

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Управления Федеральной
службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по
Республике Башкортостан



А.А. Казак

от «29»

мая

2023 г.

**Внутренний и внешний регламенты обеспечения
санитарно-эпидемиологической безопасности массовых мероприятий**

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней должны своевременно и в полном объеме проводиться предусмотренные санитарно-эпидемиологическими правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, принятию мер в отношении больных инфекционными болезнями, прерыванию путей передачи (дезинфекционные мероприятия), проведению медицинских осмотров, организации иммунопрофилактики населения, гигиенического воспитания и обучения граждан.

1. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в обязательном порядке гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью.

**Санитарно-эпидемиологические требования к зданиям, строениям,
сооружениям и территории**

2. Здания, строения, сооружения и территории, используемые для проведения массового мероприятия в зависимости от его вида и категории участков должны соответствовать обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом от 03.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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», 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», СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Международными медико-санитарными правилами, постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Главного государственного санитарного врача по Республике Башкортостан, главными государственными санитарными врачами по административным территориям Республики Башкортостан.

Требования безопасных для здоровья человека условий проживания и пребывания в зданиях и сооружениях, к обеспечению выполнения санитарно-эпидемиологических требований, к обеспечению качества воздуха, воды, используемой в качестве питьевой и для хозяйственно-бытовых нужд, к обеспечению инсоляции и солнцезащиты, освещения, защиты от шума, влаги, вибрации, от воздействия электромагнитного поля, ионизирующего излучения, требования к микроклимату должны соответствовать Федеральному закону от 30.12.2009 № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений».

3. Здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.

4. При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, должны быть оборудованы нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

5. При отсутствии горячего централизованного водоснабжения должны устанавливаться водонагревающие устройства.

6. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна быть соответствовать гигиеническим нормативам.

7. Продукция производственно-технического назначения, товары для личных и бытовых нужд не должны оказывать вредное воздействие на человека и окружающую среду обитания и соответствовать статье 13 Федерального закона от 03.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», требованиям технических регламентов Таможенного союза и технических регламентов Евразийского экономического союза «О безопасности парфюмерно-косметической продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011), «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011), «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011), «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011), «О безопасности продукции легкой промышленности» (ТР ТС 019/2011), «О безопасности оборудования для детских игровых площадок» (ТР ЕАЭС 042/2017).

8. На объектах необходимо проводить влажную уборку и текущую дезинфекцию помещений, оборудования, контактных поверхностей после каждого мероприятия и в конце каждого дня по завершению мероприятий.

9. Используемые для возведения строений и сооружений временного назначения и (или) вспомогательного использования (каркасно-тентовые конструкции временной инфраструктуры, модульные здания, временные туалеты, временные системы водоснабжения и водоотведения, временные офисы, временные гостевые зоны, презентационные студии, иная инфраструктура для проведения церемоний) строительные и отделочные материалы должны соответствовать Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299).

10. Безопасность материалов, применяемых при производстве, изготовлении оборудования и (или) покрытия для детских игровых площадок должна соответствовать показателям гигиенической безопасности материалов, установленными техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности оборудования для детских игровых площадок» (ТР ЕАЭС 042/2017).

11. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, освещенности, соответствующие требованиям гигиенических нормативов.

12. В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, установленных требованиями гигиенических нормативов.

13. Содержание потенциально-опасных для человека химических и микробиологических веществ, биологических и микробиологических организмов в почвах, а также уровень радиационного фона не должны превышать гигиенические нормативы.

14. На территории земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании (далее – собственная территория), не допускается скопление мусора. Уборка собственной территории проводится ежедневно или по мере загрязнения.

15. Мусор должен собираться в контейнеры, закрывающиеся 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.

Контейнерные площадки 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.

Контейнерная площадка и (или) специальная площадка после погрузки ТКО (КГО) в мусоровоз в случае их загрязнения при погрузке должны быть очищены от отходов владельцем контейнерной и (или) специальной площадки.

Срок временного накопления несортированных ТКО не более 1 суток.

Расстояние от выгребов и дворовых уборных с помойницами до жилых домов, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи и медицинских организаций, организаций социального обслуживания, детских игровых и спортивных площадок должно быть не менее 10 метров и не более 100 метров, для туалетов – не менее 20 метров.

16. Хозяйствующие субъекты, эксплуатирующие мобильные туалетные кабины без подключения к сетям водоснабжения и канализации, должны вывозить ЖБО при заполнении резервуара не более чем на 2/3 объема, но не реже 1 раза в сутки при температуре наружного воздуха плюс 5°C и выше, и не реже 1 раза в 3 суток при температуре ниже плюс 4°C. После вывоза ЖБО хозяйствующим субъектом должна осуществляться дезинфекция резервуара, используемого для транспортирования ЖБО.

Хозяйствующие субъекты, эксплуатирующие общественные туалеты и мобильные туалетные кабины, обязаны обеспечить их содержание и эксплуатацию в соответствии с требованиями санитарных правил и санитарно-эпидемиологических требований по профилактике инфекционных и паразитарных болезней, а также к организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

17. На территориях общего пользования должны быть установлены урны, расстояние между урнами должно составлять не более 100 метров. Удаление отходов из урн должно обеспечиваться не реже 1 раза в сутки.

18. Сбор использованных одноразовых масок организуется централизованно, перед их размещением в контейнеры для сбора отходов осуществляется их герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

19. Удаление, транспортирование, обработка и утилизация ТКО должна осуществляться в соответствии с территориальной схемой обращения с отходами, согласованной с региональным оператором по обращению с твердыми коммунальными отходами.

20. На территориях и объектах проводится дезинсекция и дератизация в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

21. Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг установлены 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».

Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания участников

22. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия и технологии их производства должны соответствовать требованиям статьи 11 Федерального закона от 03.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», статьи 9 Федерального закона от 02.02.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», требованиям технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 003/2011), «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), «О безопасности молока и масложировой продукции» (ТР ТС 033/2013), «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), «О безопасности упакованной питьевой воды» (ТР ЕАЭС 044/2017).

23. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в течение установленного срока годности при использовании по назначению должна быть безопасна. Не допускается несоответствие пищевой продукции установленным нормативам микробиологической безопасности, гигиеническим требованиям безопасности, допустимым уровням радиационной безопасности, паразитологическим показателям безопасности. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных болезней, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

24. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по производству (изготовлению) и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с ними, обязаны организовывать и проводить производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов.

25. При организации питания в специально оборудованных местах, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных болезней должны выполняться действующие санитарно-эпидемиологические требования статьи 17 Федерального закона от 03.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», технических регламентов Таможенного союза, технических регламентов Евразийского экономического

союза, выполняться санитарно-профилактические (противоэпидемические) мероприятия для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

25.1. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре;

25.2. При работе технологического оборудования исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;

25.3. Разделочный инвентарь закрепить за каждым цехом и обеспечить специальную маркировку;

25.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранить отдельно;

25.5. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали, посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не использовать;

25.6. Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществлять специальным, чистым транспортом;

25.7. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозить охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования;

25.8. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом;

25.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

- продукцию домашнего изготовления;

25.10. Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали;

25.11. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта;

25.12. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать точность технологических процессов;

25.13. Производство продукции проводить по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке;

25.14. Рекомендуются согласовывать ассортимент реализуемых блюд с Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан;

25.15. Продукцию готовить партиями по мере ее спроса и реализации;

25.16. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранить при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовить партиями по мере спроса;

25.17. Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд;

25.18. При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия;

25.19. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться 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;

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

25.21. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия;

25.22. Лица, имеющие контакт с пищевой продукцией проходят медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке;

25.23. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);

25.24. Для дополнительной обработки рук персонала организаций общественного питания рекомендуется применение кожных антисептиков;

25.25. Необходимо осуществлять лабораторный контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и приготовленных блюд;

25.26. Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре $+2\pm 6^{\circ}\text{C}$;

25.27. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований пищевой продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений;

25.28. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия;

25.29. Необходимо обеспечить оборудование холодильной витрины на раздаче термометром, вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения в холодильном оборудовании и складских помещениях;

25.30. Необходимо обеспечить ежедневную уборку помещений и оборудования организаций общественного питания с использованием дезинфицирующих средств, воздух в присутствии людей обрабатывать методом на основе ультрафиолетового излучения (рециркуляторы);

25.31. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, с истекшим сроком годности подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно либо по предписанию Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан.

Порядок допуска участников и персонала, волонтеров на объекты массового мероприятия

26. В период подготовки и проведения массового мероприятия должны выполняться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, меры в отношении больных инфекционными заболеваниями, проведению медицинских осмотров, профилактических прививок, предусмотренные СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и

других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

27. В соответствии со ст. 5 Федерального закона от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» и приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 декабря 2021 г. № 1122п «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

27.1. Участникам Мероприятия рекомендовано иметь сведения об обязательных профилактических прививках (дифтерия, столбняк, полиомиелит, вирусный гепатит, корь, краснуха, эпидемический паротит).

27.2. Лица, участвующие в обеспечении Мероприятия, в том числе волонтеры, должны иметь сведения об обязательных профилактических прививках (дифтерия, столбняк, полиомиелит, вирусный гепатит, корь, краснуха, эпидемический паротит).

27.3. Лица, участвующие в обеспечении Мероприятия, в том числе волонтеры, должны иметь сведения о наличии двухкратной иммунизации против кори или о перенесенном заболевании корью или о наличии защитного уровня антител к вирусу кори;

27.4. Лица, участвующие на работах в организациях общественного питания, в том числе лица, осуществляющие перевозку продуктов питания, волонтеры должны иметь сведения о наличии иммунизации против гепатита А.

28. Участники Мероприятия до 18 лет должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья (учетная форма 79-У), содержащую сведения об отсутствии контактов с инфекционными больными.

29. Участники Мероприятия, лица, участвующие в обеспечении Мероприятия, в том числе волонтеры должны иметь сведения об отрицательном результате лабораторного исследования на COVID-19, проведенным любым из методов, определяющих антиген возбудителя или генетический материал возбудителя с использованием диагностических препаратов и тест-систем, зарегистрированных в соответствии с законодательством Российской Федерации (не позднее 48 часов до посещения Мероприятия, до начала работ).

30. Лица, участвующие на работах в организациях общественного питания, в том числе лица, осуществляющие перевозку продуктов питания, волонтеры должны пройти лабораторные обследования на наличие возбудителей острых кишечных инфекций, в т.ч. вирусной этиологии (норо-, рота- и астровирус) не ранее, чем за 3 календарных дня до начала работ по обслуживанию участников массового Мероприятия.

31. Иностранным гражданам, принимающим участие в Мероприятии, рекомендовано иметь сведения об обязательных профилактических прививках (дифтерия, столбняк, полиомиелит, вирусный гепатит, корь, краснуха, эпидемический паротит), об отрицательном результате лабораторного исследования на COVID-19, проведенным любым из методов, определяющих антиген возбудителя или генетический материал возбудителя с использованием

диагностических препаратов и тест-систем, зарегистрированных в соответствии с законодательством Российской Федерации (не позднее 48 часов до посещения Мероприятия, до начала работ).

32. Допуск на площадку осуществляется после проведения термометрии, отстраняются от участия в мероприятии лица с повышенной температурой тела (выше $36,9^0$) и/или с признаками инфекционного заболевания.

Выявление больных инфекционными болезнями и лиц с подозрением на инфекционные болезни, носителей возбудителей инфекционных болезней.

Мероприятия в эпидемическом очаге

33. Противоэпидемические мероприятия в отношении больных инфекционными заболеваниями и лиц с подозрением на инфекционные заболевания, а также в отношении лиц, общавшихся с ними, проводятся в порядке, установленном Федеральным законом от 03.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Международными медико-санитарными правилами, постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Главного государственного санитарного врача по Республике Башкортостан, главными государственными санитарными врачами по административным территориям Республики Башкортостан.

34. Врачи всех специальностей, средние медицинские работники медицинских организаций, а также других организаций, индивидуальные предприниматели, осуществляющие медицинскую деятельность (далее – медицинские работники), обязаны выявлять больных инфекционными и паразитарными болезнями и лиц с подозрением на инфекционные болезни, а также носителей возбудителей инфекционных болезней.

35. Медицинский работник обязан осуществить полный и качественный сбор и анализ жалоб пациента, данных эпидемиологического анамнеза, проведение медицинского осмотра, лабораторных исследований в целях установления диагноза, постановку предварительного, уточняющего и окончательного диагнозов, госпитализацию (изоляцию) больного:

35.1. При сборе эпидемиологического анамнеза устанавливают (с указанием места и времени) наличие контакта с больным инфекционным заболеванием или носителем, факта употребления сырой воды, подозрительных продуктов питания, укусов насекомых, членистоногих, нахождения в природных и иных условиях, при которых могло произойти заражение конкретной нозологической формой инфекционной или паразитарной болезни; сведения об иммунизации. Данные эпидемиологического анамнеза необходимо внести в медицинские документы больного (карта стационарного больного, амбулаторная карта и другие);

35.2. Для постановки диагноза инфекционного или паразитарного заболевания больной с подозрением на заболевание должен быть обследован лабораторно в целях определения возбудителя, вызвавшего заболевание, любым из доступных методов диагностики;

35.3. Забор биологического материала необходимо провести в первый день обращения больного за медицинской помощью или сроки, установленные для конкретной нозологической формы инфекционного заболевания;

35.4. Лабораторное подтверждение диагноза необходимо осуществлять строго в сроки, установленные для конкретной нозологической формы инфекционного заболевания;

35.5. Госпитализация инфекционных больных осуществляется в соответствии с маршрутизацией, определенной Министерством здравоохранения Республики Башкортостан.

36. Медицинские работники обязаны в течение 2 часов сообщить в эпидбюро противозидемического отделения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан», работающее в круглосуточном режиме, по телефону 8 (347) 200-08-40, а затем в течение 12 часов в письменной форме (или по каналам электронной связи) ф.058/у- по защищенному каналу VipNet деловая почта на адрес: «Отделение противозидемическое 2» или по адресу: г. Уфа, ул. Карла Маркса, д.69, 2 этаж:

36.1. О каждом случае инфекционной (паразитарной) болезни, носительства возбудителей инфекционной (паразитарной) болезни или подозрения на инфекционную (паразитарную) болезнь, а также в случае смерти от инфекционной (паразитарной) болезни (с указанием предварительного диагноза);

36.2. Об изменении или уточнении диагноза с указанием измененного (уточненного) диагноза, даты его установления, первоначального диагноза, результата лабораторного исследования.

37. Специалисты эпидбюро ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» немедленно, в круглосуточном режиме, передают полученную информацию в Управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан по телефонам 8 (347) 229-90-98, 8 (347) 229-90-95 для принятия управленческого решения по расследованию случаев инфекционных заболеваний и организации комплекса санитарно-противозидемических (профилактических) мероприятий в очаге инфекционного заболевания.

38. Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан совместно с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» организуется проведение санитарно-противозидемических (профилактических) мероприятий и контроль за их исполнением, эпидемиологическое расследование (при необходимости). Объем необходимых санитарно-противозидемических (профилактических) мероприятий в очаге инфекционного заболевания определяется в соответствии с требованиями к профилактике конкретной нозологической формы инфекционного заболевания:

38.1. Госпитализация (изоляция) больных при подозрении на инфекционное заболевание в соответствии с маршрутизацией;

38.2. Выявление контактных лиц путем сбора эпидемиологического анамнеза;

38.3. Изоляция контактных лиц в обсерватор (изолятор) (при необходимости), в зависимости от нозологической формы инфекционного заболевания;

38.4. Активное выявление заболевших среди контактных лиц и установление медицинского наблюдения за контактными лицами на срок в зависимости от инкубационного периода конкретной нозологической формы инфекционного заболевания;

38.5. Отбор проб и лабораторное исследование биологического материала от больных/лиц, подозрительных на инфекционное заболевание, в требуемых объемах и сроках, с последующим направлением в лабораторию закрепленной медицинской организации и в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» (по поручениям Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан);

38.6. Отбор проб и лабораторное исследование биологического материала от контактных лиц (при необходимости в зависимости нозологической формы инфекционного заболевания) в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»;

38.7. Проведение иммунопрофилактики, химиотерапии, бактериофагирования контактных лиц (при необходимости в зависимости нозологической формы инфекционного заболевания);

38.8. Отбор и лабораторное исследование проб пищевой продукции, питьевой воды (в т.ч. расфасованной в емкости), смывов с объектов окружающей среды, дезинфицирующих средств, особей клещей, мелких млекопитающих и т.д. (объемы и перечень определить в зависимости нозологической формы инфекционного заболевания);

38.9. Проведение санитарно-эпидемиологических, эпизоотологических обследований объектов, территорий (объемы и перечень определить в зависимости нозологической формы инфекционного заболевания);

38.10. Проведение текущей и заключительной дезинфекции с использованием дезинфицирующих средств (при необходимости в зависимости нозологической формы инфекционного заболевания);

39. При необходимости Управление Роспотребнадзора по республике Башкортостан вносит предложение руководителю Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о привлечении специализированных противоэпидемических организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

40. Министерством здравоохранения Республики Башкортостан совместно с Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан создается межведомственный оперативный штаб с целью оперативного руководства и координации деятельности по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и паразитарных болезней, а также ликвидации очагов инфекционных заболеваний.

41. В случае угрозы распространения инфекционных заболеваний Главным государственным санитарным врачом по Республике Башкортостан, заместителем Главного государственного санитарного врача по Республике Башкортостан в соответствии со ст. 51 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» выносятся мотивированные постановления о:

госпитализации для обследования или об изоляции больных инфекционными заболеваниями, представляющими опасность для окружающих, и лиц с подозрением на такие заболевания;

проведении обязательного медицинского осмотра, госпитализации или об изоляции граждан, находившихся в контакте с больными инфекционными заболеваниями, представляющими опасность для окружающих;

временном отстранении от работы лиц, которые являются носителями возбудителей инфекционных заболеваний и могут являться источниками распространения инфекционных заболеваний в связи с особенностями выполняемых ими работ или производства;

проведении профилактических прививок гражданам или отдельным группам граждан по эпидемическим показаниям;

введении (отмене) ограничительных мероприятий (карантина) в организациях и на объектах.

42. Санитарно-профилактические (противоэпидемические) мероприятия, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний, проводятся также по месту проживания больного, подозрительного на инфекционное заболевание с учетом нозологической формы заболевания и действующих санитарных правил.

43. В случае участия в массовом мероприятии граждан иностранных государств, пребывающих авиационным транспортом в международный аэропорт «Уфа», а также в случае возникновения и распространения, угрозы возникновения и распространения опасных инфекционных заболеваний, проводится комплекс мероприятий по санитарной охране территории Российской Федерации.

Гигиеническое воспитание и обучение работников.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация должностных лиц и работников

44. Согласно пункта 2 статьи 36 Федерального закона от 03.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, в том числе привлекаемых к проведению массовых мероприятий, подлежат профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, проводимым в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

45. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация по дифференцированным программам и методическим материалам проводится ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» в очной, очно-заочной и заочной формах.

Результат профессиональной гигиенической аттестации вносится в личную медицинскую книжку.