

Специалисты Роспотребнадзора в ежедневном режиме контролируют выполнение требований противоэпидемического режима на действующих предприятиях и в организациях, оказывающих услуги населению. Кроме того, проверкам подвергаются многоквартирные дома.

В ходе рейдовых мероприятий 5 июня проверено 35 объектов, в том числе в 30 предприятиях торговли и услуг. Нарушения установлены в 3 предприятиях торговли, 1 общественного питания и в 1 многоквартирном доме. За день составлено 5 протоколов об административных нарушениях.

В киоске «Беляши» по ул.Ленина в г.Горно-Алтайске, магазине «Все для дома и огорода» в с.Майма продавцы работают без масок и перчаток, не контролируется уборка помещений, нет графика уборок, нет инструкций по применению дезинфицирующих средств, продавцы не проходят контроль термометрии.



В г. Горно-Алтайске грубые нарушения выявлены в работе шашлычной: шашлык готовят в антисанитарных условиях, уборка помещений не проводится, графика уборок нет, стены, пол, раковина для мытья рук посетителей грязные. Не соблюдается масочный режима, предприниматель не соблюдает правила личной гигиены, работает без санитарной одежды. Сотрудниками приняты меры для временного приостановления деятельности объекта.

В жилом многоквартирном доме по ул. Катунской,4, в с.Майма установлено отсутствие графиков уборки, дезинфицирующих средств, грязь, пыль, окурки, бутылки, захламенение прилегающей территории мусором, окурками и бумагой. При этом дом находится в непосредственном управлении собственников жилья, контроля со стороны

муниципалитета Майминского района не ведется.

В ходе рейдового мероприятия сотрудники Роспотребнадзора провели санитарно-просветительную работу как с работниками проверенных предприятий, так и с жителями, дали рекомендации по проведению профилактических мероприятий.

Мероприятия по контролю продолжаются в ежедневном режиме.

Уважаемые руководители предприятий, организаций и учреждений! В условиях неблагополучия по коронавирусной инфекции соблюдение требований противоэпидемического режима имеет наиважнейшее значение в предупреждении заболевания. Помните, что нужно:

- ежедневно контролировать здоровье работников;
- не допускать к работе сотрудников с признаками ОРВИ;
- обеспечить работников средствами индивидуальной защиты;
- контролировать соблюдение масочного режима работниками и посетителями;
- проводить каждые два часа уборку помещений, протирать поверхности с дезинфицирующими средствами;
- проветривать помещения каждые 2 часа;

- контролировать соблюдение работниками требований личной гигиены;
- иметь 5-дневный запас дезинфицирующих средств;
- контролировать соблюдение требований к социальному дистанцированию.

Только совместными усилиями мы сможем не допустить эпидемии заболевания.

.