Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

3.5. ДЕЗИНФЕКТОЛОГИЯ

Организация и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период проведения массовых мероприятий

Методические рекомендации
МР 3.5.0071—13

Издание официальное

Москва • 2013

gost.e-ecolog.ru

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

3.5. ДЕЗИНФЕКТОЛОГИЯ

Организация и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период проведения массовых мероприятий

Методические рекомендации
МР 3.5.0071—13

ББК 51.9
О64

О64 **Организация** и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период проведения массовых мероприятий: Методические рекомендации.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2013.—15 с.

ISBN 978—5—7508—1199—1

1. Разработаны: Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Е. Б. Ежлова, Ю. В. Демина); ФБУН «Научно-исследовательский институт дезинфектологии» Роспотребнадзора (Л. С. Федорова, А. С. Белова, В. Г. Акимкин); ФГБУ «Научно-исследовательский институт эпидемиологии и микробиологии имени почетного академика Н. Ф. Гамалеи» Министерства здравоохранения Российской Федерации (И. С. Тартаковский); ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по г. Москве» (А. В. Иваненко, А. В. Мизгайлов, Т. В. Гололобова).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г. Г. Онищенко 24 мая 2013 г.

3. Введены в действие с момента утверждения.

4. Введены впервые.

ББК 51.9

ISBN 978—5—7508—1199—1

© Роспотребнадзор, 2013
© Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2013

Содержание

1. Область применения 4
2. Общие положения 4
3. Требования к дезинфицирующим средствам. Способы дезинфекции 5
4. Организация и проведение дезинфекционных мероприятий 7
5. Меры первой помощи при случайном отравлении 9
6. Мероприятия в спортивных сооружениях и бассейнах 10
7. Дезинфекционные мероприятия в банях 10
8. Дезинфекционные мероприятия в организациях коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги 11
9. Дезинфекционные мероприятия на предприятиях общественного питания 12
10. Дезинфекционные мероприятия на предприятиях торговли 13
11. Дезинфекционные мероприятия в гостиницах и общежитиях 13
12. Мероприятия в спортивных и гостиничных комплексах, других общественных зданиях, оснащенных централизованными системами кондиционирования и увлажнения воздуха для создания микроклимата 14
Нормативно-методические ссылки 15

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации
Г. Г. Онищенко
24 мая 2013 г.
Дата введения: с момента утверждения

3.5. ДЕЗИНФЕКТОЛОГИЯ

Организация и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период проведения массовых мероприятий

Методические рекомендации
МР 3.5.0071—13

1. Область применения

1.1. В методических рекомендациях представлены основные положения по организации и проведению дезинфекционных мероприятий на объектах, представляющих наибольший риск при распространении инфекций в период подготовки и проведения массовых мероприятий.

1.2. Методические рекомендации предназначены для специалистов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, сотрудников предприятий, осуществляющих дезинфекционную деятельность, сотрудников объектов, на которых проводятся массовые мероприятия, и других заинтересованных юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

2. Общие положения

Дезинфекция как составная и неотъемлемая часть противоэпидемических мероприятий представляет собой комплекс специальных мер, направленных на предотвращение контаминации микроорганизмами различных объектов внешней среды (поверхности предметов, мебель, оборудование, инвентарь, инструментарий, руки, воздух, вода и др.).

В период проведения массовых мероприятий (спортивных, культурных) особое значение приобретают неспецифические меры профилактики, направленные на уничтожение возбудителей инфекционных болезней на объектах окружающей среды. Следует обратить внимание на соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в части дезинфекции на таких объектах, как общественные, спортивные и культурно-массовые учреждения, предприятия общественного питания, бани, парикмахерские, гостиницы, общежития, общественные туалеты и другие объекты массового посещения людей.

Основными объектами профилактической дезинфекции при проведении массовых спортивных и культурных мероприятий являются: спортивные и зрительные залы, раздевалки, бассейны, спортивный инвентарь, вспомогательные помещения (тренерские, помещения для хранения спортивного инвентаря, бельевые, мини-прачечные), медицинские, массажные кабинеты, объекты общественного питания, места общего пользования (санитарные узлы, душевые), гостиничные комплексы, общежития и др.

3. Требования к дезинфицирующим средствам. Способы дезинфекции

Для осуществления дезинфекционных мероприятий на объектах должен быть создан запас средств, зарегистрированных в установленном порядке, разрешенных для дезинфекции конкретных объектов и имеющих соответствующие документы (свидетельство о государственной регистрации, декларацию о соответствии, инструкцию по применению).

Дезинфицирующие средства, используемые для проведения дезинфекционных мероприятий, должны обладать следующими свойствами:

- широким спектром действия в отношении всех видов микроорганизмов, в том числе бактерий, вирусов, грибов, микобактерий туберкулеза, а также возбудителей особо опасных инфекций;
- возможностью использования при проведении дезинфекции всеми способами (протиранием, орошением, погружением);
- хорошими физико-химическими свойствами (быстрой растворимостью в воде);
- моющими и дезодорирующими свойствами;
- не должны портить материалы и конструкции, используемые для внутренней отделки помещений, оборудования, спортивного инвентаря;
- не фиксировать органические загрязнения на обрабатываемых поверхностях;

• иметь экспозицию не более 60 мин при проведении обработки поверхностей методом протирания при бактериальных и вирусных инфекциях.

Для достижения надежного эффекта уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдение основных требований, изложенных в инструкции на каждое дезинфицирующее средство:

• нормы расхода;
• концентрации;
• время экспозиции;
• способ обработки;
• кратность обработки.

При выборе дезинфицирующего средства для проведения профилактической дезинфекции предпочтение следует отдавать препаратам с моющем эффектом, малоопасным при ингаляционным воздействии и не требующим применения особых мер предосторожности, кроме резиновых перчаток. Таковыми являются дезинфицирующие средства из группы катионных поверхностно-активных веществ (КПАВ), включающие четвертичные аммониевые соединения (ЧАС), кислородосодержащие средства, третичные амины, производные гуанидина. Эти средства применяют для обеззараживания поверхностей в помещениях, жесткой мебели, оборудования по режиму, обеспечивающему гибель грамотрицательных и грамположительных бактерий.

В отсутствии людей для профилактической дезинфекции с целью уничтожения различных видов микроорганизмов, в том числе бактерий, вирусов, грибов, предпочтение следует отдавать высокоэффективным в отношении данных видов микроорганизмов препаратам, в том числе хлорсодержащим, кислородосодержащим, композиционным препаратам и др.

Обработку объектов в ванных комнатах, душевых, санпропускниках, бассейнах проводят по режимам, обеспечивающим гибель возбудителей грибковых заболеваний. Применять для профилактической дезинфекции средства на основе альдегидов и фенолов не рекомендуется в связи с их высокой токсичностью и опасностью.

С применением дезинфицирующих средств проводят также генеральные уборки на указанных объектах.

Для проведения дезинфекции небольших участков поверхности объектов при необходимости следует применять разрешенные для этих целей спиртсодержащие средства.

Способ дезинфекции определяется в зависимости от типа объектов, площади, подлежащей обработке, и применяемого средства.

Протирание – применяется для обработки различных поверхностей (пола, стен, потолка, дверей, мебели, спортивного инвентаря), санитарно-технического оборудования. Ветошь погружается в раствор, слегка отжимается, после чего ею проводится протирание поверхности; возможно использование щётки, ерша. Протирание обычно осуществляется однократно или двукратно.

Орошение – используется для дезинфекционной обработки поверхностей помещений (пола, стен и др.). Орошение осуществляется при помощи гидропульта, автомакса и др. аппаратуры; процесс орошения стен начинают сверху, осуществляя движение слева направо, избыток влаги собирается с пола ветошью.

Погружение – применяется для обеззараживания посуды (она должна быть уложена на ребро и полностью погружена в раствор), белья (вещи погружаются поштучно полностью), уборочного инвентаря и ветоши, изделий медицинского назначения и т. п.

При выявлении инфекционного больного после его госпитализации необходимо обеспечить качественную заключительную дезинфекцию в инфекционном очаге. Объем, перечень объектов для обеззараживания, выбор дезинфицирующего средства и режимы его применения определяются эпидемиологом. Обеззараживание объектов проводится по режимам, обеспечивающим гибель конкретного возбудителя. Наиболее надежными и удобными для применения средствами при проведении заключительной дезинфекции являются хлорактивные, в частности, содержащие в качестве действующего вещества хлоризоцианурат натрия.

4. Организация и проведение дезинфекционных мероприятий

Дезинфекционные мероприятия на объектах в период подготовки и проведения массовых мероприятий проводятся организациями дезинфекционного профиля, а также собственными силами объекта или организацией по клининговым услугам при наличии и соблюдении условий в соответствии с требованиями санитарного законодательства к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Дезинфекционные мероприятия включают работы по профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Работы по профилактической дезинфекции должны осуществляться специально обученным персоналом. На объекте должно быть предусмотрено наличие помещений:

- для хранения и обработки оборудования и инвентаря для мойки и дезинфекции (аппараты для дезинфекции, емкости для приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств, ведра, ветошь, щетки и др.);

• (закрывающихся шкафов) для хранения дезинфицирующих средств;

• (шкафчиков) для спецодежды персонала, проводящего работы по дезинфекции.

К работе с дезинфицирующими средствами не допускают лиц моложе 18 лет, лиц с аллергическими заболеваниями и чувствительных к химическим веществам.

Персонал, работающий с дезинфекционными средствами, должен регулярно проходить медицинский осмотр в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Все лица, осуществляющие дезинфекционные мероприятия, должны пройти специальную подготовку, обучение правилам личной и общественной безопасности при работе с дезинфицирующими средствами, должны быть обеспечены спецодеждой и обувью в соответствии с действующими нормами, а также средствами индивидуальной защиты и аптечкой первой медицинской помощи.

При приготовлении рабочих растворов следует избегать их попадания на кожу и в глаза. Все работы с дезинфицирующими средствами необходимо проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками (иногда требуются очки, респиратор). При проведении дезинфекционных работ необходимо обязательно соблюдать требования инструкции на конкретный дезинфицирующий препарат.

Ветошью (раздельной для каждого вида работ), смоченной дезинфицирующим раствором, протирают оборудование, удаляют видимые загрязнения со стен, после чего моют полы.

Уборочный инвентарь должен иметь четкую маркировку с указанием помещений и видов уборочных работ, использоваться строго по назначению и храниться раздельно. После использования уборочный инвентарь промывается, дезинфицируется, просушивается и хранится в специально предусмотренном для этих целей помещении. Уборочный инвентарь для санузлов хранится отдельно.

Обработка объектов включает комплекс мероприятий, состоящий из сухой и влажной уборки и дезинфекции, направленный на максимальное уменьшение бактериальной и вирусной обсемененности поверхностей.

Все материалы и оборудование, используемые для уборки и дезинфекции, должны быть исправными, безупречно чистыми. Нельзя использовать ломкие швабры, ветхую ветошь, емкости с внешними признаками повреждения и коррозии.

Перед проведением дезинфекции необходимо проводить механическую очистку поверхностей.

Все загрязнения, кроме биологических жидкостей, необходимо удалять аккуратно, чтобы избежать распыления частиц в воздухе. При загрязнении поверхностей биологическими жидкостями, перед удалением необходимо их дезинфицировать в соответствии с инструкцией на применяемое дезинфицирующее средство.

При уборке любого электротехнического оборудования необходимо удостовериться, что оно отключено от источника энергии.

По окончании дезинфекции (времени экспозиции) поверхности при наличии на ней остатков рабочего раствора дезинфицирующего средства ее протирают ветошью, смоченной водой, и осуществляют проветривание помещения до полного удаления запаха дезинфицирующего средства.

Для обеззараживания использованных уборочных материалов (губки, салфетки и т. п.) их следует замачивать в дезинфицирующих средствах в соответствии с инструкцией.

Контроль качества дезинфекции осуществляют путем взятия смывов с поверхностей с целью проведения микробиологических исследований.

Во время работы с дезинфицирующими средствами запрещается пить, курить, принимать пищу. После работы необходимо вымыть руки с мылом.

При организации дезинфекционных мероприятий необходимо предусмотреть систему контроля их проведения и оценку эффективности, в том числе с использованием объективных методов контроля.

5. Меры первой помощи при случайном отравлении

При случайном попадании дезинфицирующих средств в желудок необходимо выпить несколько стаканов воды с 10—20 таблетками активированного угля и обратиться к врачу.

При попадании дезинфицирующих препаратов в глаза следует немедленно промыть их проточной водой в течение 5—10 мин, затем закапать 30 %-й раствор сульфацила натрия (альбуцид). При необходимости обратиться к врачу.

При попадании средства на кожу обильно промыть пораженное место водой. Затем смазать смягчающим кремом.

При появлении признаков раздражения органов дыхания следует прекратить работу со средством, пострадавшего немедленно вывести на

свежий воздух или в другое помещение. Рот и носоглотку прополоскать водой. При необходимости обратиться к врачу.

6. Мероприятия в спортивных сооружениях и бассейнах

В помещениях спортивных сооружений и бассейнов необходимо проводить систематическую уборку и дезинфекцию, обеззараживание воды.

Ежедневная уборка должна проводиться перед началом и после проведения мероприятия, в перерывах между сменами, а также в конце рабочего дня.

Ежедневной дезинфекции подлежат помещения туалета, душевых, раздевалок, обходные дорожки, скамейки, дверные ручки и поручни. В туалетах каждая раковина должна быть оборудована держателем для моюще-антисептических средств для мытья рук.

Генеральная уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится перед началом мероприятий и после их закрытия, но не реже 1 раза в месяц.

Санитарная обработка ванны, включающая полный слив воды, механическую чистку и дезинфекцию, проводится в сроки, согласованные с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Дезинфекция ванны бассейна, проводимая после слива воды и механической чистки, осуществляется методом двукратного орошения раствором дезинфектанта.

Дезинфекция ванн может проводиться специально обученным персоналом бассейна или силами специализированных организаций дезинфекционного профиля. Для бассейнов с ежедневной полной сменой воды санитарная обработка ванны должна включать механическую очистку и обработку дезинфицирующим препаратом.

Для повышения надежности обеззараживания целесообразно комбинирование химических методов с УФ-излучением.

7. Дезинфекционные мероприятия в банях

Все помещения бань должны ежедневно проветриваться до их открытия, после закрытия, а также во время проведения уборки.

На протяжении всего рабочего дня в помещениях бани должна поддерживаться чистота, обработка, в том числе дезинфекция сантехоборудования (раковин, унитазов и др.). После каждой смены посетителей производится мытье полов, протирание скамей в раздевальных, а также промывание пола, скамей из шланга в мыльных и парильных.

Ежедневно после закрытия бани производится уборка всех помещений, туалеты убираются с применением дезинфицирующих средств.

Порядок проведения ежедневной уборки в мыльных и парильных:

после окончания уборки производится обмывание полов, стен, оборудования горячей водой с помощью шланга. Помещения душевых кабин и ванн должны подвергаться уборке и дезинфекции после каждого посетителя.

Генеральная уборка (санитарный день) должна производиться по графику, но не реже 1 раза в месяц.

8. Дезинфекционные мероприятия в организациях коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги

В организациях коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги, необходимо осуществлять профилактическую дезинфекцию, включающую обеззараживание поверхностей помещения, мебели, оборудования, воздуха, инструментов, белья, спецодежды и других предметов, используемых в работе, а также дезинсекцию и дератизацию. Для обработки кожных покровов должны использоваться разрешенные для этих целей кожные антисептики в соответствии с их областью применения.

Все манипуляции, которые могут привести к повреждению кожных покровов и слизистых оболочек, осуществляются с применением стерильных инструментов и материалов. Изделия многократного применения после использования подлежат дезинфекции, а перед стерилизацией подлежат предстерилизационной очистке.

Влажная уборка помещений (протирка полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей) должна осуществляться не менее двух раз в день (в том числе по окончании работы) с использованием моющих и дезинфицирующих средств или средств, обладающих одновременно моющим и дезинфицирующим действием. Не реже одного раза в неделю во всех помещениях должна быть проведена генеральная уборка.

После каждого клиента использованное белье подлежит стирке, а при необходимости и дезинфекции (при угрозе распространения инфекционных и паразитарных заболеваний), а одноразовое – удалению (утилизации).

Расчески, щетки, ножницы для стрижки волос моют под проточной водой после каждого клиента, помещают в ультрафиолетовые облучатели, разрешенные к использованию в установленном порядке и имеющие инструкцию по применению на русском языке, или в растворы дезинфи-

цирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях.

Съемные ножи электрических бритв протирают дважды (с интервалом 15 мин) тампоном, смоченным в дезинфицирующем растворе, не вызывающем коррозию, в концентрациях, применяемых при вирусных гепатитах.

Ванны для ног, ванночки для рук, подкладная клеенка должны подвергаться дезинфекции после каждого клиента средством по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях.

При обнаружении вшей (педикулёза) у клиента в процессе обслуживания необходимо прекратить манипуляцию и направить клиента в специализированное учреждение (санитарный пропускник) для проведения противопедикулезных мероприятий и консультации. Инструменты и бельё, использованные при обслуживании, подвергают дезинсекции средствами от вшей (педикулицидами) в форме концентрата эмульсии согласно инструкции по применению средства. Волосы собирают в герметично закрывающийся пакет или мешок и также обрабатывают педикулицидом, после чего удаляют (утилизируют). Не допускается наличие грызунов и бытовых членистоногих (насекомых, клещей) во всех основных и подсобных помещениях. В случае их обнаружения проводятся дезинсекционные мероприятия.

В туалетах каждая раковина должна быть оборудована держателем для моющих средств для мытья рук.

9. Дезинфекционные мероприятия на предприятиях общественного питания

На предприятиях общественного питания дезинфекции подлежат следующие объекты: поверхности в помещениях и оборудование (полы, столы, клеенки, кухонный инвентарь, посуда, подносы, санитарно-техническое оборудование, мусоросборники, уборочный инвентарь, руки персонала и пр.).

В помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола. Обеззараживание столовой посуды проводят ручным и механизированным способами в соответствии с действующими нормативными документами.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция.

В туалетах каждая раковина должна быть оборудована держателем для моющеантисептических средств для мытья рук.

Дератизацию и дезинсекцию необходимо провести не позднее, чем за 14 дней до начала проведения массовых мероприятий.

В плановом порядке дератизация помещений проводится ежемесячно и по эпидемическим показаниям. Дезинсекция – не реже 2-х раз в месяц, при заселенности помещений членистоногими контрольные обследования проводят 4 раза в месяц.

10. Дезинфекционные мероприятия на предприятиях торговли

Дезинфекции подлежат торговый инвентарь, ванны для обработки инвентаря, тара, средства для мытья (щетки, мочалки и пр.), мусоросборники, туалетные комнаты и их оборудование, уборочный инвентарь, руки персонала.

Генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств проводится ежемесячно, в том числе не позднее чем за 3 дня перед началом проведения массовых мероприятий, а также после их окончания (закрытия).

Для транспортирования определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются.

11. Дезинфекционные мероприятия в гостиницах и общежитиях

В общежитиях ежедневно проводят дезинфекцию в местах общего пользования (душевые, ванные комнаты, санузлы, кухня и др.); в гостиницах ежедневно проводят дезинфекцию в местах общего пользования и после каждого жильца дезинфицируют санитарно-техническое оборудование и посуду в номере; в общественных туалетах поверхности в помещениях, санитарно-техническое оборудование, уборочный инвентарь дезинфицируют ежедневно и по мере загрязнения. В туалетах каждая раковина должна быть оборудована держателем для моюще-антисептических средств для мытья рук.

Дератизацию и дезинсекцию необходимо провести не позднее, чем за 14 дней до начала проведения массовых мероприятий.

В плановом порядке дератизация помещений проводится ежемесячно и по эпидемическим показаниям. Дезинсекция – не реже 2-х раз в

месяц, при заселенности помещений членистоногими контрольные обследования проводят 4 раза в месяц.

12. Мероприятия в спортивных и гостиничных комплексах, других общественных зданиях, оснащенных централизованными системами кондиционирования и увлажнения воздуха для создания микроклимата

Системы кондиционирования и увлажнения воздуха, используемые для создания микроклимата в общественных зданиях, торговых центрах, гостиницах, пассажирском транспорте, относятся к потенциально опасным объектам в отношении распространения инфекционных заболеваний, прежде всего легионеллеза. Очистку и дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования воздуха необходимо провести не позднее, чем за 14 дней до начала проведения массовых мероприятий.

Микробиологическое исследование данных систем на наличие возбудителя легионеллеза необходимо осуществлять ежеквартально. Точками отбора проб являются внутренний блок сплит-системы, контур системы центрального кондиционирования. При выявлении возбудителя в концентрации, превышающей допустимые значения (10^4 КОЕ/л), необходимо проведение дополнительных дезинфекционных мероприятий с применением дезинфицирующих средств, обладающих выраженным бактерицидным действием и способных к разрушению микробных биопленок.

К водным системам повышенного риска в отношении распространения болезни легионеров на вышеуказанных объектах относятся также системы горячего водоснабжения с температурой воды менее 60 °С в точках разбора (закрытые системы ЦТС) и джакузи общественного пользования. Микробиологическое исследование данных систем в плановом порядке необходимо осуществлять ежеквартально. При выявлении возбудителя в концентрации, превышающей допустимые значения для горячего водоснабжения (10^3 КОЕ/л) и джакузи (10 КОЕ/л), необходимо проведение дополнительных профилактических мероприятий, включающих физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды до 65 °С и выше; применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать микробные биопленки.

Нормативно-методические ссылки

1. СанПиН 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 1 апреля 2011 г.).

2. СанПиН 982—72 «Санитарные правила устройства, оборудования и содержания бань».

3. СанПиН 2.1.2.1188—03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

4. СанПиН 2.1.2.2631—10 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги».

5. СП 2.3.6.1066—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

6. СП 3.1.2.2626—10 «Профилактика легионеллеза».

7. СП 3.5.1378–03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

8. СП 3.5.3.1129—02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

9. СанПиН 3.5.2.1376—03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

Организация и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период проведения массовых мероприятий

Методические рекомендации
МР 3.5.0071—13

Редакторы Н. В. Кожока, Н. Е. Акопова
Технический редактор Е. В. Ломанова

Подписано в печать 24.06.13

Формат 60x88/16 Печ. л. 1,0
Тираж 200 экз. Заказ 28

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
127994, Москва, Вадковский пер., д. 18, стр. 5, 7

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован
отделом издательского обеспечения
Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора
117105, Москва, Варшавское ш., 19а

Отделение реализации, тел./факс 8(495)952-50-89

ISBN 978-5-7508-1199-1



gost.e-ecolog.ru