СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИЛЦ
ФБУН ГНЦ ПМБ

_____ М.В. Храмов
«09» сентября 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Дезон»

_____ Ф.В. Блохин
«09» сентября 2019 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 18-2/19

по применению дезинфицирующего средства
«ДЕЗОН-специаль»

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

(ООО «Дезон», Россия)

2019 г.

ИНСТРУКЦИЯ 18-2 /19 от 09.09.2019 г.
по применению дезинфицирующего средства
«ДЕЗОН-специаль»

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

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), Блохин Ф.В. (ООО «Дезон»).

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Дезинфицирующее средство «ДЕЗОН-специаль» предназначено для дезинфекции и мойки поверхностей в производственных, санитарно-бытовых и подсобных помещениях, выложенных кафелем стен и напольных покрытий, технологического оборудования (трубопроводов, резервуаров-охладителей, ёмкостей, ванн различного назначения, арматуры, насосов, конвееров, кутеров, волчков и т. д.), аппаратуры, инвентаря (доски разделочные, ножи, мясорубки и др.), тары (фляги, бидоны, корзины, ящики, 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 и т. д.); 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) и на транспорте для перевозки пищевых продуктов.

1.2 Дезинфицирующее средство «ДЕЗОН-специаль» представляет собой прозрачную бесцветную или слегка желтоватую жидкость со слабым специфическим запахом или запахом применяемой отдушки. В качестве действующих веществ содержит пероксид водорода - 16%, алкилдиметилбензиламмоний хлорид (ЧАС) -7%, молочную кислоту 1%, а также стабилизатор перекиси, неионогенные поверхностно-активные вещества, антикоррозийные и другие функциональные добавки. Показатель активности водородных ионов (pH) 1% раствора средства – 4,5 ± 1,0.
Срок годности средства - 2,5 года в невскрытой упаковке производителя. Срок годности рабочих растворов при комнатной температуре не более 25 суток в закрытых полимерных, стеклянных или эмалированных (без повреждений эмали) емкостях, в защищенном от прямых солнечных лучей и нагрева месте.

1.3 Средство обладает антимикробной активностью в отношении бактерий, в т. ч. группы кишечных палочек, стафилококков, стрептококков, сальмонелл и др., дрожжеподобных грибов, дрожжей – специфической микрофлоры предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, а также в отношении плесневых грибов.
Водные растворы средства имеют хорошие моющие, дезодорирующие, обезжиривающие свойства, эффективно удаляют различные загрязнения с поверхностей из разных материалов (стекло, зеркала, металлы, хромированные изделия, резина, пластик, винил, фарфор, фаянс и др.), не портят обрабатываемые объекты из дерева, стекла, пластмасс, других полимерных материалов, коррозионностойких металлов, нержавеющей хромоникелевой стали, резин.
Средство сохраняет свою активность после замерзания и последующего оттаивания.
Средство не совместимо с натуральными и синтетическими мылами, анионными поверхностно-активными соединениями.
В присутствии загрязнителей органического происхождения дезинфицирующая активность рабочих растворов снижается.

1.4 Средство «ДЕЗОН-специаль» по степени воздействия на организм при введении в желудок относится к 3 классу умеренно опасных веществ, при нанесении на кожу – к 4 классу мало опасных веществ по ГОСТ 12.1.007-76; при ингаляционном воздействии в виде паров средство малоопасно согласно Классификации химических веществ по степени летучести; средство оказывает умеренное местно-раздражающее действие на кожу и выраженное действие – на слизистые оболочки глаз. Средство не оказывает кожно-резорбтивного и сенсибилизирующего действия.
ПДК в воздухе рабочей зоны:
Перекись водорода – 0,3 мг/м^3 (пары+аэрозоль)
Четвертичные аммониевые соединения - 1 мг/м^3 (аэрозоль).

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 средства «ДЕЗОН-специаль»

Концентрация рабочего раствора (по препарату), %	Количество средства «ДЕЗОН-специаль» 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
0,20	2,0	998,0	20,0	9980,0	200,0	99,800
0,25	2,5	997,5	25,0	9975,0	250,0	99,750
0,30	3,0	997,0	30,0	9970,0	300,0	99,700
0,50	5,0	995,0	50,0	9950,0	500,0	99,500
1,00	10,0	990,0	100,0	9900,0	1000,0	99,000
1,50	15,0	985,0	150,0	9850,0	1500,0	98,500

3. ПРИМЕНЕНИЕ РАСТВОРОВ СРЕДСТВА

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 пеноподающего оборудования (пено-генераторы, 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 20-50^0 С. В случае применения современных пеноподающих 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 пеноподающего оборудования или при необходимости работать вручную рабочие растворы готовят в рабочей емкости путем смешивания средства с водопроводной водой (20-50 ^{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 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.

3.8 Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, унитазы и др.) обрабатывают дважды раствором средства с помощью щетки, ерша или протирают ветошью, 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 Уборочный материал замачивают в растворе средства, инвентарь – погружают или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и высушивают.

3.10 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 0,3% раствором средства при экспозиции 30 минут или 0,5% раствором средства 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.

3.11 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.

3.12 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, 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.

3.13 Для предварительной очистки и удаления остатков продуктов проводят ополаскивание технологического оборудования, инвентаря и поверхностей в производственных помещениях струей теплой (30-50 ^{0}С) водопроводной воды.
Оборудование и поверхности, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем, обезжиривают путем мытья раствором средства «ДЕЗОН-специаль» температурой 30-50 ^{0}С. Наличие белково-жировых загрязнений на поверхностях, подвергающихся дезинфекции недопустимо, так как это инактивирует биологически активные действующие вещества и снижает эффект дезинфекции.

3.14 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.

3.15 Дезинфекцию осуществляют раствором средства «ДЕЗОН-специаль» согласно табл.2. После нанесения на рабочие поверхности раствора средства «ДЕЗОН-специаль» 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.

3.16 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.

3.17 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, разливочно-укупорочных 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, вакуум-кристаллизаторы и прочее крупногабаритное оборудование дезинфицируют и моют рабочим раствором средства с помощью любого пенообразующего оборудования.

3.18 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 перосъемных 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.

3.19 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.

3.20 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.

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

3.22 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».

3.23 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»).

3.24 Профилактическую, текущую и вынужденную дезинфекцию 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 60 минут, 0,3% раствором средства при экспозиции 30 минут, 0,5% раствором средства при экспозиции 15 минут.
Дезинфекцию, совмещенную с мойкой, вышеперечисленных объектов проводят 0,3% раствором средства при экспозиции 30 минут или 0,5% раствором средства 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.

3.25 Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: яйца погружаются в 0,2% или 0,3% растворы средства на 10 минут и 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. Режимы дезинфекции яиц представлены в табл. 2.
Подробно технология и контроль санитарной обработки скорлупы яиц изложены в документах- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённых Минздравом РФ 08.11.2001; СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли, утверждённых Госкомсанэпиднадзором России 30.12.1994.

3.26 Для борьбы с плесенью поверхности в помещениях сначала очищают от плесени, затем двукратно протирают ветошью, смоченной в 5% 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 90 минут. Аналогично используют 6% раствор средства с экспозицией 60 минут. Для предотвращения роста плесени в дальнейшем обработку повторяют через 1 месяц.

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

Объект обеззараживания	Концентрация рабочего раствора), %	Температура рабочего раствора, ^{0}С	Время обеззараживания, мин	Способ обработки
Поверхности в производственных помещениях (пол, стены), жесткая мебель, транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,25 0,3 0,5 1,0	Не менее 20	60 30 15 5	Протирание или орошение
Наружные поверхности технологического оборудования	0,25 0,3 0,5 1,0	Не менее 20	60 30 15 5	Протирание или орошение с последующим ополаскиванием водой
Внутренние поверхности технологического оборудования, разделочные столы, полки, транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,5 1,0 1,5	Не менее 20	60 30 15	Орошение или заполнение раствором с последующим ополаскиванием водой
Инвентарь, съемные элементы технологического оборудования, холодильные камеры, холодильные установки, холодильные помещения	0,25 0,3 0,5 1,0	Не менее 20	60 30 15 5	Погружение (замачивание) или орошение с последующим ополаскиванием водой

Трубопроводы, резервуары-охладители, емкости для хранения, линии розлива, бродильные и лагерные танки, насосы	0,25 0,3 0,5 1,0	Не менее 20	60 30 15 5	Механизированный способ: заполнение контура; циркуляция раствора в системе; СИП-обработка
Санитарно-техническое оборудование	0,25 0,3 0,5 1,0	Не менее 20	60 30 15 5	Двукратное протирание или двукратное орошение с последующим ополаскиванием водой
Уборочный инвентарь	0,3 0,5 1,0	Не менее 20	60 30 15	Замачивание
Тара (фляги, бидоны, кеги, корзины, ящики, формы и т.п.)	0,3 0,5 1,0	Не менее 20	60 30 15	Механизированный способ: дезинфекция с помощью моечных машин карусельного или тоннельного типа. Ручной способ: обработка с использованием губок и щёток.
Мусороуборочное оборудование, мусоропроводы и мусоросборники	0,25 0,5	Не менее 20	60 30	Орошение, протирание
Поверхность скорлупы яиц	0,2 0,3	Не менее 20	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 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 «ДЕЗОН-специаль» следует хранить в герметично закрытых оригинальных емкостях производителя, в сухих чистых, хорошо вентилируемых темных складских помещениях, вдали от нагревательных приборов и открытого огня, отдельно от лекарственных средств, в местах недоступных для посторонних лиц, детей и животных при температуре не выше 30^0С.
6.2 Транспортировать средство возможно всеми видами транспорта (при температуре от минус 35^0С до плюс 30^0С), гарантирующими сохранность продукции и тары, в герметично закрытых оригинальных емкостях производителя в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на этих видах транспорта. При транспортировании средства в зимнее время возможно его замерзание. После размораживания потребительские свойства средства сохраняются.
6.3 Средство поставляется в закрытых емкостях (флаконах, канистрах) из полимерного материала вместимостью от 0,5 $дм^3$ до 25 $дм^3$ и бочках от 50 до 200 $дм^3$ с дегазирующими крышками.
6.4 В аварийных ситуациях следует использовать защитную одежду, сапоги и средства индивидуальной защиты: органов дыхания универсальными респираторами типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки В, глаз - герметичными очками, кожи рук резиновыми перчатками, ног – резиновыми сапогами.
При уборке пролившегося средства следует адсорбировать удерживающим жидкость веществом (силикагель, песок), собрать и направить на утилизацию. Не использовать горючие материалы (например, ветошь, стружку, опилки). Остатки смыть большим количеством воды.
6.5 Меры защиты окружающей среды: не допускать попадания неразбавленного средства в сточные/поверхностные или подземные воды и в канализацию.
6.6 Срок годности средства -2,5 года в невскрытой упаковке производителя.

7. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И АНАЛИТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

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

Табл.3. Показатели качества дезинфицирующего средства «ДЕЗОН-специаль» (по ТУ20.20.14 -018-17643541-2018)

№№ п/п	Наименование показателей	Нормы	Методы испытаний по ТУ 20.20.14 -018-17643541-2018
1	Внешний вид	прозрачная бесцветная или слегка желтоватая жидкость	по п. 5.1.
2	Запах	Слабый специфический	по п. 5.2.
3	Показатель активности водородных ионов (pH) 1% водного раствора	4,5 ± 1,0	по п. 5.3.
4	Массовая доля перекиси водорода, %	16,0 ± 1,0	по п. 5.4
5	Массовая доля алкилдиметилбензиламмоний хлорида, %	7,0 ± 1,0	по п. 5.5
6	Массовая доля молочной кислоты, %	1,0 ± 0,2	по п. 5.6