

Роспотребнадзор о подготовке школ к новому учебному году (для юридических лиц и граждан)

В целях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в образовательных учреждениях утверждены Санитарно-эпидемиологические правила (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)».

Основными мерами для профилактики распространения коронавирусной инфекции является максимальное разобщение коллективов, усиление дезинфекционных мероприятий.

В школах отменяется кабинетная система – за каждым классом должен быть закреплен отдельный учебный кабинет, в котором дети обучаются по всем предметам, за исключением дисциплин, требующих специального оборудования (физическая культура, изобразительное искусство, трудовое обучение, технология, физика, химия).

Учебный процесс должен осуществляться по специально разработанному расписанию уроков и перемен с целью минимизации контактов обучающихся. Обязательно проведение термометрии бесконтактным методом персоналу и всем детям при входе в учреждение.

Особое внимание следует уделить проветриванию рекреаций, коридоров, учебных классов и обеззараживанию воздуха помещений с помощью рециркуляторов.

В перечень обязательных противоэпидемических мероприятий для школ входят: проведение генеральной уборки непосредственно перед началом функционирования учреждения, ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, генеральная уборка не реже одного раза в неделю; обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в школу, столовую, санитарные узлы и туалетные комнаты; обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук; работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты (маски, перчатки).

О результатах контроля за качеством и безопасностью хлебобулочных и кондитерских изделий

Для граждан (потребителей)

За 1 полугодие в рамках федерального государственного санитарно - эпидемиологического надзора, производственного контроля и социально-гигиенического мониторинга по санитарно-химическим, микробиологическим, физико-химическим и радиологическим показателям исследовано 95 проб хлебобулочных и кондитерских изделий. По всем показателям неудовлетворительных проб хлебобулочных и кондитерских изделий не зарегистрировано.

Информация о пищевой продукции не соответствующей установленным требованиям по показателям безопасности и показателям свидетельствующим о её фальсификации, а также требованиям к маркировке размещаются на портале Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП) в разделе «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям».

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах (далее – территориальный отдел) приняты меры, направленные на пресечение противоправных действий, 1 партия кондитерских изделий объёмом 1 кг снято с реализации по причине отсутствия необходимой маркировки и сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество, безопасность продукции и обеспечивающих её прослеживаемость.

Обращаем внимание, что в местах мелкорозничной торговли отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий должен осуществляться в упакованном виде!

Территориальный отдел рекомендует населению быть внимательными при выборе хлебобулочных и кондитерских изделий, обязательно обращать внимание на информацию о товаре указанную изготовителем на упаковке. В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части

ее маркировки», на упаковке пищевой продукции должны содержаться следующие сведения: наименование пищевой продукции, ее количество, дату изготовления и срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции/ ФИО место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя пищевой продукции.