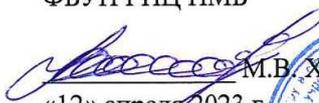


СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИЛЦ  
ФБУН ГНЦ ПМБ

  
М.В. Храмов  
«12» апреля 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
ООО «Дезон»

  
А. В. Лёвин  
«12» апреля 2023 г.



## ИНСТРУКЦИЯ № 27/2-23

по применению средства дезинфицирующего с моющим действием  
«ДЕЗОН D101 (ЧАС-1)»  
(ООО «Дезон», Россия)

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

Москва

2023 г.

## **ИНСТРУКЦИЯ № 27/2-23**

### **по применению средства дезинфицирующего с моющим действием**

#### **«ДЕЗОН D101(ЧАС-1)»**

#### **(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. (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), А. В. Лёвин (ООО «Дезон»).

### **1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

1.1 Средство дезинфицирующее с моющим действием «ДЕЗОН D101(ЧАС-1)» предназначено для дезинфекции, в том числе при совмещении с процессом мытья:

- поверхностей в производственных, складских, вспомогательных, санитарных, бытовых и подсобных помещениях, выложенных кафелем стен и напольных покрытий, наружных и внутренних поверхностей технологического оборудования (трубопроводов, резервуаров-охладителей, ёмкостей, теплообменников, линий розлива, упаковки, расфасовки, ванн различного назначения, арматуры, насосов, конвейеров, куттеров, 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, систем вентиляции и кондиционирования воздуха, холодильных камер, холодильных установок, холодильных помещений и других объектов на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности (молочная, мясная, рыбная, птицеперерабатывающая, хлебобулочная, кондитерская, пивобезалкогольная, винодельческая, ликёроводочная, по переработке и консервированию фруктов и овощей, по производству продуктов мукомольной и крупяной промышленности, крахмала и крахмалосодержащих продуктов, по производству дрожжей, детского питания, общественного питания, соков, напитков), аграрного сектора;

- на автотранспорте для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, молоковозов;

- 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 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;

- для заполнения дезковриков, для обработки подошв обуви в санпропускниках, обработки колес тележек,

- дезинфекции скорлупы яиц;

- дезинфекции и очистки твердых поверхностей на транспорте для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- для дезинфекции, чистки, мойки и дезодорирования мусороуборочного оборудования, мусоровозов, мусорных баков и мусоросборников, контейнеров, мусоропроводов, транспорта для перевозки бытовых отходов.

1.2 Средство дезинфицирующее с моющим действием «ДЕЗОН D101» представляет собой прозрачную жидкость от светло-желтого до коричневого цвета со слабым специфическим запахом. Допускается наличие опалесценции и незначительного количества осадка.

В качестве действующих веществ содержит алкилдиметилбензиламмоний хлорид-1,0%. Кроме того, в состав средства входят щелочные компоненты, неионогенные поверхностно-

активные вещества, обеспечивающих моющее и обезжиривающее действие, ингибитор коррозии и другие функциональные компоненты.

Плотность средства при 20<sup>0</sup>С - 1,2 ± 0,1 г/см<sup>3</sup>. Показатель активности водородных ионов (рН) 1% водного раствора – 12,0±1,0.

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.

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, фунгицидной активностью в отношении грибов рода *Candida*, *Trichophyton*, плесневых грибов, в т.ч. *Aspergillus brasiliensis*, *Mucor spp.*

Средство обладает выраженными моющими, обезжиривающими и дезодорирующими свойствами, что позволяет совмещать очистку обрабатываемых поверхностей с их дезинфекцией, при этом не портит обрабатываемые поверхности из различных щелочестойких материалов, не обесцвечивает ткани, не фиксирует органические соединения. Удаляет типичные бытовые и промышленные загрязнения (пятна и налеты жира, масла, сажи, белковых отложений и многих других трудноудаляемых 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). Не портит обрабатываемые объекты кроме поверхностей из цветных металлов.

Совместимо с различными материалами (керамическая плитка, натуральный и искусственный камень, ПВХ, линолеум, стеклянно-зеркальные поверхности, текстиль, ковровые, пластиковые, деревянные, металлические покрытия, бетон, резина, пластик кафель, фарфор, фаянс и другие).

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

Рабочие растворы негорючи, пожаро- и взрывобезопасны.

Средство полностью биоразлагаемо и экологически безопасно.

Сохраняет свои свойства после заморозания и последующего оттаивания.

Средство может использоваться многократно в течение срока годности рабочих растворов до их видимого помутнения или изменения цвета.

В присутствии загрязнителей органического происхождения дезинфицирующая активность рабочих растворов снижается.

1.4. Средство «ДЕЗОН D101» по параметрам острой токсичности по ГОСТ 12.1.007-76 относится к 3 классу умеренно опасных веществ при введении в желудок; 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 (возможно повреждение роговицы). 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 хлорида - 1 мг/м<sup>3</sup> (аэрозоль, с пометкой «Требуется защита кожи и глаз»);

Обработку любых объектов способами протирания, погружения и замачивания в помещениях растворами средства «ДЕЗОН D101» можно проводить в присутствии людей с защитой кожи рук резиновыми перчатками. 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 (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 дезинфицирующего с моющим действием «ДЕЗОН D101»**

Концентрация рабочего раствора по препарату, %	Количество средства «ДЕЗОН D101» и воды необходимые для приготовления рабочего раствора объемом:			
	1 л		10 л	
	Средство, мл	Вода, мл	Средство, мл	Вода, мл
0,3	3,0	997,0	30,0	9970,0
0,5	5,0	995,0	50,0	9950,0
0,8	8,0	992,0	80,0	9920,0
1,0	10,0	990,0	100,0	9900,0
2,0	20,0	980,0	200,0	9800,0
3,0	30,0	970,0	300,0	9700,0
4,0	40,0	960,0	400,0	9600,0
5,0	50,0	950,0	500,0	9500,0
6,0	60,0	940,0	600,0	9400,0

## 3 ПРИМЕНЕНИЕ РАСТВОРОВ СРЕДСТВА «ДЕЗОН D101» 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 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.

3.3 Для предварительной очистки и удаления остатков продуктов проводят ополаскивание технологического оборудования, инвентаря и др. в производственных помещениях струей теплой (30-60 °С) водопроводной воды после чего проводят мойку и дезинфекцию.

3.4 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 или орошения с последующей мойкой при помощи ершей, щеток, салфеток и ветоши.

Мойку и дезинфекцию объектов проводят в соответствии с режимами, приведёнными в табл.2.

После дезинфекции объекты промывают проточной водой для удаления остатков средства не менее 5 мин.

3.5 Рабочие растворы готовят в рабочей емкости путем смешивания средства с водопроводной водой (20-60 °С).

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<sup>2</sup>. Норма расхода рабочего раствора для обработки наружных и внутренних поверхностей различного технологического оборудования, инвентаря, тары, полов, стен в производственных помещениях составляет 300 мл/м<sup>2</sup>, для санитарно-технического оборудования

— не менее 100 мл/м<sup>2</sup>

3.7 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.

3.8 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 по окончании дезинфекции промывают питьевой водой и дают высохнуть.

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

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

3.11 Внутреннюю поверхность обуви дважды протирают тампоном, обильно смоченным дезинфицирующим раствором концентрацией 1%, 2% или 3%. Время экспозиции 90 мин, 60 мин. и 30 мин. соответственно. Банные сандалии, тапочки из резины, пластмасс и других полимерных материалов погружают в рабочий раствор средства концентрацией 1%, 2% или 3%, препятствуя ее всплытию. По окончании дезинфекционной выдержки (90 мин, 60 мин. и 30 мин. соответственно) ее промывают водой и высушивают.

3.12 Для обеззараживания подошв обуви и колёс тележек используют дезинфекционные коврики или маты, заполненные 1% раствором средства. Коврик необходимо расположить при входе в помещение и заполнить раствором средства дезинфицирующего. 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, высушивают и вновь заполняют раствором средства.

3.13 Для борьбы с плесенью поверхности в помещениях сначала очищают от плесени, затем двукратно протирают салфеткой, смоченной в 2% растворе средства, с интервалом между обработками 15 мин, или орошают из аппаратуры типа «Квазар» из расчета 150 мл/м<sup>2</sup> двукратно с интервалом между обработками 15 мин. Время дезинфекционной выдержки после обработки 90 минут. Аналогично используют 3% раствор средства с экспозицией 60 минут или 4% раствор с экспозицией 30 минут. Для предотвращения роста плесени в дальнейшем обработку повторяют через 1 месяц.

3.14 Дезинфекцию, совмещенную с мойкой внутренней поверхности кузова транспорта для перевозки пищевых продуктов (включая охлаждаемый и изотермический транспорт) проводят по режимам табл.2. Норма расхода средства составляет 150-300 мл/м<sup>2</sup>.

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.

3.15 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.

3.15.1 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 15 минут или 10 минут соответственно, после чего их ополаскивают холодной проточной водой. Обработка проводится при температуре 18-30<sup>0</sup>С. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. При проведении совмещенной мойки и дезинфекции поверхности скорлупы яиц рабочий раствор используют однократно.

### 3.15.2 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 0,3% или 0,5% растворе средства при температуре 18-30 °С на 15 мин или 10 мин. соответственно. По истечении времени экспозиции 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.

3.16 Подробно технология и контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря и тары изложены в отраслевых документах СанПиН и Инструкциях.

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, разливноукупорочных и расфасовочных автоматов, арматуры и мелкого инвентаря проводят методом погружения (замачивания). Резервуары, молочные цистерны, различные емкости, заквасочники, ванны для молочных смесей, соляные бассейны, прессы, циклоны, сироповарочные котлы, охлаждающие ванны, вакуумкристаллизаторы и прочее крупногабаритное оборудование дезинфицируют и моют рабочим раствором средства методом замачивания, циркуляции или СИП мойки.

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 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.

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.

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 ректифицированного 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 Обработку небольших по площади поверхностей возможно проводить с помощью пропитанных рабочим раствором салфеток, помещённых в диспенсерную систему.

3.24.1. Применение средства «ДЕЗОН D101» с помощью салфеток, помещённых в диспенсерную систему.

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<sup>2</sup> площади салфеток в рулоне для салфеток плотностью >30 г/м<sup>2</sup> и 2 мл средства на каждые 100 см<sup>2</sup> площади салфеток в рулоне для салфеток плотностью < 30 г/м<sup>2</sup>. 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, 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.

3.25 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 D101»**

Объект обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, %	Температура рабочего раствора, °С	Время обеззараживания, мин	Способ обработки
Поверхности в производственных помещениях (пол, стены), предметы обстановки, жесткая мебель, транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,8	не менее 20	60	Протирание или орошение с последующим мытьём щётками, салфетками
	1,0		30	
	2,0		15	
	3,0		10	
	4,0		5	

Наружные поверхности технологического оборудования, ленточные транспортёры, разделочные столы, полки	0,8	не менее 20	60	Протираание или орошение с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	1,0		30	
	2,0		15	
	3,0		10	
	4,0		5	
Внутренние поверхности технологического оборудования, аппаратов	1,0	не менее 20	60	Заполнение раствором или орошение с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	2,0		30	
	3,0		15	
	4,0		10	
	1,0	не менее 40	30	
	2,0		15	
3,0	10			
Санпропускник, дезковрики, дезбарьеры	1.0	Не менее 20		заполнение раствором
Инвентарь, съёмные элементы технологического оборудования, холодильные камеры, холодильные установки, холодильные помещения	0,8	не менее 20	60	Погружение (замачивание) или орошение с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	1,0		30	
	2,0		15	
	3,0		10	
	4,0		5	
Трубопроводы, резервуары-охладители, емкости для хранения, линии розлива, бродильные и лагерные танки, насосы	1,0	не менее 20	60	Механизированный способ: заполнение контура; циркуляция раствора в системе; СИП-обработка
	2,0		30	
	3,0		15	
	4,0		10	
	1,0	не менее 40	30	
	2,0		15	
3,0	10			
Цеховые транспортные средства, тележки, металлические и пластмассовые ящики	0,8	не менее 20	60	Орошение специальным оборудованием с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	1,0		30	
	2,0		15	
	3,0		10	
Автомашины, тракторные тележки, контейнеры	0,8	не менее 20	60	Орошение специальным оборудованием с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	1,0		30	
	2,0		15	
	3,0		10	

Санитарно-техническое оборудование	0,8 1,0 2,0 3,0	не менее 20	60 30 15 10	Двукратное протирание или двукратное орошение с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Уборочный инвентарь, материал (ерши, щетки, ветошь), МОПы	3,0 4,0	не менее 20	60 30	Замачивание, погружение, протирание
Посуда без остатков пищи, в т.ч. одноразовая	0,8 1,0 2,0 3,0	не менее 20	60 30 15 10	Погружение
Посуда с остатками пищи, в т.ч. одноразовая, кухонный инвентарь (кастрюли, ножи, мясорубки и др.)	2,0 3,0 4,0	не менее 20	60 30 15	Погружение
Поверхности кухонного оборудования; клеёнки, скатерти	0,8 1,0 2,0 3,0	не менее 20	60 30 15 10	Протирание
Предметы для мытья посуды	2,0 3,0 4,0	не менее 20	60 30 15	Погружение
Тара (фляги, бидоны, кеги, корзины, ящики, формы и т.п.)	1,0 2,0 3,0	не менее 20	60 30 15	Механизированный способ: заполнение контура; циркуляция раствора в системе; СИП-обработка. Погружение (замачивание) или орошение с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	1,0 2,0 3,0	не менее 40	30 15 10	
Мусороуборочное оборудование, мусоропроводы и мусоросборники	0,8 1,0 2,0 3,0	20	60 30 15 10	Протирание или орошение
Поверхности, поражённые плесневыми грибами	2,0 3,0 4,0	20	90 60 30	Двукратное протирание или двукратное орошение с интервалом 15 минут

Поверхность скорлупы яиц	0,3 0,5	20	10 5	Погружение, орошение
--------------------------	------------	----	---------	-------------------------

**Таблица 3 – Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «ДЕЗОН D101 (ЧАС-1)» при вирусных инфекциях.**

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, % (по препарату)	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях (пол, стены, жесткая мебель, в т.ч. из дерева), предметы обстановки, приборы, оборудование; санитарный транспорт и транспорт для перевозки пищевых продуктов	1,0	60	Протирание или орошение
	2,0	30	
	3,0	15	
Поверхности мягкие, в т.ч. ковровые и прочие напольные покрытия, обивочные ткани, покрытия из искусственной и натуральной кожи, мягкая мебель	1,0	60	Протирание, обработка с помощью щетки
	2,0	30	
	3,0	15	
Санитарно-техническое оборудование	1,0	60	Протирание или орошение
	2,0	30	
	3,0	15	
Посуда без остатков пищи в т.ч. одноразовая	1,0	60	Погружение
	2,0	30	
	3,0	15	
Посуда с остатками пищи в т.ч. одноразовая	3,0	90	Погружение
	4,0	60	
	5,0	30	
Предметы для мытья посуды (ершики, щетки, ветошь)	3,0	90	Погружение
	4,0	60	
	5,0	30	
Поверхности кухонного оборудования; клеёнки, скатерти	1,0	60	Протирание
	2,0	30	
	3,0	15	
Кухонный инвентарь (кастрюли, доски разделочные, ножи, мясорубки и др.)	1,0	60	Протирание или погружение
	2,0	30	
	3,0	15	
Уборочный инвентарь, материал (ерши, щетки, ветошь), МОПы	4,0	90	Замачивание
	5,0	60	
	6,0	30	
Мусороуборочное оборудование, мусоропроводы, мусоросборники, поверхности и оборудование биотуалетов	1,0	60	Протирание или орошение
	2,0	30	
	3,0	15	

#### 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 моложе 18 лет, 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 Смыть 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 выпускается в закрытых полимерных флаконах вместимостью от 0,05 дм<sup>3</sup> до 1,5 дм<sup>3</sup>, в том числе с дозирующим устройством, канистрах вместимостью от 1,5 дм<sup>3</sup> до 50 дм<sup>3</sup>, полиэтиленовых бочках вместимостью до 250 дм<sup>3</sup>, ёмкостях пластиковых 1 м<sup>3</sup>

6.2 Средство транспортировать всеми доступными видами транспорта (при температуре от -40<sup>0</sup>С до + 40<sup>0</sup>С), в упаковке производителя, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, гарантирующими сохранность продукции и тары. В соответствии с ГОСТ 19433-88 средство не является опасным грузом.

При низких температурах средство замерзает, после размораживания сохраняет свои свойства.

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 D101» должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 4.

**Таблица 4 Показатели качества средства дезинфицирующего с моющим действием «ДЕЗОН D101»**

№ п/п	Наименование показателей	Нормы	Методы контроля
1	Внешний вид	Прозрачная жидкость от светло желтого до коричневого цвета	п.7.2
2	Запах	Слабый специфический	п.7.2
3	Показатель активности водородных ионов (рН) 1% водного раствора	12,0±1,0	п.7.3
4	Плотность средства при 20 <sup>0</sup> С, г/см <sup>3</sup>	1,2 ± 0,1	п.7.4
5	Массовая доля алкилдиметилбензиламмоний хлорид, %	1,0 ± 0,5	п.7.5

### 7.2. Определение внешнего вида, цвета и запаха

Внешний вид и цвет средства определяют визуально. В пробирку или химический стакан из бесцветного прозрачного стекла по ГОСТ 25336 – 82 с внутренним диаметром 30-32 мм наливают средство до половины и просматривают в проходящем свете.

Запах оценивают органолептически при температуре 20 – 25 °С.

7.3. Определение показателя активности водородных ионов (рН) 1% водного раствора средства проводят в соответствии с ГОСТ Р 32385-2013 «Товары бытовой химии. Метод определения показателя активности водородных ионов (рН)».

### 7.4. Определение плотности средства.

Плотность средства при 20<sup>0</sup>С определяют с помощью ареометра в соответствии с ГОСТ 18995.1-73 «Продукты химические жидкие. Методы определения плотности».

### 7.5. Определение массовой доли алкилдиметилбензиламмоний хлорида

#### 7.5.1. Оборудование и реактивы:

Весы лабораторные общего назначения 2 класса точности по ГОСТ 53228 с наибольшим пределом взвешивания 200 г.

Бюретка 1-1-2-25-0,1 по ГОСТ 29251-91.

Цилиндр мерный 2-100-2 с притёртой пробкой по ГОСТ 1770-74 или колба Кн-1-250-29/32 с притёртой пробкой по ГОСТ 25336-82.

Кислота серная ч.д.а. или х.ч. по ГОСТ 4204-77.

Натрий серноокислый безводный х.ч. или ч.д.а. по ГОСТ 4166-76.

Натрий углекислый х.ч. или ч.д.а. по ГОСТ 83-79.

Хлороформ по ГОСТ 20015-88.

Додецилсульфат натрия по ТУ 6-09-64-75 или реактив более высокой квалификации по действующей нормативной документации; 0,004 н. водный раствор.

Метиленовый голубой по ТУ 6-09-5569-93; водный раствор с массовой долей 0,1%.

Цетилпиридиний хлорид 1-водный с содержанием основного вещества не менее 99% производства фирмы «Мерк» (Германия) или реактив аналогичной квалификации по действующей нормативной документации; 0,004 н. водный раствор.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709-72.

#### 7.5.2. Приготовление буферного раствора с рН 11

Буферный раствор готовят растворением 5 г углекислого натрия и 50 г натрия серноокислого в дистиллированной воде в мерной колбе вместимостью 500 см<sup>3</sup> с доведением водой до метки. Готовый раствор перемешивают. Раствор может храниться в течение 1 месяца.

7.4.3. Приготовление стандартного раствора цетилпиридиний хлорида и раствора додецилсульфата натрия

а) Стандартный 0,004 н. раствор цетилпиридиний хлорида готовят растворением навески 0,143

г цетилпиридиний хлорида 1-водного в дистиллированной воде в мерной колбе вместимостью 100 см<sup>3</sup> с доведением объема водой до метки.

б) 0,004 н. раствор додецилсульфата натрия готовят растворением 0,116 г додецилсульфата натрия в дистиллированной воде в мерной колбе вместимостью 100 см<sup>3</sup> с доведением объема водой до метки.

7.4.4. Определение поправочного коэффициента 0,004 н. раствора додецилсульфата натрия.

Поправочный коэффициент приготовленного раствора додецилсульфата натрия определяют двухфазным титрованием его 0,004 н. раствором цетилпиридиний хлорида. Для этого к 10 см<sup>3</sup> раствора додецилсульфата натрия прибавляют 40 см<sup>3</sup> дистиллированной воды, 0,5 см<sup>3</sup> раствора метиленового голубого, 0,15 см<sup>3</sup> концентрированной серной кислоты и 15 см<sup>3</sup> хлороформа. Образовавшуюся двухфазную систему титруют раствором цетилпиридиний хлорида при интенсивном встряхивании колбы с закрытой пробкой до обесцвечивания нижнего хлороформного слоя.

Титрование проводят при дневном свете. Цвет двухфазной системы определяют в проходящем свете.

Поправочный коэффициент (К) вычисляют по формуле:

$$K = \frac{V}{V_1},$$

где V – объем раствора цетилпиридиний хлорида, израсходованный на титрование, см<sup>3</sup>,

V<sub>1</sub> – объем титруемого раствора додецилсульфата натрия, равный 10 см<sup>3</sup>.

7.4.5. Проведение анализа

Навеску средства около 2 г, взятую с точностью до 0,0002 г, вносят в мерный цилиндр с притертой пробкой вместимостью 100 см<sup>3</sup> (или коническую колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup>), прибавляют 30 см<sup>3</sup> буферного раствора, 0,5 см<sup>3</sup> раствора метиленового голубого и 15 см<sup>3</sup> хлороформа. После взбалтывания получается двухфазная система с нижним хлороформным слоем, окрашенным в розовый цвет. Полученную двухфазную систему титруют раствором додецилсульфата натрия при интенсивном встряхивании, добавляя каждую последующую порцию титранта после разделения смеси на 2 фазы. Титруют до перехода розовой окраски нижнего хлороформного слоя из розовой в синюю.

7.4.6. Обработка результатов

Массовую долю алкилдиметилбензиламмоний хлорида (X) в процентах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{0,00141 \times V_1 \times K \times 100}{m} \quad ;$$

где 0,00141 – масса алкилдиметилбензиламмоний хлорида, соответствующая 1 см<sup>3</sup> раствора додецилсульфата натрия концентрации точно С (C<sub>12</sub>H<sub>25</sub>SO<sub>4</sub>Na) = 0,004 моль/дм<sup>3</sup> (0,004 н.), г;

V<sub>1</sub> - объем раствора додецилсульфата натрия концентрации С (C<sub>12</sub>H<sub>25</sub>SO<sub>4</sub>Na) = 0,004 моль/дм<sup>3</sup> (0,004 н.), израсходованный на титрование, см<sup>3</sup>;

К - поправочный коэффициент раствора додецилсульфата натрия концентрации С (C<sub>12</sub>H<sub>25</sub>SO<sub>4</sub>Na) = 0,004 моль/дм<sup>3</sup> (0,004 н.);

100 - коэффициент разведения анализируемой пробы;

m - масса анализируемой пробы, г.

За результат анализа принимают среднее арифметическое 2-х определений, абсолютное расхождение между которыми не должно превышать допускаемое расхождение, равное 0,5%. Допускаемая относительная суммарная погрешность результата анализа ±3,0% при доверительной вероятности 0,95.