

**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ**  
**Український центр наукової медичної інформації**  
**та патентно-ліцензійної роботи**  
**(Укрмедпатентінформ)**

# **ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ**

ПРО НОВОВВЕДЕННЯ В СФЕРІ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я

№ 201 - 2016

Випуск 6 з проблеми  
«Гігієна навколишнього середовища»  
Підстава: Рішення ПК  
«Гігієна навколишнього середовища»  
Протокол № 6 від 19.07. 2016 р.

**ГОЛОВНОМУ ПОЗАШТАТНОМУ**  
**СПЕЦІАЛІСТУ З ДЕЗІНФЕКЦІЙНОЇ**  
**СПРАВИ ТА ЕПІДЕМІОЛОГІЇ**  
**КЕРІВНИКАМ СТРУКТУРНИХ**  
**ПІДРОЗДІЛІВ**  
**З ПИТАНЬ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я**  
**ОБЛАСНИХ, КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ**  
**ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ**

**НАЧАЛЬНИКАМ ГОЛОВНИХ УПРАВЛІНЬ**  
**ДЕРЖСАНЕПІДСЛУЖБИ УКРАЇНИ**

**ПРОВЕДЕННЯ ДЕЗІНФЕКЦІЙНИХ ЗАХОДІВ НА ОБ'ЄКТАХ**  
**ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ, ПРОДОВОЛЬЧОЇ ТОРГІВЛІ**  
**(поверхневі)**

УСТАНОВИ-РОЗРОБНИКИ:

**ДУ «ІНСТИТУТ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я**  
**ІМ.О.М.МАРЗЄЄВА НАМН УКРАЇНИ»**

**УКРМЕДПАТЕНТІНФОРМ**  
**МОЗ УКРАЇНИ**

А В Т О Р И:

**к.мед.н. РОСАДА М.О.**  
**д.мед.н. СУРМАШЕВА О.В.**  
**к.мед.н. ОЛІЙНИК З.О.**  
**к.б.н. МІХІЄНKOBA A.I.**

### Суть впровадження:

застосування дезінфектантів на об'єктах громадського харчування, продовольчої торгівлі є важливим завданням при здійсненні загальнодержавних заходів з профілактики інфекційних захворювань та забезпечення санітарно-епідеміологічного благополуччя населення

Пропонується для впровадження у практику системи громадського здоров'я та організації, які займаються здійсненням загальнодержавних заходів з профілактики інфекційних захворювань та забезпечення санітарно-епідеміологічного благополуччя населення

Лист складено за результатами науково-дослідної роботи «Обґрунтування методичних підходів до вивчення специфічної активності дезінфікуючих засобів в Україні» АМН. № Держресерпції 0107U003039.

Кількість об'єктів громадського харчування та продовольчої торгівлі щорічно збільшується, з'являються нові види та типи об'єктів, стосовно яких відсутні санітарні правила, що регламентують застосування дезінфекційних засобів (ДЗ) при наданні вказаних послуг. Таким чином, слід передбачити алгоритм проведення дезінфекційних заходів в залежності від виду і типу послуг, що надаються вказаними об'єктами.

Використовуючи продукти харчування, громадські мають право на отримання безпечних для здоров'я і життя продуктів, що забезпечується дотриманням вимог чинного законодавства, зокрема Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», законів України «Про захист населення від інфекційних хвороб», інших нормативно-правових актів та санітарних норм і правил.

Безпека харчової продукції і продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечної та якісного продовольства на загальнодержавному рівні. Ця сфера діяльності у людському суспільстві має надзвичайно важливі гуманітарний, соціальний, економічний і політичний аспекти.

Особливої актуальності набуває безпечність продуктів харчування щодо мікробіологічного забруднення.

Важливим етапом у боротьбі за безпечність продуктів харчування є дотримання вимог СанПін 42-123-5777-91 «Санітарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия продовольственной торговли СанПін 5781-91 СанПін 5781-91 от 16 апреля 1991 г», та ряду галузевих санітарних норм і правил санітарно-епідемічний нагляд та дезінфекційні заходи в закладах громадського харчування, виробництва харчових продуктів та торговельної мережі.

У вказаних закладах для дезінфекції поверхонь приміщень, обладнання повинні використовуватись наступні дезінфекційні засоби (ДЗ):

- засоби з добре вираженим миючим ефектом для обробки поверхонь приміщень;
- o мають застосовуватись в кінці робочої зміни, можуть характеризуватись тривалою експозицією;
- o не потребують застосування засобів індивідуального захисту (крім спецодегу і гумових рукавичок) при проведенні дезінфекційних робіт шляхом протирання;
- o перевага має надаватись використанню засобів на основі четвертинних амонієвих сполук, або засобів, комбінованих з ензимними препаратами;
- o ДЗ повинні мати знежирувальний ефект;
- o ДЗ не повинні мати корозуючого чи руйнуючого впливу на оброблювані поверхні;
- o ДЗ мають легко змиватись водопрвідною водою, не залишаючи слідів.

*Наприклад, для обробки поверхонь застосовують дезінфекційні засоби:*

№ пп	Назва Засобу	Склад засобу	Режим дезінфекції при кишкових і крапельних інфекціях бактеріальної етіології		Режим дезінфекції при вірусних інфекціях (гепагит А)	
			Концентрація, %	Експозиція, хв.	Концентрація, %	Експозиція, хв.
1	Вірапан	ЧАС - 10%	0,2	60	1,0	60
2	Епгактив	ЧАС - 10%	0,3	30	0,1	60
		ЧАС - 68%	0,025	60	0,3	30
3	Септолайн	ЧАС - 45,5% Амин - 3%	0,02	60	0,1	60
			0,05	15	0,2	30
				15	0,3	15

### Як працює розрачунок:

Робочі розчини готують у промаркованому посуді з будь-якого матеріалу шляхом додавання відповідних кількостей концентрату до волопрвідної води кімнатної температури. Всі зазначені засоби – рідкі концентрати, приготування робочих розчинів аналогічне.

Для приготування 1л робочого розчину препарату:

Концентрація розчину (%) за препаратом	Кількість інгредієнтів (мл), необхідна для приготування 1 л робочого розчину	
	Засіб	Вода
0,02	999,80	2,0
0,025	999,75	2,5
0,05	999,50	5,0
0,1	999,0	10,0
0,2	998,0	20,0
0,3	997,0	30,0
1,0	990,0	100,0

Дезінфектанти швидкої дії:

- ДЗ, що застосовуються протягом робочої зміни для швидкої дезінфекції поверхонь (столів, стільців, барних стійок тощо), з експозицією до 2-х хвилин;
- можливість застосування в присутності відвідувачів;
- вони не повинні фіксувати органічні рештки на поверхнях, не мають потребувати змивання після застосування;
- не потребують додаткового провітрювання після проведення дезінфекції;
- ДЗ повинні мати приємний та недовготривалий запах.

*Наприклад*, можливо застосування препарату «Медіоцид». Препарат застосовується без розведення.

Для проведення дезінфекції поверхні протирають ганчір'ям, змоченим у препараті, або рівномірно зрошують препаратом за допомогою ручного розпилювача з відстані 30-50 см до повного змочування поверхні. Норма витрати засобу при протиранні - 70-80 мл засобу на 1 м<sup>2</sup> поверхні, при зрошенні - 30-50 мл засобу на 1 м<sup>2</sup> поверхні.

Кількість деззасобів повинна бути обрахована, виходячи з наступних характеристик закладу:

- площа поверхонь, що підлягає дезінфекції;
- кратність дезінфекції визначеним деззасобом
- кількість відвідувань за робочу зміну;
- тривалість робочої зміни;
- кількість персоналу закладу.

Висновок. Ефективна дезінфекція поверхонь на об'єктах громадського харчування та продовольчої торгівлі забезпечить відповідний санітарно-гігієнічний стан та підвищить якість умов обслуговування населення.

За додатковою інформацією звертатися до авторів інформаційного листа: ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М.Марзєєва НАМН України», Росада М.О. (контактний телефон (044) 559-34-45)

---

Відповідальний за випуск: Горбань А.Є.

Підписано до друку 21.11.2016. Друк арк 0,13. Обл-вид арк 0,08. Тир. 112 прим.

---

Замовлення № 201. Фотоофсетна лаб. Укрмедпатентінформ МОЗ України, 04655, Київ, проспект Московський, 19 (4 поверх).