

Инструкция по подготовке объекта к дезинсекции/дератизации

Перед проведением дезинсекционно- дератизационных мероприятий ЗАКАЗЧИК обязан провести следующие подготовительные мероприятия: и заранее обозначить дату проведения работ.

Компания Дез - сервис предоставляет услуги дезинсекции

ДЕЗИНСЕКЦИЯ.

Аэрозольно-газовая дезинсекция производится аппаратами- генераторами холодного тумана.

Перед проведением дезинсекции необходимо:

Заблаговременно поставить в известность о дате и времени проведения работ ответственных лиц и сотрудников предприятия.

Во время проведения дезинсекции нахождение в помещениях сотрудников или домашних животных категорически запрещено

1. **Подготовка помещений к дезинсекции.** Требования к помещениям
 - 1.1. помещения в которых проводится дезинсекция должны иметь хорошую вентиляруемость и возможность сквозного проветривания;
 - 1.2. **дезинсекция проводится в помещениях с исправной электропроводкой, канализацией, водопроводом, средствами пожаротушения, сигнализации, экстренного оповещения;**
 - 1.3. окна и вентиляционные отверстия должны быть оснащены москитной сеткой.
2. **Перед началом работ необходимо:**
 - 2.1. Произвести влажную уборку с мытьем полов, плинтусов, поверхностей. На момент обработки не допустимо наличие подтеков воды.
 - 2.2. обеспечить беспрепятственный доступ специалиста к местам, подлежащим обработке: стены помещений, пол, углы, пространство за холодильными камерами, шкафами, печами, стеллажами.
 - 2.3. Удалить из помещения не задействованную тару, упаковку, вывезти отходы и мусор;
 - 2.4. Герметично упакованная продукция, которая во время обработки остается в помещениях, должна находиться на стеллажах, размещенных на расстоянии не менее 15 см от пола или выставлена в центр помещения (но не приставлена к стенам!); - продукты вынести из помещения или убрать в холодильник, оставляют только продукты в герметичной упаковке, исключающей попадание инсектицида. Данные продукты накрывают пленкой или пакут в полиэтиленовые пакеты. Также выносят всю другую продукцию, которая может адсорбировать препараты (крупы, сода, соль, хлопья, кондитерские изделия). Посуду, кухонные принадлежности, скатерти, спецодежду, личные вещи сотрудников также необходимо убрать; - обесточить не задействованные электроприборы (микроволновые печи, сухожаровые шкафы, кофе-машины);

Важно. Микроволновые печи, духовые шкафы, электромясорубки, кофе-машины и прочие приборы с возможной зараженностью членистоногими из обрабатываемого помещения не выносятся, а повергаются обработке вместе с помещением с последующей мойкой.

3. **Экспозиция.** После проведения работ обработанные помещения с закрытыми окнами оставляют на экспозицию минимум на 8-10 часов.
4. **По окончании периода** экспозиции необходимо:
 - 4.1. тщательно проветрить помещения в течение 1-3 часов до полного исчезновения запаха препарата;
 - 4.2. после сквозного проветривания генеральная уборка не проводится. Моется пол не доходя плинтуса 10 см и места контакта с руками человека. До уборки нахождение людей в помещениях не допускается;
 - В первую очередь проводится влажная уборка полов, а так же рабочих поверхностей в местах, где возможен контакт препарата с руками человека, продуктами питания и посудой. Влажная уборка проводится с использованием пищевой соды, хозяйственного мыла или других щелочных растворов. Можно использовать профессиональные или бытовые моющие средства, имеющиеся в арсенале технической службы магазина. Работы проводятся в резиновых печатках и защитной марлевой повязке или респираторе;
 - после уборки весь инвентарь тщательно промыть горячим мыльно - содовым раствором, а лицо и руки вымыть горячей проточной водой с мылом, ротовую полость прополоскать водой.
5. Необходимо регулярно производить уборку помещений и территории, своевременный вывоз мусора, ликвидацию захламлений.

Важно. Все дезинфекционные работы проводятся специализированной организацией, обученными специалистами.
6. **Первая помощь при отравлении**
 - 6.1. Соблюдение правил техники безопасности исключает возможность отравления.

Однако при не соблюдении правил техники безопасности может иметь место случайное отравление, которое характеризуется неприятным привкусом во рту, тошнотой, слюнотечением, головокружением и т.д. При нарушении правил безопасности или при несчастном случае может развиваться острое отравление.

- 6.2. При отравлении через дыхательные пути немедленно выводят пострадавшего из зоны обработки и обеспечивают доступ свежего воздуха.
- 6.3. При попадании средства на кожу обильно промывают под проточной водой или водой с пищевой содой или мылом.
- 6.4. При попадании средства в глаза их следует обильно промыть струей проточной воды, 2% раствором пищевой соды. При наличии раздражения слизистой оболочки глаз закапывают 30% раствор сульфацила натрия, при болезненности - 2% раствор новокаина.

6.5. При случайном проглатывании средства выпить 1-2 стакана воды со взвесью активированного угля (10-15 таблеток) или 2% раствор пищевой соды.

6.6. Во всех случаях отравления (даже лёгкого) необходимо обратиться к врачу или к фельдшеру.

ДЕРАТИЗАЦИЯ. Перед проведением дератизации необходимо:

1.1. В складских и подсобных помещениях обеспечить специалисту по дератизации постоянный доступ к стенам, углам и техническому оборудованию шириной не менее 70 см; 1.2. Стеллажи должны быть оборудованы на высоте не менее чем 15 см от пола

1.3. Должно быть выполнено:

- устранение разломов, щелей и прочих дефектов в фундаменте и стенах;
- застекление оконных проемов, установка москитных сеток на них;
- бетонирование всех отверстий вокруг канализационных, водопроводных систем и прочих коммуникаций;
- обеспечение всех вентиляционных отверстий москитными сетками;
- заделка выходов из нор и отверстий в полах, потолках, дверях, порогах, выравнивание полов; - двери должны плотно закрываться;

1.4. Хранение продуктов и запасов воды осуществляется в условиях, максимально препятствующих доступу грызунов и насекомых к ним.

1.5. Перекладка штабелей с пищевыми продуктами и материалами проводится систематически, не реже одного раза в три месяца.

Важно. Все дезинфекционные работы проводятся специализированной организацией, обученными специалистами. Соответствующими профессиональным стандартам.

ООО «Санпрофит»