

Подготовка помещения к обработке

(памятка для юридических лиц)

Дезинсекция проводится в отсутствие людей. Перед проведением обработки необходимо:

Для магазинов, предприятий общественного питания:

- Провести уборку помещения (вымести крупы, крошки, остатки пищевых отходов из углов);
- Утилизировать пищевые и бытовые отходы;
- Упаковать посуду;
- Упаковать вскрытые продукты питания, убрать в лотки, шкафы, обернуть пищевой плёнкой;
- Скатерти и чехлы на стулья убрать или выстирать после проведённой дезинсекции;
- Закрепить на объекте человека, который обеспечит доступ в складские, подвальные помещения;
- По возможности отодвинуть мебель и кухонную технику от стены на 10-15 см;
- Отключить от питания электроприборы;
- Почистить вентиляционные отверстия;
- Устранить течь сантехники, недопустимо наличие чанов, вёдер с водой.

Заходить в обработанное помещение можно не ранее, чем через 3 часа.

Для офисных помещений:

Сотрудники должны покинуть помещение на время проведения дезинсекционных работ.

Перед обработкой:

- Провести влажную уборку помещения;
- Убрать личные предметы сотрудников в шкафчики (кружки, чашки, пищевые контейнера);
- Вынести мусор;
- Прибрать в шкафы или положить в мультифоры, скоросшиватели, коробки;
- Закрепить на объекте ответственное лицо, для обеспечения беспрепятственного доступа в закрытые помещения, склады, подвал, чердак;
- Отключить от питания оргтехнику;

Не заходить в помещение минимум 3 часа.

После возвращения:

1. Открыть окна для проветривания минимум на 1 час;
2. Протереть поверхности: ручки, столешницы, рабочие зоны;
3. Посуду вымыть.