

О профилактике гриппа в организациях общественного питания

Вниманию руководителей и работников организаций общественного питания!



Организации общественного питания относятся к числу объектов, где распространение гриппа может проходить наиболее интенсивно. Чтобы избежать заболеваний сотрудников и распространения инфекций среди посетителей необходимо проводить следующие мероприятия.

В период подъема заболеваемости персоналу организации рекомендуется использовать средства защиты - маски.

Правила использования масок. Маска непременно должна закрывать не только рот, но и нос и при этом должна плотно прилегать к лицу. Надевайте маску так, чтобы она закрывала рот и нос, крепко завязывайте, при этом складки маски должны быть направлены вниз. Для фиксации маски, её верхнюю часть необходимо прижать к носу, чтобы щелей между лицом и маской было как можно меньше; при использовании маски старайтесь не прикасаться к ней. Прикоснувшись к использованной маске, при её снятии или умывании вымойте руки водой с мылом или с использованием средства для дезинфекции рук; как только используемая маска становится влажной, её необходимо заменить на новую маску. Используйте одну маску не более 3-х часов; не используйте повторно маски. Использованные маски необходимо утилизировать как бытовые отходы.

При появлении признаков простудного заболевания (температура, головная боль и т.д.) необходимо вызвать врача на дом и не заниматься самолечением. Работники с признаками простудных заболеваний должны быть отстранены от работы.

С целью повышения эффективности санитарной обработки столовой следует проводить дезинфекцию столовой посуды и приборов с использованием дезинфицирующих средств в учетом инструкций по их применению.



Учитывая чувствительность вирусов к дезинфицирующим средствам, в обеденном зале, производственных и вспомогательных помещениях объектов следует проводить влажную уборку не менее трех раз в смену с использованием дезинфицирующих средств (например, жавелион, пуржавель). Уборку обеденного стола с применением дезинфицирующих средств рекомендуется проводить после каждого посетителя.

Рекомендуется использовать бактерицидные лампы в производственных цехах, обеденном зале (по окончании смены, без посетителей), предусмотреть наличие дезинфицирующих ковриков у входа в производственные помещения.

При наличии систем кондиционирования воздуха в помещениях организации следует производить очистку систем и смену фильтров с кратностью, указанной в паспорте на оборудование.

Особое внимание обращаем на создание оптимального температурного режима в производственных помещениях: температура воздуха должна быть не ниже 21-23 °С.

Напоминаем, что наиболее эффективный способ профилактики гриппа – это вакцинация против гриппа.