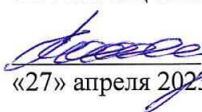


СОГЛАСОВАНО

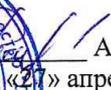
Руководитель ИЛЦ
ФБУН ГНЦ ПМБ


М.В. Храмов
«27» апреля 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Дезон»


А. В. Лёвин
«27» апреля 2023 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 28/2-23

по применению средства дезинфицирующего с моющим действием
«ДЕЗОН D102 (гипохлор)»
(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 № 28/2-23

**по применению средства дезинфицирующего с моющим действием
«ДЕЗОН D102 (гипохлор)», (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. Иванова ФГБУ «ФНИЦЭМ им. Н.Ф. Гамалеи» Минздрава России), А. В. Лёвин (ООО «Дезон»).

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Дезинфицирующее средство с моющим действием «ДЕЗОН D102 (гипохлор)» 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, кутеров, волчков, инжекторов 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 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;

- для дезинфекции поверхностей, поражённых плесневыми грибами.

1.2 Дезинфицирующее средство с моющим действием «ДЕЗОН D102 (гипохлор)» представляет собой прозрачную жидкость от бесцветного до желтого цвета с характерным запахом хлора. Допускается наличие опалесценции и незначительного количества осадка.

В качестве действующих веществ содержит гипохлорит натрия с массовой долей активного хлора - 6,0%. Кроме того, в состав средства входят щелочные компоненты, неионогенные поверхностно-активные вещества, обеспечивающих моющее и обезжиривающее действие, ингибитор коррозии для предотвращения коррозии инструментов из металлов, включая углеродистые стали и сплавы, сплавов титана, стабилизаторы и другие функциональные компоненты.

Показатель активности водородных ионов (рН) 1% водного раствора – 12,0±1,0.

Плотность средства при 20⁰С - 1,2 ± 0,1 г/см^{3z}

В зависимости от входящего в состав ПАВ выпускают варианты пенной и беспенной модификации средства «ДЕЗОН D102 (гипохлор)».

Срок годности средства в невскрытой упаковке производителя составляет 1,5 года, рабочих растворов – до 14 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.

В течение гарантийного срока хранения допускается снижение концентрации активного хлора на 2%.

Средство сохраняет свои свойства после замерзания и последующего оттаивания.

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.

Средство обладает выраженными моющими, отбеливающими и обезжиривающими свойствами, что позволяет совмещать очистку обрабатываемых поверхностей с их дезинфекцией, при этом не портит обрабатываемые поверхности, не фиксирует органические соединения. Удаляет типичные бытовые, пищевые 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 пищи и пищевых отходов (мусорные баки).

Не портит обрабатываемые объекты.

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

Средство не совместимо с кислотами.

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 D102 (гипохлор)» 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 хлора- 1 мг/м³ (2 класс опасности).

Обработку любых объектов способами протирания, погружения и замачивания в помещениях растворами средства «ДЕЗОН D102 (гипохлор)» 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 ёмкостях из коррозионностойкого материала (эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных, 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 дезинфицирующего средства с моющим действием «ДЕЗОН D102 (гипохлор)»

Концентрация рабочего раствора		Количество средства «ДЕЗОН D102 (гипохлор)» и воды необходимые для приготовления рабочего раствора объемом:					
по препарату, %	по активному хлору%	1 л		10 л		100 л	
		Средство, мл	Вода, мл	Средство, мл	Вода, мл	Средство, мл	Вода, л
0,2	0,012	2,0	998,0	20,0	9980,0	200,0	99,800
0,25	0,015	2,5	997,5	25,0	9975,0	250,0	99,750
0,3	0,018	3,0	997,0	30,0	9970,0	300,0	99,700
0,5	0,03	5,0	995,0	50,0	9950,0	500,0	99,500
1,0	0,06	10,0	990,0	100,0	9900,0	1000,0	99,000
2,0	0,12	20,0	980,0	200,0	9800,0	2000,0	98,000
3,0	0,18	30,0	970,0	300,0	9700,0	3000,0	97,000
4,0	0,24	40,0	960,0	400,0	9600,0	4000,0	96,000

3 ПРИМЕНЕНИЕ РАСТВОРОВ СРЕДСТВА «ДЕЗОН D102 (гипохлор)» 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 и орошения с использованием пенообразующего оборудования (пенногенератор, пенная станция, пенная насадка и т.д.) 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 При наличии на предприятии любого пенообразующего оборудования (пенногенераторы, пенные станции, мобильные пенообразователи) его используют для нанесения рабочих растворов средства на обрабатываемые поверхности.

При использовании пенногенераторов рабочие растворы средства готовят в рабочей емкости пенногенераторов путем смешивания средства с водопроводной водой с температурой 20-60° 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.

3.6 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 °С).

3.7 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/м². 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/м², для санитарно-технического оборудования при внутренней санитарной обработке (циркуляционные и СИП-системы, пастеризаторы, стерилизаторы, теплообменники) — не менее 100 мл/м², при автоматической мойке молоковозов и тары в таромоечных машинах — не менее 60 мл/м².

3.8 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 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, 50 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 0,5% 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, 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/м² 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/м².

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, утвержденных 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 0,2% или 0,3% растворы средства на 10 минут или 5 минут соответственно, после чего их ополаскивают холодной проточной водой. Обработка проводится при температуре 18-30°C. 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 0,2% или 0,3% растворе средства при температуре 18-30 °С на 10 мин или 5 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, разливочноукупорочных 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.

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 или с помощью пенообразующего оборудования 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 или с помощью пенообразующего оборудования 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 D102» 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 см² площади салфеток в рулоне для салфеток плотностью >30 г/м² и 2 мл средства на каждые 100 см² площади салфеток в рулоне для салфеток плотностью < 30 г/м². 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 14 суток, 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 D102 (гипохлор)» при совмещении с процессом мойки.

Объект обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, %	Температура рабочего раствора, °С	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в производственных помещениях (пол, стены), предметы обстановки, жесткая мебель, транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,25	не менее 20	60	Протирание или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, салфетками
	0,5		30	
	1,0		15	
	2,0		5	
Наружные поверхности технологического оборудования, ленточные транспортёры, разделочные столы, полки	0,25	не менее 20	60	Протирание или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	0,5		30	
	1,0		15	
	2,0		5	
Внутренние поверхности технологического оборудования, линий розлива, установок для производства продуктов	0,5	не менее 20	60	Заполнение раствором или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	1,0		30	
	2,0		15	
	0,25	не менее 40	60	
	0,5		30	
	1,0		15	
	2,0		5	
	2,0		5	
Внутренние поверхности технологического оборудования по производству молока, молочных продуктов, масла, сыра, творога	0,5	не менее 20	60	Заполнение раствором или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	1,0		30	
	2,0		15	
	0,25	не менее 40	60	
	0,5		30	
	1,0		15	
	2,0		5	
	2,0		5	
Доильное оборудование, молокопроводы, автомолцистерны	0,25	не менее 20	60	Погружение (замачивание) или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	0,5		30	
	1,0		15	
	2,0		5	
Инвентарь, съёмные элементы технологического оборудования, холодильные камеры, холодильные установки, холодильные помещения	0,25	не менее 20	60	Погружение (замачивание) или орошение с помощью пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
	0,5		30	
	1,0		15	
	2,0		5	
Трубопроводы, разливочно-упаковочные аппараты, фасовочные автоматы,	0,5	не менее 20	60	Механизированный способ: заполнение контура
	1,0		30	
	2,0		15	

различные емкости и резервуары, сепараторы, теплообменники оборудование для тепловой обработки, резервуары-охладители, емкости для хранения, бродильные и лагерные танки, насосы	0,25 0,5 1,0	не менее 40	60 30 15	
Цеховые транспортные средства, тележки, металлические и пластмассовые ящики	0,25 0,5 1,0 2,0	не менее 20	60 30 15 5	Орошение специальным оборудованием с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Автомашины, тракторные тележки, контейнеры	0,25 0,5 1,0 2,0	не менее 20	60 30 15 5	Орошение специальным оборудованием с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Санитарно-техническое оборудование	0,25 0,5 1,0 2,0	не менее 20	60 30 15 5	Двукратное протирание или двукратное орошение с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Уборочный инвентарь, материал (ерши, щетки, ветошь), уборочное оборудование, МОПы	1,0 2,0 3,0 4,0	не менее 20	90 60 30 10	Замачивание, погружение, протирание
Посуда без остатков пищи, в т.ч. одноразовая	0,25 0,5 1,0 2,0	не менее 20	60 30 15 5	Погружение
Посуда с остатками пищи, в т.ч. одноразовая	1,0 2,0 3,0 4,0	не менее 20	60 30 15 5	Погружение
Кухонный инвентарь (кастрюли, ножи, мясорубки и др.)	1,0 2,0 3,0 4,0	не менее 20	60 30 15 5	Протирание или погружение
Поверхности кухонного оборудования; клеёнки, скатерти	1,0 2,0 3,0 4,0	не менее 20	60 30 15 5	Протирание
Предметы для мытья посуды	1,0 2,0 3,0 4,0	не менее 20	60 30 15 5	Погружение
Тара (фляги, бидоны, кеги, корзины, ящики, формы и т.п.)	0,25 0,5 1,0 2,0	не менее 20	60 30 15 5	Механизированный способ: заполнение контура. Погружение (замачивание) или орошение с помощью

	0,25 0,5 1,0 2,0	не менее 40	60 30 15 5	пенообразующего оборудования с последующим мытьём щётками, ершами, салфетками и ополаскиванием водой
Мусороуборочное оборудование, мусоропроводы и мусоросборники	0,25 0,5 1,0 2,0	не менее 20	60 30 15 5	Протирание или орошение
Поверхности, поражённые плесневыми грибами	2,0 3,0 4,0	не менее 20	90 60 30	Двукратное протирание или двукратное орошение с интервалом 15 минут
Поверхность скорлупы яиц	0,2 0,3	не менее 20	10 5	Погружение, орошение
Санпропускник, дезковрики, дезбарьеры	0,5	не менее 20	-	заполнение раствором

Таблица 3 – Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «ДЕЗОН D102 (гипохлор)» при вирусных инфекциях.

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, % (по препарату)	Время обеззара- живания, мин	Способ Обеззара- живания
Поверхности в помещениях (пол, стены, жесткая мебель, в т.ч. из дерева), предметы обстановки, приборы, оборудование; санитарный транспорт и транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,25	60	Протирание
	0,5	30	
	1,0	15	
Поверхности мягкие, в т.ч. ковровые и прочие напольные покрытия, обивочные ткани, покрытия из искусственной и натуральной кожи, мягкая мебель	0,25	60	Протирание, обработка с помощью щетки
	0,5	30	
	1,0	15	
Санитарно-техническое оборудование	0,25	60	Протирание
	0,5	30	
	1,0	15	
Посуда без остатков пищи в т. ч. одноразовая	0,25	60	Погружение
	0,5	30	
	1,0	15	
Посуда с остатками пищи в т.ч. одноразовая	1,0	60	Погружение
	2,0	30	
	3,0	15	
Предметы для мытья посуды (ершики, щетки, ветошь)	1,0	60	Погружение
	2,0	30	
	3,0	15	
Поверхности кухонного оборудования; клеёнки, скатерти	0,25	60	Протирание
	0,5	30	
	1,0	15	

Кухонный инвентарь (кастрюли, доски разделочные, ножи, мясорубки и др.)	0,25	60	Протирание или погружение
	0,5	30	
	1,0	15	
Уборочный инвентарь, материал (ерши, щетки, ветошь), МОПы	2,0	60	Замачивание
	3,0	30	
Мусороуборочное оборудование, мусоропроводы, мусоросборники, поверхности и оборудование биотуалетов	0,25	60	Протирание или орошение
	0,5	30	
	1,0	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 Работы по приготовлению рабочих растворов следует проводить в спецодежде с защитой кожи рук резиновыми перчатками и глаз защитными очками.

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 выпускается в закрытых полимерных флаконах вместимостью от 0,05 дм³ до 1,5 дм³, канистрах вместимостью от 1,5 дм³ до 50 дм³, полиэтиленовых бочках вместимостью до 250 дм³, ёмкостях пластиковых 1 м³ с дегазирующими крышками.

6.2 Средство транспортировать всеми доступными видами транспорта, в упаковке производителя, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, гарантирующими сохранность продукции и тары. В соответствии с ГОСТ 19433-81 средство не является опасным грузом.

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

6.3 Хранить средство при температуре от +1°C до +25 °в закрытых ёмкостях вдали от источников тепла, избегая попадания прямого солнечного света, отдельно от лекарственных препаратов, пищевых продуктов, горючих материалов и кислот, в местах, недоступных детям.

6.4 Срок годности средства – 1,5 года 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 D102 (гипохлор)» должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4 Показатели качества дезинфицирующего средства с моющим действием «ДЕЗОН D102 (гипохлор)»

№ п/п	Наименование показателей	Нормы	Методы контроля по ТУ 20.20.14 -028-17643541-2022
1	Внешний вид	прозрачная бесцветная или слегка желтоватая жидкость	п.5.1
2	Запах	Слабый специфический	п.5.1
3	Показатель активности водородных ионов (рН) 1% водного раствора	12,0±1,0	п.5.2
4	Плотность средства при 20 ⁰ С, г/см ³	1,2±0,1	п.5.3
5	Массовая доля активного хлора, %	6,0± 1,5	п.5.4

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 20⁰С определяют с помощью ареометра в соответствии с ГОСТ 18995.1-73 «Продукты химические жидкие. Методы определения плотности».

5.4 Определение массовой доли активного хлора

5.4.1 Приборы, реактивы, растворы

Весы лабораторные общего назначения 2 класса точности по ГОСТ 53228-2008 с наибольшим пределом взвешивания 200 г.

Бюретка вместимостью 15 мл;

Цилиндр мерный вместимостью 10, 50 мл;

Колбы мерные вместимостью 250 мл ;

Колбы конические вместимостью 250 мл со шлифованной пробкой;

Калий йодистый ч.д.а.; водный раствор с массовой долей 10%;

Кислота серная ч.д.а.; водный раствор с массовой долей 10%;

Натрий серноватисто-кислый (тиосульфат натрия) 5-водный стандарт-титр, 0,1 н; водный раствор концентрации 0,1 моль/л готовят по Инструкции к пользованию стандарт-титрами;

Крахмал водорастворимый для йодометрии; 1,0% водный раствор; готовят по ГОСТ 4517;

Вода дистиллированная.

5.4.2 Проведение анализа

Навеску средства около 1 г, взятую с точностью до 0,0002 г вносят в коническую колбу вместимостью 250 см³. Добавляют 10 см³ дистиллированной воды, 10 см³ йодистого калия и перемешивают. Добавляют 10 см³ серной кислоты, колбу закрывают пробкой и выдерживают в темном месте 10 минут, затем титруют 0,1 М раствором тиосульфата натрия до изменения окраски от коричневой до светло-желтой, добавляют 1 см³ раствора крахмала и продолжают титрование до полного исчезновения окраски.

5.4.3 Обработка результатов измерения.

Массовую долю активного хлора в средстве (X, %) вычисляют по формуле:

$$X = \frac{0,003545 * V * 100}{m}$$

где:

0.003545 – масса активного хлора, соответствующая 1см³ раствора тиосульфата натрия, с концентрацией точно 0.1н, г;

V – объем раствора тиосульфата натрия с концентрацией точно 0.1н, израсходованный на титрование, см³;

m – навеска средства, г.

За результат анализа принимали среднее арифметическое 2-х определений.