



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ  
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ  
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПО-  
ТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕ-  
КА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ  
(Управление Роспотребнадзора по Перм-  
скому краю)

Куйбышева ул. д. 50, Пермь, 614016  
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24  
E-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru  
www.59.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168  
ИНН/КПП 5904122386/590401001

06 июн 2023

№ 59-00-14/04-14186-2023

Заместителю  
Председателя Правительства  
Пермского края  
С. О. Никифорову

Заместителю  
Председателя Правительства  
Пермского края  
Д. И. Самойлову

Заместителю  
Председателя Правительства  
Пермского края  
А. Л. Черникову

Уважаемые коллеги!

Информируем Вас, что в летний период увеличивается риск заражения кишечными инфекциями, в первую очередь вирусной этиологии.

На территории Пермского края за 4 мес. 2023 года зарегистрировано более 3,0 тыс. случаев заболевания острыми кишечными инфекциями (ОКИ) и 98 случаев сальмонеллеза. Показатель заболеваемости сальмонеллезом (3,8 на 100 тыс. населения) превышает уровень заболеваемости за аналогичный период 2022 года в 1,2 раза.

В структуре ОКИ установленной этиологии на долю кишечных инфекций, вызванных вирусами (ротавирусная и норовирусная инфекция), приходится 70%. Среди заболевших преобладают дети до 17 лет (92,0%).

В Пермском крае зарегистрирован случай групповой заболеваемости норовирусной инфекцией среди детей, связанный, по предварительным данным, с употреблением пищи на предприятии общественного питания.

В связи с высокой контагиозностью норовирусной инфекции, при которой инфицирующая доза составляет около 10 вирусных частиц, а также устойчивостью норовируса во внешней среде, наиболее распространенными факторами передачи инфекции являются контаминированные блюда, продукты питания, которые не подвергались термической обработке (закуски, овощные салаты, фрукты и др.), большую роль играет также реализация контактно - бытового пути передачи.

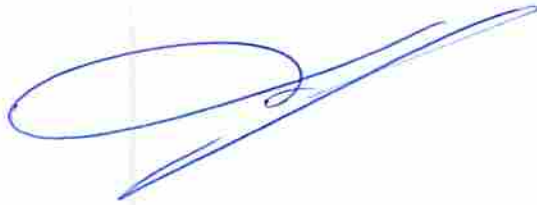


Риски возникновения кишечных инфекций могут увеличиваться в период проведения мероприятий, посвященных 300-летию г. Перми, в летних оздоровительных организациях, организациях социального обслуживания.

Основными мерами профилактики групповой заболеваемости должны быть направлены на соблюдение правил личной гигиены, профилактику загрязнения патогенами окружающей среды и продуктов питания.

Направляем Вам рекомендации по профилактике норовирусной инфекции в организованных коллективах, просим довести до сведения подведомственных организаций и заинтересованных лиц.

С уважением,  
Руководитель



В. Г. Костарев

Вольдшмидт Н. Б.  
236-51-90



## Рекомендации по профилактике поровирусной инфекции в организованных коллективах.

Первичная профилактика, при отсутствии случаев заболевания.

Общие рекомендации для всех учреждений:

### 1. Личная гигиена

#### 1. Периодичность мытья рук.

Как лицам, находящимся в организованных коллективах, так и персоналу данных учреждений рекомендовано мыть руки:

- после посещения туалета;
- перед приемом пищи;
- после контакта с потенциально загрязненными другими лицами предметами (перила, поручни, ручки входных дверей, стационарные телефоны, инструменты и оборудование общего пользования и т.д.);
- после кашля и чихания;
- перед и после использования одноразовых перчаток (персонал и работники, контактирующие с пищей).

#### 2. Средства гигиены.

При мытье рук рекомендуется не применять твердое мыло и многоразовые полотенца, так как это является дополнительным фактором риска передачи патогенов.

Рекомендуется использовать жидкое мыло в дозаторах и одноразовые полотенца.

Желательно использование бесконтактных смесителей. При их отсутствии, после мытья рук, кран закрывают, не касаясь его чистыми руками, используя одноразовые полотенца.

Условия для мытья рук должны быть созданы в туалетах, зонах приема пищи, игровых зонах и т.д.

Ногти на руках должны быть коротко подстрижены, в противном случае эффективность мытья рук существенно снижается.

### 3. Рекомендуемая ВОЗ последовательность при мытье рук

- намочить руки теплой водой,
- нанести жидкое мыло,
- намылить всю поверхность рук, включая тыльные поверхности и межпальцевые промежутки,
- смыть мыло большим объемом воды,
- тщательно насухо вытереть одноразовым полотенцем,



- использовать одноразовое полотенце для закрытия крана.

#### 4. Использование спиртовых дезинфектантов.

Спиртовые гели имеют ограниченную эффективность, не могут заменять мытье рук и не позволяют устранить существенное загрязнение рук. При невозможности мытья рук (экскурсии и т.д.) необходимо использовать дезинфектанты с концентрацией спирта не менее 70%, втирание спирта производить не менее 30 сек.

5. В случае одновременной потребности мытья рук у большого количества лиц (обеденные перерывы и т.д.), нежелательно использовать воздушные сушилки для рук, т.к. их использование требует длительного времени, а неполная сушка рук создает риски передачи патогенов.

### II. Безопасность среды

1. Применение детергентов и теплой воды считается достаточным для обработки предметов интерьера и поверхностей в помещениях при отсутствии случаев заболевания НВИ.

2. Рекомендуются установление персональной ответственности лиц, осуществляющих уборку, определение графика уборки для каждой зоны (не реже одного раза в сутки), журнала с письменным подтверждением ее проведения исполнителем. Каждая зона обеспечивается отдельным уборочным инвентарем, который храниться отдельно в сухом виде.

3. При проведении уборок соблюдается последовательность мытья различных зон в очередности от менее потенциально загрязненных (столы, тумбочки) к более загрязненным (туалеты, сантехника). Наибольшее внимание уделяется объектам с высоким риском контаминации: туалеты, краны, дверные ручки, телефонные трубки, перила, поручни, компьютерные клавиатуры и мышки, поверхности столов, тумбочек, спинки кроватей.

4. Помещения в достаточном количестве оборудуются педальными мусорными ведрами, вкладышаемые в них мусорные пакеты утилизируются в закрытом виде при наполнении на  $\frac{3}{4}$  или ежедневно.

### III. Безопасность питания

1. Все сотрудники, контактирующие с пищей должны иметь отметки в медицинских книжках о прохождении гигиенического обучения и аттестации.

2. Доступ в зону приготовления пищи должен иметь только персонал, работающий в этой зоне.

3. Сотрудники, контактирующие с пищей не должны посещать общие туалеты, сан узлы.

4. Мотивация к сокрытию случаев заболеваний со стороны персонала должна быть полностью устранена работодателем, несущим персональную ответственность за оказание населению услуг, не отвечающих требованиям безопасности.



5. При наличии диареи и рвоты, персонал, контактирующий с пищей, должен отстраняться от работы. Персонал с норовирусной инфекцией должен отстраняться от работы до получения отрицательных результатов лабораторных исследований на наличие норовирусов.

6. При появлении в рабочее время диарей или рвоты (любой, в т.ч. неуточненной этиологии) у персонала, контактирующего с пищей, реализацию всех потенциально контаминированных продуктов питания необходимо приостановить, помещение подвергнуть дезинфекционной обработке.

Дополнительные рекомендации по детским учреждениям:

1. Дети дошкольного возраста должны мыть руки под присмотром взрослых.

2. При смене подгузников у детей грудного возраста обязательно использование одноразовых пеленок на пеленальных столах. Подгузники утилизируются с применением одноразовых герметичных пластиковых пакетов. Не допускается передача родителями из рук в руки контейнеров с кремом для обработки кожи младенцев. При работе с подгузниками персонала обязательно использование СИЗ (перчатки, фартуки).

3. Детские горшки и стулья для горшков обрабатываются моющими средствами, промываются водой и хранятся сухими вложенными друг в друга.

#### **Мероприятия, при регистрации случаев заболевания в организованном коллективе.**

Общие рекомендации для всех учреждений:

1. Любой член коллектива или сотрудник с подозрением на заболевание должен быть изолирован или отправлен домой. Изоляция заболевших продолжается как минимум до 48 часов, после прекращения диареи и рвоты.

2. При уборке помещений наряду с детергентами обязательно дополнительно применяются дезинфекционные средства. Для дезинфекции используется хлорсодержащие дезинфектанты с концентрацией свободного остаточного хлора 10 мг/л. Дезинфицирующие средства на основе триклозана и четвертичных аммониевых соединений неэффективны в отношении норовирусов.

3. Вводится обязательное использование персоналом, осуществляющим уборку помещений СИЗ (перчатки, фартуки).

4. Увеличивается кратность обработки помещений – до 2 раз в сутки, а туалетов, ванн, душевых кабин, столов рабочих мест, приема пищи, игрушек и других объектов, с которыми часто контактируют люди пропорционально частоте их использования (но не реже трех раз в сутки).

5. Текстильные изделия, не подлежащие дезинфекционной обработке проходят стирку при температуре не менее 70 °С.

6. Заключительная дезинфекционная обработка проводится через 72 часа после регистрации последнего случая заболеваний.

