаторы делятся, например, на механические и автоматические; многодозовые и одноразовые; кистевые и некистевые (локтевые, ладонные и сенсорные); полимерные, металлические и комбинированные, в том числе с активационным покрытием; настенные, настольные и напольные; с цветовым кодированием и без него.

5.2. Механические дозаторы состоят из емкости для антисептика и дозирующего устройства. Подача антисептика из емкости в устройство происходит под действием физической силы человека. Механические дозаторы выпускаются со съёмным внутренним флаконом, съёмным одноразовым картриджом или без них.

5.3. Кистевые дозаторы при использовании соприкасаются с кожей кистей рук, некистевые дозаторы - не соприкасаются. Предпочтительно использование некистевых дозаторов (сенсорных, локтевых, реже ладонных). Модели сенсорных дозаторов могут работать от одного источника питания (сети, батареек) или от нескольких.

## У. Рекомендации по применению кожных антисептиков и дозирующих устройств для обеззараживания рук

6.1. При использовании кожного антисептика с профилактической целью используются средства, обладающие широким спектром антимикробной активности в отношении бактерий, вирусов, грибов <sup>12</sup>. Эффективность кожного антисептика для гигиенической обработки рук обеспечивается снижением количества естественной микрофлоры кожи рук не менее чем на 95 % <sup>13</sup>, при этом необходимо учитывать продолжительность обработки, которая определяется инструкцией по применению кожного антисептика.

---

<sup>12</sup> Пункт 3.12.2 Р 3676-20.

ГАРАНТ:

По-видимому, в тексте предыдущего абзаца и далее по тексту допущена опечатка. Вместо слов "Р 3676-20" следует читать "Р 4.2.3676-20"

<sup>13</sup> Пункт 3.12.5.1 Р 3676-20.

---

6.2. При ухудшении санитарно-эпидемиологической обстановки выбор антисептика и режим дозирования организуются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями <sup>14</sup>.

---

<sup>14</sup> Пункт 93 СанПиН 3.3686-21.

---

6.3. При расчете потребности в кожных антисептиках учитывается необходимое количество обработок рук и норма расхода средства согласно инструкции по применению. Рекомендуется иметь не менее, чем 3-хсуточный запас антисептических средств<sup>14</sup>.

<sup>15</sup> Пункты 5.17, 8.2.32 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 N 44 (зарегистрировано Минюстом России 30.12.2020, регистрационный N 61953), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.04.2022 N 12 (зарегистрировано Минюстом России 15.04.2022, регистрационный номер N 68213) (далее - СП 2.1.3678-20).

---

6.4. Процедура использования кожного антисептика определяется инструкцией по применению, в которой указан режим применения (количество антисептика, наносимого на руки и время экспозиции) и способ обработки.

6.5. Для изготовления кожных спиртосодержащих антисептиков из концентратов соблюдаются требования законодательства по обороту этилового спирта<sup>16</sup>, осуществления дезинфекционной деятельности и производственного контроля<sup>17</sup>. Рекомендуется использовать средства, готовые к применению.

<sup>16</sup> Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) продукции".

<sup>17</sup> Статьи 11, 24, 25, 29, 32 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; главы II, III СанПиН 3.3686-21.

---

6.6. Работу по обслуживанию дозирующих устройств осуществляет персонал организации, прошедший инструктаж по работе с дезинфицирующими средствами IV класса опасности<sup>18</sup>. Для населения в непосредственной близости от дозирующего устройства на уровне глаз целесообразно размещать инструкцию по правилам применения дозаторов, где указывается алгоритм выполнения процедуры, включая необходимое количество нажатий (кликов), согласно инструкции по эксплуатации дозирующего устройства и времени экспозиции, согласно инструкции по применению антисептика, а также меры предосторожности, в том числе указание на недопустимость применения кожных антисептиков для обработки слизистых оболочек, поврежденных кожных покровов.

<sup>18</sup> Глава III СанПиН 3.3686-21.

---

6.7. Необходимое количество дозаторов целесообразно определять расчетным способом: одно дозирующее устройство на 150 - 200 человек (посетителей) в день, но не менее одного дозатора на одно наиболее посещаемое и (или) эпидемиологически значимое место (например, общественные туалетные комнаты, санитарные узлы (уборные) для персонала и посетителей, помещения для приема лица, входы, выходы, вестибюли, раздевалки, зоны рекреации).

6.8. При использовании дозаторов многократного применения (с заливным флаконом) в случае паличия во флаконе неиспользованного остатка антисептического средства новая порция антисептика во флакон не добавляется. Новая порция антисептика может быть внесена во флакон только после его опорожнения и проведения дезинфекции устройства (см. главу VIII).

6.9. Рекомендуется использовать одноразовые дозаторы или дозаторы с одноразовыми съемными картриджами, которые повторному использованию не подлежат.

6.10. Дозаторы с кожным антисептиком целесообразно размещать в максимально доступных и удобных для использования персоналом и посетителями местах. В целях профилактики

травматизма вследствие попадания средства из дозатора в глаза дозаторы рекомендуется размещать с учетом возрастно-ростовых особенностей пользователей (например, при использовании взрослыми на высоте 100 - 123 см от уровня пола, при использовании детьми - 85 - 100 см).

ГАРАНТ:

Нумерация пунктов приводится в соответствии с источником

6.10. На дозирующих устройствах размещается информация о наименовании и составе антисептического средства, дате заполнения (смены) флакона с антисептиком.

## **VII. Рекомендуемый алгоритм гигиенической обработки рук**

7.1. Последовательность гигиенической обработки рук антисептическим средством представлена в приложении к настоящим МР.

7.2. Кожный антисептик (3 - 5 мл или иное количество, предусмотренное инструкцией по применению), необходимо нанести на руки способом, предусмотренным эксплуатационной документацией к конкретному устройству.

7.3. После нанесения антисептика проводится обработка ладонных поверхностей посредством трения одной ладони о другую.

7.4. Правой ладонью растирают антисептик по тыльной поверхности левой кисти, переплетая пальцы, затем меняют руки и повторяют движения.

7.5. Переплетают пальцы, растирают антисептик ладонь о ладонь.

7.6. Соединяют пальцы в "замок", тыльной стороной согнутых пальцев растирают антисептик о ладонь другой руки.

7.7. Охватывают большой палец левой руки правой ладонью, осуществляют круговые движения, меняют руки и выполняют аналогичную процедуру для другой руки.

7.8. Круговыми движениями в направлении вперед и назад сомкнутыми пальцами правой руки поворачивают левую ладонь, меняют руки и выполняют процедуру для другой руки.

7.9. Длительность обработки рук кожным антисептиком определяется инструкцией по применению средства.

## **VIII. Рекомендуемый алгоритм дезинфекции дозирующих устройств для обеззараживания рук**

8.1. Для дезинфекции многодозового дозатора с заливным флаконом после опорожнения флакон изымается из дозирующего устройства и полностью погружается в раствор дезинфицирующего средства широкого спектра действия. По прошествии времени дезинфекционной выдержки (необходимого для эффективного обеззараживания и предусмотренного инструкцией по применению конкретного дезинфицирующего средства), флакон промывается водой и высушивается. После этого флакон может быть заполнен новой порцией антисептика и помещен в дозирующее устройство. Предварительно наружная и внутренняя поверхность дозирующего устройства обрабатывается дезинфицирующей (антисептической) салфеткой.

8.2. Для обработки дозатора с одноразовым картриджем использованный картридж изымается из дозатора, обрабатывается снаружи дезинфицирующей (антисептической) салфеткой и удаляется как твердые коммунальные отходы. Наружная и внутренняя поверхность дозатора обрабатывается дезинфицирующей (антисептической) салфеткой, в дозирующее устройство вставляется новый картридж с антисептиком.

8.3. Дозаторы однократного применения после использования обрабатываются снаружи дезинфицирующей (антисептической) салфеткой и удаляются, как твердые коммунальные отходы.

8.4. Для персонала, обслуживающего дозирующие устройства, разрабатывается инструкция по их обслуживанию. По усмотрению хозяйствующего субъекта замена антисептика подтверждается документально путем заполнения ведомости дезинфекции дозатора (см. приложение 2 к настоящим МР) и ведомости замены дозатора (см. приложение 3 к настоящим МР). Дезинфекцию дозатора снаружи рекомендуется осуществлять ежедневно, замену антисептика или картриджа - по мере расходования.

## **IX. Особенности применения кожных антисептиков и дозирующих устройств на отдельных объектах**

9.1. В местах массового пребывания (сосредоточения) людей дозирующими устройствами с антисептиками на постоянной основе целесообразно оснащать наиболее посещаемые и (или) эпидемически значимые места (например, общественные туалетные комнаты, санитарные узлы (уборные) для персонала и посетителей, помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря и оборудования, входы, выходы, вестибюли, раздевалки, зоны рекреации, помещения для приема пищи). В случае ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки органами, уполномоченными осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), может быть рекомендовано дополнительное размещение дозирующих устройств с антисептиками в иных местах с учетом необходимых санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в отношении конкретных инфекционных заболеваний.

9.2. В общеобразовательных организациях, образовательных организациях высшего образования и в профессиональных образовательных организациях рекомендуется оснащать дозирующими устройствами с антисептиками на постоянной основе общественные туалетные комнаты, санитарные узлы (уборные) для персонала и посетителей), помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря и оборудования, входы, выходы, вестибюли, раздевалки, зоны рекреации, помещения для приема пищи, места проведения общественных мероприятий).

В дошкольных образовательных организациях не рекомендуется регулярное использование антисептических средств для обработки кожи рук детям до 7 лет, рекомендуется гигиеническая обработка рук мылом и водой.

В детских летних оздоровительных учреждениях рекомендуется установка дозаторов с антисептиками в санитарных узлах, в помещениях для хранения и обработки уборочного инвентаря и оборудования, в душевых и в ваннах комнатах, в местах приготовления и приема пищи, местах проведения общественных мероприятий).

В организациях, осуществляющих образовательную деятельность, возможна установка дозаторов с антисептиком в помещениях для профессионального контингента (воспитатели, помощники воспитателя, учителя, обслуживающий персонал, администрация).

ГАРАНТ:

Нумерация пунктов приводится в соответствии с источником

9.4. На торговых объектах и рынках, организациях общественного питания, пищевой промышленности рекомендуется установка дозаторов с антисептиком в санитарных узлах для посетителей и персонала, в помещениях для хранения и обработки уборочного инвентаря и оборудования, при входе на объект и в зону питания (например, фуд-корт, столовая).

9.5. На транспорте и объектах транспортной инфраструктуры использование кожных антисептиков и дозаторов для дезинфекции рук осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями<sup>17</sup> с соблюдением инструкций по охране труда при работе с легко воспламеняющимися жидкостями. Рекомендуется установка дозаторов с антисептиком в санитарных узлах для пассажиров и персонала, в залах ожидания, зонах питания, в помещениях для хранения и обработки уборочного инвентаря и оборудования, в зонах приготовления и разогревания пищи на борту транспорта.

---

<sup>19</sup> Пункт 131 СанПиН 3.3686-21.

---

Для гигиенической обработки рук пассажиров и работников транспортной инфраструктуры рекомендуется применение кожных антисептиков в виде растворов, гелей и влажных салфеток (работники общественного питания, проводники, контролеры, кондукторы, кассиры, дежурные на станциях, уборщики стационарных помещений и подвижного состава, в том числе туалетных комнат и санитарно-гигиенического оборудования, машинисты, водители общественного транспорта (в т.ч. каршеринг, такси).

9.6. В спортивных организациях установка дозаторов кожных антисептиков рекомендуется на входе, перед раздевалками, возле санузлов, душевых, в помещениях для хранения и обработки уборочного инвентаря и оборудования, в тренажерных комнатах и других общественных зонах.

9.7. В местах временного проживания (городские, загородные и курортные отели, апартаменты, мотели, хостелы, базы отдыха, туристские базы, центры отдыха, туристские деревни (деревни отдыха), дома отдыха, гостевые дома) рекомендуется установка дозаторов с антисептиками в санитарных узлах, в душевых и в ваннных комнатах, в помещениях для хранения и обработки уборочного инвентаря и оборудования, в вестибюльных группах, гардеробных, раздевалках, местах приготовления и приема пищи, местах проведения общественных мероприятий.

9.8. В кинотеатрах, музеях, конгрессно-выставочных центрах дозаторы размещают на входе/выходе в здания, входе/выходе в залы, в санузлах, в помещениях для хранения и обработки уборочного инвентаря и оборудования, точках общественного питания, кассах, зонах рекреации.

**Приложение 1**  
к МР 3.5.1/3.5.5.0355-24

### **Рекомендуемый алгоритм обработки рук кожным антисептиком<sup>20</sup>**

---

<sup>20</sup> **Примечание:** приведена схема обработки рук для праворуких людей (правшей).

---



Приложение 2  
к МР 3.5.1/3.5.5.0355-24  
(рекомендуемый образец)

Ведомость  
дезинфекции дозирующего устройства для обеззараживания рук

Дата	Наименование дезинфицирующего средства, N СГР, партии, инструкции по применению, дата выпуска, срок годности	Способ обработки	ФИО лица, проводившего обработку	Подпись	ФИО лица, проводившего контроль	Подпись



утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации".

9. Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

10. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

11. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

12. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

13. Р 4.2.3676-20 "Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и безопасности".

14. МУ 3.5.1.3674-20 "Обеззараживание рук медицинских работников и кожных покровов пациентов при оказании медицинской помощи".

15. ГОСТ Р 58151.1-2018 "Средства дезинфицирующие. Общие технические требования".