



Федеральная служба по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека
Управление Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по Забайкальскому краю
(Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю)
Амурская ул., д. 109, г. Чита, а/я 1207, 672000
тел. (83022) 35-36-13, факс (83022) 35-36-13
E-mail: tur@75.rospotrebnadzor.ru, <http://75.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 74425399, ОГРН 1057536034731,
ИНН/КПП 7536059217/753601001

27.03.2025

75-11-02/103-3393-2025

И.о. первого заместителя председателя
Правительства Забайкальского края -
заместителя Губернатора
Забайкальского края –
руководителя Администрации
Губернатора Забайкальского края
Ганчар Н.А.

Министру здравоохранения
Забайкальского края
Немакиной О.В.
priemnaya@minzdrav.e-zab.ru

Министру культуры
Забайкальского края
Ячменёвой А.Е.
culture-chita@mail.ru | pochta@mkzk.e-zab.ru

Главам муниципальных округов,
районов, городских округов

О мерах по обеспечению санитарно-
эпидемиологического благополучия
во время празднования 80-й годовщины
Победы в Великой Отечественной
войне 1941-1945 годов

Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю с учетом рекомендаций
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
края в период подготовки и проведения мероприятий празднования 80-й годовщины
Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов, **предлагает:**

1. Для хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в организациях
торговли и общественного питания в местах проведения мероприятий:

1.1. Проводить однократное обследование сотрудников, непосредственно
связанных с организацией питания, на наличие возбудителей кишечных инфекций
(бактериологическое), в том числе вирусной этиологии на рота-, норо-, астровирусы
(вирусологическое), на носительство патогенного стафилококка не ранее чем за 7 суток
до начала мероприятий.

1.2. При подборе работников, занятых в производстве, хранении, реализации
пищевой продукции, работников предприятий общественного питания, предприятий,
организаций, принимающих участие в снабжении продовольственным сырьем и
пищевыми продуктами, предусмотреть наличие сведений о вакцинации (не позднее чем
за месяц до начала участия в мероприятии) против вирусного гепатита А и дизентерии
Зонне, с занесением сведений о проведенных прививках в сертификаты
профилактических прививок.

1.3. Исключить возможность покупателям проводить самостоятельно навеску
продуктов питания, реализацию товаров осуществлять в упакованном виде.

1.4. Установить на входах (на площадке) санитайзеры для обработки рук



посетителей.

2. Для персонала торжественных мероприятий, представителей СМИ, волонтеров:

2.1. При подборе персонала, волонтеров предусмотреть наличие у них сведений о проведенных прививках, в том числе против кори, в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок или перенесенном заболевании.

2.2. Организовать контроль температуры тела участников и персонала перед началом мероприятия; лиц с температурой 37,1 градусов С и выше не допускать.

3. В местах размещения гостей, прибывающих для участия в мероприятиях, организовать дистанционную термометрию при заселении.

4. Обеспечить дезинфекционную обработку автотранспорта и задействованных в проведении мероприятия помещений (до и после мероприятия).

5. В местах проведения мероприятий:

5.1. Не ранее чем за 14 дней до начала мероприятия провести профилактические дезинсекционные и дератизационные работы в помещениях (и на прилегающей территории) с контролем эффективности.

5.2. Обеспечить условия для соблюдения правил личной гигиены участниками, персоналом и гостями мероприятия (наличие санитайзеров для дезинфекции рук, размещение общественных туалетов с необходимым оснащением).

5.3. Провести ревизию системы приточно-вытяжной вентиляции, систем кондиционирования воздуха, замену фильтров и дезинфекцию, а также отбор материала для исследования на наличие легионелл.

5.4. В помещениях проведения мероприятия установить оборудование для обеззараживания воздуха, разрешенное для работы в присутствии людей.

5.5. Предусмотреть максимально возможное количество входов на площадку проведения мероприятий, с обеспечением возможности обработки рук кожными антисептиками.

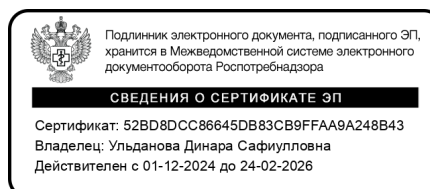
5.6. Предусмотреть дежурство бригад скорой помощи.

6. При выявлении лиц с подозрением на инфекционные заболевания среди клиентских групп, лиц, обслуживающих мероприятие – немедленно информировать Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю и его территориальные отделы и проводить первичные противоэпидемические мероприятия. В дальнейшем противоэпидемические мероприятия проводить по предписаниям Управления.

7. Обеспечить готовность госпитальной базы, в том числе на случай массового поступления инфекционных больных с резервом инфекционных коек (в том числе боксированных) не менее 30 %, готовность к развертыванию резервных госпиталей, а также готовность обсерваторов к приёму лиц, контактных с больными инфекционными заболеваниями, для изоляции и медицинского наблюдения.

Учитывая выше изложенное просим представить информацию о возможности соблюдения указанных рекомендаций по электронной почте: tur@75.rospotrebnadzor.ru до 05.05.2025.

Заместитель руководителя



Д. С. Ульданова

Мижитдоржиев Э.Ж.
8(3022) 26 88 71

