СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИЛЦ
ФБУН ГНЦ ПМБ

_____ М.В. Храмов
«20» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Дезон»

_____ И. Н. Гаров
«20» января 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 20/2-21

по применению дезинфицирующего средства с моющим действием «ДЕЗОН -эффект»

(ООО «Дезон», Россия)
для дезинфекции на предприятиях
пищевой и перерабатывающей промышленности
(молочная, мясная, рыбная, птицеперерабатывающая, хлебобулочная, кондитерская, пивобезалкогольная, винодельческая, ликёроводочная)

2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ 20/2-21

по применению дезинфицирующего средства с моющим действием
«ДЕЗОН-эффект»
(ООО «Дезон», Россия)
для дезинфекции на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности
(молочная, мясная, рыбная, птицеперерабатывающая, хлебобулочная, кондитерская
пивобезалкогольная, винодельческая, ликёроводочная)

Инструкция разработана ФБУН ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии; Институт вирусологии им. Д.И. Ивановского ФГБУ «ФНИЦЭМ им. Н.Ф.Гамалеи» Минздрава России; ООО «Дезон»

Авторы: Кузин В.В., Потапов В.Д. (ФБУН ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии), Носик Д.Н., Носик Н.Н. (Институт вирусологии им. Д.И. Ивановского ФГБУ «ФНИЦЭМ им. Н.Ф.Гамалеи» Минздрава России), Гаров И. Н. (ООО «Дезон»).

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Дезинфицирующее средство с моющим действием «ДЕЗОН-эффект» предназначено для дезинфекции и мытья:

- поверхностей в производственных, складских, вспомогательных, санитарных, бытовых и подсобных помещениях, выложенных кафелем стен и напольных покрытий, технологического оборудования (трубопроводов, резервуаров-охладителей, ёмкостей, теплообменников, линий розлива, упаковки, расфасовки, ванн различного назначения, арматуры, насосов, конвееров, кутеров, волчков и т. д.), его частей, аппаратуры, инвентаря (доски разделочные, ножи, мясорубки и др.) и посуды, тары (фляги, бидоны, корзины, ящики, поддоны, формы и т.п.), санитарно-технического оборудования, холодильных камер, холодильных установок, холодильных помещений и других объектов на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности (молочная, мясная, рыбная, птицеперерабатывающая, хлебобулочная, кондитерская, пивобезалкогольная, винодельческая, ликёроводочная, плодовоовощная, консервная, по производству дрожжей, детского питания, общественного питания, соков, напитков), аграрного сектора;
- дезинфекции, совмещённой с мойкой помещений и оборудования на предприятиях общественного питания (рестораны, бары, кафе, столовые и др.), продовольственной торговли (включая супермаркеты, рынки, плодоовощные базы, склады, овоще- и фруктохранилища);
- предметов обстановки и оборудования (дверные и оконные ручки, выключатели, жёсткая и мягкая мебель, поручни, столы, в т. ч. обеденные, разделочные), санитарно-технического оборудования (ручки кранов и сливных бачков, сидения унитазов в туалетных комнатах, туалетных полочек, тумбочек и т.д.);
- дезинфекции обуви, дезинфекции резиновых, пластиковых и полипропиленовых ковриков;
- наружных поверхностей телефонных аппаратов, комплектующих устройств компьютеров (мониторы, компьютерная клавиатура, микрофон, принтер) и другой офисной техники, счетчиков банкнот, детекторов валют, архивных шкафов и стеллажей, осветительной аппаратуры, жалюзей и т.д.;
- дезинфекции и очистки твердых поверхностей на транспорте для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- для использования в моющих пылесосах и автоматических моющих машинах (при использовании пеногасителя для предотвращения пенообразования (поставляется отдельно во флаконе-капельнице).

1.2 Дезинфицирующее средство с моющим действием «ДЕЗОН-эффект» представляет собой прозрачную жидкость от бесцветного до желтого цвета со слабым специфическим запахом или запахом отдушки.

В качестве действующих веществ содержит алкилдиметилбензиламмоний хлорид – 5,0%. Кроме того, в состав средства входят неионогенные поверхностно-активные вещества, обеспечивающих моющее и обезжиривающее действие, функциональные добавки. pH 1% раствора средства - 8,0±0,8.

Срок годности средства в невскрытой упаковке производителя составляет 6 лет, рабочих растворов – до 50 суток при условии их хранения в закрытой стеклянной, пластмассовой или эмалированной (без повреждения эмали) емкости при комнатной температуре в местах, защищенных от прямых солнечных лучей.

После вскрытия упаковки срок годности средства 1 год при комнатной температуре в защищенном от прямых солнечных лучей и нагрева месте.

Рабочие растворы средства могут использоваться для пропитывания сухих салфеток Диспенсерной системы «Дезон».

1.3 Средство обладает антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе бактерий группы кишечных палочек, золотистого стафилококка, стрептококков, сальмонелл, дрожжеподобных грибов, дрожжей – специфической микрофлоры предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, вирулицидной активностью (в отношении всех известных вирусов-патогенов человека, в том числе коронавирусов), фунгицидной активностью в отношении грибов рода Кандида и Трихофитон, плесневых грибов.

Средство обладает выраженными моющими, обезжиривающими и дезодорирующими свойствами, что позволяет совмещать дезинфекцию с мытьем в одном процессе. Удаляет типичные бытовые и промышленные загрязнения (пятна и налеты жира, масла, сажи, белковых отложений и многих других трудноудалимых веществ) с пористых и непористых поверхностей из любых материалов (стекло, зеркала, металлы, керамика, ковры, кожа, хромированные изделия, бетон, кафель, резина, пластик, винил, фарфор, фаянс и другие, в том числе пористые), удаляет запахи домашних животных, табака, пищи и пищевых отходов (мусорные баки).

Совместимо с различными материалами (керамическая плитка и сантехническое оборудование из всех видов материалов, натуральный и искусственный камень, ПВХ, линолеум, стеклянно-зеркальные поверхности, текстиль, ковровые, пластиковые, деревянные, металлические покрытия, бетон, резина, пластик кафель, фарфор, фаянс и другие), не вызывает коррозии металлов, включая, углеродистые стали и сплавы, не вызывает помутнения оптики и разрушения клеевых соединений. Не оказывает отбеливающего действия на цветные ткани. Не фиксирует органические загрязнения.

При высыхании не оставляет разводов, не нарушает защитных покрытий на поверхности.

Средство не совместимо с мылами, анионными ПАВ, синтетическими моющими средствами.

Рабочие растворы негорючи, пожаро- и взрывобезопасны.

Средство полностью биоразлагаемо и экологически безопасно.

Сохраняет свои свойства после замерзания и последующего оттаивания.

В присутствии загрязнителей органического происхождения дезинфицирующая активность рабочих растворов снижается.

1.4 . Средство «ДЕЗОН-эффект» по параметрам острой токсичности относится по ГОСТ 12.1.007-76 к 3 классу умеренно опасных веществ при введении в желудок и к 4 классу мало опасных при нанесении на кожу, при ингаляционном воздействии в насыщающих концентрациях (пары) мало опасно согласно классификации ингаляционной опасности средств по степени летучести (4 класс опасности); оказывает местно-раздражающее действие на кожу и выраженное - на слизистые оболочки глаз. Средство не обладает мутагенным, канцерогенным, эмбриотоксическим и тератогенным действием.

Рабочие растворы при однократных воздействиях на кожу не вызывают местно-раздражающего и кожно-резорбтивного действия; при использовании способом орошения вызывают раздражение органов дыхания и слизистых оболочек глаз.

ПДК в воздухе рабочей зоны:

Алкилдиметилбензиламмоний хлорид- 1 мг/м^3 (аэрозоль, с пометкой «Требуется защита кожи и глаз).

Обработку любых объектов способами протирания, погружения и замачивания в помещениях растворами средства можно проводить в присутствии пациентов, без средств индивидуальной защиты.

При обработке способом орошения необходимо использовать средства индивидуальной защиты кожи, глаз и органов дыхания.

2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

2.1 Рабочие растворы средства готовят в эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных или пластмассовых емкостях путем добавления соответствующих количеств средства к питьевой воде комнатной температуры (табл. 1).

Для приготовления рабочих растворов, а также ополаскивания необходимо использовать воду, соответствующую требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к

качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» и ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организациям и методам контроля».

Таблица 1. Приготовление рабочих растворов дезинфицирующего средства с моющим действием «ДЕЗОН-эффект»

Концентрация рабочего раствора (по препарату), %	Количество средства «ДЕЗОН-эффект» и воды необходимые для приготовления рабочего раствора объемом:					
	1 л		10 л		100 л	
	Средство, мл	Вода, мл	Средство, мл	Вода, мл	Средство, мл	Вода, л
0,25	2,5	997,5	25,0	9975,0	250,0	99,750
0,4	3,0	996,0	40,0	9960,0	400,0	99,600
0,5	5,0	995,0	50,0	9950,0	500,0	99,500
0,7	7,0	993,0	70,0	9930,0	700,0	99,300
1,0	10,0	990,0	100,0	9900,0	1000,0	99,000
2,0	20,0	980,0	200,0	9800,0	2000,0	98,000
3,0	30,0	970,0	300,0	9700,0	3000,0	97,000
4,0	40,0	960,0	400,0	9600,0	4000,0	96,000
6,0	60,0	940,0	600,0	9400,0	6000,0	94,000
8,0	80,0	920,0	800,0	9200,0	8000,0	92,000

3 ПРИМЕНЕНИЕ РАСТВОРОВ СРЕДСТВА «ДЕЗОН-ЭФФЕКТ» ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТОВ

3.1 Растворы средства применяют для дезинфекции, совмещённой с мойкой (после предварительной механической очистки от пищевых остатков) объектов, указанных в п.1.1 настоящей инструкции.

3.2 Дезинфекцию поверхностей и технологического оборудования (фаршевых машин, пил, столов для разделки мяса, рыбы, решеток, стеллажей, подтоварников и т.д., раковин и производственных ванн), холодильного оборудования, тары, посуды, крупного (подтоварников, тележек, транспортеров) и мелкого инвентаря (лотков, подносов, ножей, разделочных досок), проводят способами протирания, замачивания, погружения с последующей мойкой в том же растворе и орошения с использованием пенообразующего оборудования (пеногенератор, пенная станция, пенная насадка и т.д.) с последующим протиранием при помощи ершей, щеток или салфеток по режимам табл.2.

Обеззараживание объектов способом протирания можно проводить в присутствии людей без использования средств индивидуальной защиты. Обработку поверхностей и объектов растворами средства способом орошения проводить в отсутствии людей и с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (респираторы) и глаз (защитные очки).

3.3 При наличии на предприятии любого пенообразующего оборудования (пеногенераторы, пенные станции, мобильные пенообразователи) его используют для нанесения рабочих растворов средства на обрабатываемые поверхности.

При использовании пеногенераторов рабочие растворы средства готовят в рабочей емкости пеногенераторов путем смешивания средства с водопроводной водой с температурой 20-60^0 С. В случае применения современных пенообразующих устройств (пенные станции, мобильные пенообразователи) с автоматической подачей моющих средств в них устанавливаются жиклеры, соответствующие необходимой концентрации рабочего раствора.

После нанесения на рабочие поверхности рабочего раствора обеспечивают необходимую экспозицию и при необходимости очищают обрабатываемые поверхности при помощи ершей, щеток, салфеток, ветоши.

По окончании дезинфекционной выдержки оборудование для удаления остатков средства промывают водопроводной водой.

3.4 При отсутствии на предприятии пенообразующего оборудования или при необходимости работать вручную рабочие растворы готовят в рабочей емкости путем смешивания средства с водопроводной водой (20-60 ^{0} С).

3.5 Рабочий раствор средства наносят на обрабатываемые поверхности с помощью щеток, ершей, салфеток. Разборные части оборудования, инвентарь, тару моют и дезинфицируют методом погружения (замачивания). После обеззараживания обработанные объекты ополаскивают теплой водой и высушивают.

3.6 Поверхности в помещениях (пол, стены и пр.), жесткую мебель, предметы обстановки, поверхности аппаратов, приборов протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода 100 мл/м^2. Норма расхода рабочего раствора для обработки наружных и внутренних поверхностей различного технологического оборудования, инвентаря, тары, полов, стен в производственных помещениях с помощью пенообразующего оборудования составляет 300 мл/м^2, для санитарно-технического оборудования — не менее 150 мл/м^2

3.7 После экспозиции поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, дважды протирают салфеткой, обильно смоченной проточной водой. Мелкий инвентарь отмывают от остатков средства проточной водой. Смывание рабочих растворов средства с поверхностей, не контактирующих с пищей (пол, стены, двери, и пр.), не требуется.

3.8 Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, унитазы и др.) обрабатывают дважды раствором средства с помощью щетки, ерша или протирают салфеткой, смоченной в растворе средства, при норме расхода 150 мл/м^2 обрабатываемой поверхности, при обработке способом орошения – 300 мл/м^2 (гидропульт, автомакс), 150 мл/м^2 (распылитель типа «Квазар»). По окончании дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой.

3.9 Столовую посуду, чайную (в том числе одноразовую) освобождают от остатков пищи и полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 л на 1 комплект. Емкость закрывают крышкой. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой с помощью щетки в течение 3 мин., а посуду однократного применения утилизируют.

Кухонное оборудование (разделочные, раздаточные столы и др.) клеёнки, скатерти, кухонный инвентарь (доски разделочные, лотки, ножи, кастрюли, мясорубки и др.) протирают тканью (салфетками), смоченной раствором средства, или погружают в рабочий раствор. Поверхности, соприкасающиеся с продуктами питания, по окончании дезинфекции промывают питьевой водой и дают высохнуть.

3.10 Предметы для мытья посуды погружают в рабочий раствор средства. По окончании дезинфекционной выдержки их прополаскивают и высушивают.

3.11 Уборочный материал, МОПы замачивают в растворе средства, инвентарь – погружают или протирают салфеткой, смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и высушивают.

3.12 Внутреннюю поверхность обуви дважды протирают тампоном, обильно смоченным дезинфицирующим раствором концентрацией 4%, 6% или 8%. Время экспозиции 60 мин., 30 мин. или 15 мин. соответственно. Обувь из резин, пластмасс и других полимерных материалов погружают в рабочий раствор средства, препятствуя ее всплытию. По окончании дезинфекционной выдержки ее промывают водой и высушивают.

3.13 Для борьбы с плесенью поверхности в помещениях сначала очищают от плесени, затем двукратно протирают салфеткой, смоченной в 4% растворе средства, с интервалом между обработками 15 мин, или орошают из аппаратуры типа «Квазар» из расчета 150 мл/м^2 двукратно с интервалом между обработками 15 мин. Время дезинфекционной выдержки после обработки 180 минут. Аналогично используют 6% раствор средства с экспозицией 120 минут или 8% раствор с экспозицией 60 минут. Для предотвращения роста плесени в дальнейшем обработку повторяют через 1 месяц.

3.14 Для дезинфекции, чистки, мойки и дезодорирования мусороуборочного оборудования, мусоровозов, мусорных баков и мусоросборников, мусоропроводов используют режимы обработки, представленные в табл. 2.

3.15 Дезинфекцию после предварительной мойки внутренней поверхности кузова транспорта для

перевозки пищевых продуктов (включая охлаждаемый и изотермический транспорт) проводят по режимам табл.2, норма расхода средства 100-200 мл/м^2.

Дезинфекцию, совмещенную с мойкой, проводят 0,25% раствором средства при экспозиции 90 минут, 0,4% раствором средства при экспозиции 60 минут, 0,7% раствором средства при экспозиции 30 минут или 1,0% раствором при экспозиции 15 минут. Норма расхода средства составляет 150-300 мл/м^2.

По окончании дезинфекции внутренняя поверхность кузова промывается водой из шланга, просушивается и проветривается. Дезинфекция транспорта производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.

3.16 Очистку, мойку и дезинфекцию оборудования и поверхностей в производственных помещениях цехов проводят регулярно по окончании технологического процесса и/или после опорожнения емкостного оборудования в соответствии с Санитарным планом (программой) и общей инструкцией по санитарной обработке для предприятий пищевой промышленности по утвержденному графику.

3.17 Периодичность проведения санитарной обработки, контроль качества проведенных санитарно-гигиенических мероприятий осуществляют в соответствии с требованиями Санитарных планов, как части Программ производственного контроля предприятий, стандартов системы ХАССП, ИСО 9011, требованиями Санитарных правил и норм (СанПиН), Методических рекомендаций по организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, Методических рекомендаций по организации производственного микробиологического контроля, Инструкции по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тар.

3.18 Для предварительной очистки и удаления остатков продуктов проводят ополаскивание технологического оборудования, инвентаря и поверхностей в производственных помещениях струей теплой (30-60 ^{0}C) водопроводной воды.

Оборудование и поверхности, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем, обезжиривают путем мытья раствором средства «ДЕЗОН-эффект» температурой 30-60 ^{0}C. Наличие белково-жировых загрязнений на поверхностях, подвергающихся дезинфекции недопустимо, так как это инактивирует действующие вещества и снижает эффект дезинфекции.

3.19 Предварительно вымытые инвентарь, тару, съемные элементы технологического оборудования замачивают в растворах средства. Мелкие виды оборудования, детали, арматуру и тару обрабатывают растворами средства путем погружения их в ванну с дезинфицирующим раствором.

3.20 Дезинфекцию осуществляют раствором средства «ДЕЗОН-эффект» согласно табл.2. После нанесения на рабочие поверхности раствора средства «ДЕЗОН-эффект» обеспечивают необходимую экспозицию. По окончании дезинфекционной выдержки оборудование для удаления остаточного количества средства промывают водопроводной водой, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01, в течение 5 мин.

3.21 Подробно технология и контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря и тары изложены в отраслевых документах СанПиН и Инструкциях в соответствии с режимами, изложенными в таблице 2.

3.22 Для молочной промышленности – в СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов», утвержденном 04.10.1996 г. и «Инструкции по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности», утвержденной 10.02.1998 г.

Дезинфекцию с мойкой деталей, съемных частей молочного оборудования и установок тарелок сепаратора, кранов, муфт, заглушек, разливочноукупорочных и расфасовочных автоматов, арматуры и мелкого инвентаря проводят методом погружения (замачивания). Резервуары, молочные цистерны, различные емкости, заквасочники, ванны для молочных смесей, солильные бассейны, прессы, циклоны, сироповарочные котлы, охладительные ванны, вакуумкристаллизаторы и прочее крупногабаритное оборудование дезинфицируют и моют рабочим раствором средства с помощью любого пенообразующего оборудования.

3.23 Для мясной промышленности – в Санитарных правилах на предприятиях мясной промышленности № 3238-85, утвержденных 27.03.1985 г. и «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности», утвержденной 14.01.2003 г.

Дезинфекцию с мойкой мелкого инвентаря и инструментов — ножниц, ножей, вилок, разборных трубопроводов, пельменных и котлетных автоматов, мясорубок, волчков, посуды, лотков осуществляют методом погружения; крупного инвентаря, массажеров, центрифуг, ванн шпарки и охлаждения, желобов разделочных столов, рабочих органов пересъемных машин, дисков, ленточных транспортеров, цеховых транспортных средств, тележек, поддонов, металлических и пластмассовых ящиков, автомашин, тракторных тележек, контейнеров и другого оборудования проводят методом орошения рабочим раствором средства с помощью любого пенообразующего оборудования.

3.24 Для птицеперерабатывающей промышленности – в «Типовой отраслевой инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений предприятий (цехов) по переработке сельскохозяйственной птицы, производству продукции из мяса птицы и яиц», М., 2011 г., «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях», М., 1990 г.

3.25 Для рыбной промышленности – в СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции и «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной в 1991 г., «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбоперерабатывающих предприятиях и судах», утвержденной 27.03.1984 г.

Дезинфекцию с мойкой мелкого инвентаря и инструментов — ножей и разделочных досок, машинок для снятия чешуи, удаления косточек и отделения кожи осуществляют методом погружения. Камеры для хранения, контейнеры - рефрижераторы, стеллажи, ванны для разморозки и мытья рыбы, технологические разделочные столы, ванны для засолки продукции, камеры для горячего и холодного копчения, слайсеры для нарезки ломтиков рыбы, укладки, нарезки и другое оборудование проводят методом орошения рабочим раствором средства с помощью любого пенообразующего оборудования.

3.26 Для хлебобулочной промышленности – в СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

3.27 На предприятиях по производству вина, пива, безалкогольных напитков и минеральных вод – в СП 3244-85 и ТИ 95120- 52767432-096-03. Технологическая инструкция по проведению санитарной обработки, коммуникаций и тары при производстве напитков брожения, пастеризованных в потоке обеспложенных путем фильтрации.

Для ликероводочной промышленности – в СанПиН 2.3.4.704-98 «Производство спирта этилового ректификованного и ликероводочных изделий».

3.28 Дезинфекция на предприятиях продовольственной торговли, включая крупные супермаркеты, рынки, плодоовощные базы, склады, овоще- и фруктохранилища, а также стационарные (палатки, киоски, автофургоны, павильоны) и передвижные (тележки, корзины, лотки, автолавки, автоприцепы и т.д.) объекты мелкорозничной сети и транспорт для перевозки пищевых продуктов проводится в соответствии с санитарными правилами и нормативами, регулирующими их деятельность (СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»).

3.29 Профилактическую, текущую и вынужденную дезинфекцию, совмещенную с мойкой, поверхностей помещений, стеллажей, инвентаря, тары на плодоовощных базах, складах, овоще- и фруктохранилищах для предупреждения развития гнилостных бактерий проводят после механической очистки 0,25% раствором средства при экспозиции 90 минут, 0,4% раствором средства при экспозиции 60 минут, 0,7% раствором средства при экспозиции 30 минут или 1,0% раствором при экспозиции 15 минут.. Норма расхода средства составляет 150-300 мл/м^2.

После экспозиции поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, дважды протирают ветошью или тканевой салфеткой, обильно смоченной проточной водой. Мелкий инвентарь отмывают от остатков средства проточной водой. Смывание рабочих растворов средства с поверхностей, не контактирующих с пищей (пол, стены, двери, и пр.) не требуется.

Поверхности, поражённые плесенью, сначала очищают от плесени, затем двукратно, с интервалом между обработками 15 мин. обрабатывают способом протирания или орошения 4%, 6% или 8% раствором средства при экспозиции 180 мин., 120 мин., 60 мин. соответственно. Для предотвращения роста плесени повторную обработку проводят через 1 месяц.

3.30 Обработку скорлупы яиц (сырых и вареных) осуществляют в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и пищевого сырья «СП 2.3.6.1079-01», утверждённых Минздравом РФ 08.11.2001; СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли, утверждённых Госкомсанэпиднадзором России 30.12.1994.

3.30.1 Дезинфекция яиц без видимых загрязнений скорлупы:

Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: отсортированные яйца (проверенные на отсутствие повреждений скорлупы), без видимых загрязнений погружаются в 0,3% или 0,5% растворы средства на 10 минут или 5 минут соответственно, после чего их ополаскивают холодной проточной водой. Обработка проводится при температуре 18-30^{0}С. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. При проведении совмещенной мойки и дезинфекции поверхности скорлупы яиц рабочий раствор используют однократно.

3.30.2 Дезинфекция яиц с загрязненной скорлупой:

Для совмещения мойки и дезинфекции в одном этапе яйца с загрязненной скорлупой устанавливают в ящиках, пластмассовых прокладках или другой таре на решетки в ванну для замачивания в 0,4% или 0,7% растворе средства при температуре 18-30 °С на 10 мин или 5 мин. соответственно. По истечении 5 мин яйца очищают щетками в том же растворе, после чего направляют во вторую секцию для ополаскивания, где яйца ополаскивают проточной водой с температурой 18-30 °С до полного смывания следов дезинфектанта (не менее 1 мин).

При проведении совмещенной мойки и дезинфекции поверхности скорлупы яиц рабочий раствор используют однократно.

Обработанные яйца ставят на решетки стеллажи на 15-20 мин для стекания воды и подсушивания

Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Режимы обеззараживания куриных яиц рабочими растворами средства приведены в табл. 2.

3.31 Для использования в моющих пылесосах и автоматических моющих машинах приготовить рабочий раствор средства необходимой концентрации, для предотвращения пенообразования, добавить к нему пеногаситель в количестве 2- 3 капли на 1 л рабочего раствора (поставляется отдельно во флаконе-капельнице), далее добавить в моющий пылесос или автоматическую моющую машину и провести обработку согласно инструкции по применению данного оборудования.

3.32 Для обеззараживания подошв обуви и колёс тележек используют дезинфекционные коврики или маты, заполненные 6% раствором средства. Коврик необходимо расположить при входе в помещение и заполнить раствором дезинфицирующего средства. С целью обеззараживания подошв обуви и колёс тележек необходимо несколько раз протереть подошву обуви о коврик, а тележкой сделать несколько поступательных движений по коврику. По мере загрязнения и по окончании смены коврики промывают водопроводной водой и вновь заполняют раствором средства.

3.33. Обработку небольших по площади поверхностей возможно проводить с помощью пропитанных рабочим раствором салфеток, помещённых в Диспенсерную систему «ДЕЗОН».

3.33.1. Применение средства «ДЕЗОН-эффект» с помощью «Диспенсерной системы «ДЕЗОН».

Для приготовления салфеток к использованию открывают крышку диспенсерной системы с салфетками и равномерно, в верхнюю часть рулона аккуратно заливают средство из расчета 2,5 мл средства на каждые 100 см^2 площади салфеток в рулоне для салфеток плотностью >30 г/м^2 и 2 мл средства на каждые 100 см^2 площади салфеток в рулоне для салфеток плотностью < 30 г/м^2 . Крышку банки плотно закрывают, и оставляют на 10-20 мин. при комнатной температуре, за это время все салфетки должны быть полностью пропитаны дезинфицирующим средством. Наклеить на ёмкость-диспенсер заполненный формуляр, на котором указать наименование средства «ДЕЗОН-эффект», концентрацию рабочего раствора, размер салфеток, количество салфеток в упаковке, дату пропитки салфеток, срок годности. После пропитывания салфеток крышку диспенсера открыть, аккуратно продеть первую салфетку из середины рулона сквозь прорезь в крышке диспенсера и плотно закрыть крышку. После извлечения необходимого количества салфеток ёмкость-диспенсер следует сразу же закрыть крышкой во избежание высыхания салфеток.

Срок годности салфеток, пропитанных средством - 6 месяцев.

В зависимости от размера и конфигурации поверхностей для их обработки используют одну или, в случае необходимости, несколько салфеток.

3.34 Рабочие растворы средства можно применять для обработки любых объектов многократно в течение срока, не превышающего 50 дней, если их внешний вид не изменился. При первых признаках изменения внешнего вида (изменение цвета, помутнение раствора и т.п.) раствор следует заменить.

Таблица 2 – Режимы дезинфекции объектов растворами средства «ДЕЗОН-эффект»

Объект обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, %	Время обеззараживания, мин	Способ обработки
Поверхности в производственных помещениях (пол, стены), предметы обстановки, жесткая мебель, транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,25 0,4 0,7 1,0	90 60 30 15	Протирание или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, салфетками
Наружные поверхности технологического оборудования, разделочные столы, полки	0,25 0,4 0,7 1,0	90 60 30 15	Протирание или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Внутренние поверхности технологического оборудования, аппаратов	2,0 4,0 6,0 8,0	90 60 30 15	Заполнение раствором или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Инвентарь, съемные элементы технологического оборудования, холодильные камеры, холодильные установки, холодильные помещения	0,25 0,4 0,7 1,0	90 60 30 15	Погружение (замачивание) или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Трубопроводы, резервуары-охладители, емкости для хранения, линии розлива, бродильные и лагерные танки, насосы	2,0 4,0 6,0 8,0	90 60 30 15	Механизированный способ: заполнение контура; циркуляция раствора в системе; СИП-обработка
Санитарно-техническое оборудование	0,25 0,4 0,7 1,0	90 60 30 15	Двукратное протирание или двукратное орошение с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Уборочный инвентарь, материал (ерши, щетки, ветошь), МОПы	1,5 2,0 3,0	90 60 30	Замачивание, погружение, протирание

Посуда без остатков пищи, в т.ч. одноразовая	0,4 0,7 1,0	60 30 15	Погружение
Посуда с остатками пищи, в т.ч. одноразовая,	2,0 3,0	60 30	Погружение
Кухонное оборудование, инвентарь (кастрюли, доски разделочные, ножи, мясорубки и др.)	0,4 0,7 1,0	60 30 15	Протирание или погружение
Предметы для мытья посуды	2,0 3,0	60 30	Погружение
Тара (фляги, бидоны, кеги, корзины, ящики, формы и т.п.)	2,0 3,0	60 30	Механизированный способ: заполнение контура; циркуляция раствора в системе; СИП-обработка Погружение (замачивание) или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Мусороуборочное оборудование, мусоропроводы и мусоросборники	0,25 0,4 0,7 1,0	90 60 30 15	Протирание или орошение
Поверхность скорлупы яиц: -не загрязненные органическими веществами; -загрязненные органическими веществами	 0,3 0,5 0,4 0,7	 10 5 10 5	Погружение, орошение

4 ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 При работе со средством необходимо соблюдать правила техники безопасности, сформулированные в типовых инструкциях, в соответствии с инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности.

4.2 На каждом предприятии санитарную обработку проводит специально подготовленный персонал: цеховые уборщики, мойщики, аппаратчики.

4.3 К работе допускаются рабочие, не имеющие медицинских противопоказаний к данной работе, не страдающие аллергическими заболеваниями, прошедшие обучение, инструктаж по безопасной работе с моющими и дезинфицирующими средствами и оказанию первой помощи при отравлении.

4.4 Помещения, где работают со средством, должны быть снабжены приточно-вытяжной механической вентиляцией.

4.5 При работе со средством необходимо избегать вдыхания и попадания его на кожу и в глаза.

4.6 Все работы следует проводить в спецодежде (комбинезон или халат), резиновых сапогах, резиновых перчатках, защитных очках.

4.7 При работе способом орошения (в. т. ч. пенная обработка) использовать средства индивидуальной защиты: комбинезон, резиновые сапоги, перчатки из неопрена, универсальные

респираторы типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки "В", герметичные очки.
По окончании работ включить вентиляцию и провести уборку помещения.

4.8 При работе со средством следует соблюдать правила личной гигиены. Запрещается курить, пить, принимать пищу.

4.9 Смыв в канализационную систему средства проводить только в разбавленном виде.

4.10 В отделении для приготовления дезинфицирующих растворов необходимо: вывесить инструкции по приготовлению рабочих растворов и правила мойки оборудования; инструкции и плакаты по безопасной эксплуатации моечного оборудования; а также должна быть аптечка для оказания первой помощи.

5 МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

5.1 При попадании в глаза средство вызывает ожоги слизистой оболочки и повреждение роговицы. Необходимо немедленно! промыть их проточной водой в течение 10-15 минут (веки удерживать раскрытыми), затем закапать сульфацил натрия в виде 30% раствора. Обратиться к врачу-окулисту.

5.2 При попадании средства на кожу немедленно вымыть ее большим количеством воды. Смазать смягчающим кремом. При необходимости обратиться к врачу.

5.3 При появлении признаков раздражения органов дыхания – вывести пострадавшего на свежий воздух, прополоскать рот водой; в последующем назначить полоскание или тепло-влажные ингаляции 2% раствором гидрокарбоната натрия; при нарушении носового дыхания рекомендуется использовать 2% раствор эфедрина; при поражении гортани – режим молчания и питье теплого молока с содой, боржоми. При необходимости обратиться к врачу.

5.4 При случайном попадании средства в желудок через рот появляется боль, ожоги слизистой оболочки рта. Немедленно промыть рот водой, затем необходимо выпить несколько стаканов воды с 10-20 таблеток активированного угля. Рвоту не вызывать! При необходимости обратиться к врачу.

6 УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

6.1. Средство поставляется в закрытых полимерных флаконах вместимостью от 0,05 дм^3 до 2,5 дм^3, в том числе с дозирующим устройством, канистрах вместимостью от 2,5 дм^3 до 50 дм^3, полиэтиленовых бочках вместимостью до 250 дм^3 , ёмкостях пластиковых 1 м^3.

6.2. Транспортировать средство возможно всеми видами транспорта, гарантирующими сохранность продукции и тары, в герметично закрытых оригинальных емкостях производителя в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на этих видах транспорта при температуре от -40°С до плюс 40°С.

Средство замерзает при отрицательной температуре, после размораживания сохраняет свои свойства. В соответствии с ГОСТ 19433-88 средство не является опасным грузом.

6.3. Хранить средство в прохладном месте в закрытых ёмкостях вдали от источников тепла, избегая попадания прямого солнечного света, отдельно от лекарственных препаратов, пищевых продуктов, в местах, недоступных детям.

6.4. Срок годности средства – 6 лет в невскрытой упаковке изготовителя

6.5. В аварийных ситуациях при случайной утечке или разливе средства его уборку следует проводить, используя спецодежду, резиновый фартук, резиновые сапоги и средства индивидуальной защиты - кожи рук (резиновые перчатки), глаз (защитные очки).

Пролившееся средство следует адсорбировать удерживающим жидкость веществом (песок, опилки, ветошь, силикагель), собрать и отправить на утилизацию. Остатки средства смыть большим количеством воды. При небольшом проливе смыть средство смыть в канализацию водой.

6.6 Меры защиты окружающей среды: не допускать попадания неразбавленного продукта в сточные/поверхностные или подземные воды и в канализацию.

7. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И АНАЛИТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

7.1 По физико-химическим показателям средство «ДЕЗОН-эффект» должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3 Показатели качества дезинфицирующего средства с моющим действием «ДЕЗОН-эффект»

№№ п/п	Наименование показателей	Нормы	Методы контроля по ТУ 20.20.14-020-17643541-2020
1	Внешний вид	прозрачная бесцветная или слегка желтоватая жидкость	п.5.1
2	Запах	Слабый специфический	п.5.1
3	Показатель активности водородных ионов (pH) 1% водного раствора	8,0 ± 0,8	п.5.2
4	Массовая доля алкилдиметилбензиламмоний хлорида, %	5,0 ± 0,5	п.5.3