

СОГЛАСОВАНО

Директор ГНУ ВНИИМП

им. В.М. Горбатова

Россельхозакадемии,

академик РАСХН

 А.Б. Лисицын

« 19 » декабря 2007г.

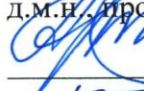
СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИЛЦ ФГУ «РНИИТО

им. Р.Р. Вредена

Росмедтехнологий,

д.м.н., профессор

 Г.Е. Афиногенов

« 19 » декабря 2007г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Хемилайн»



Н.А. Шуварина

2007г.

ИНСТРУКЦИЯ № 07/11-07-мп

по применению дезинфицирующего средства «Лайна»

производства ООО «Хемилайн», Россия

для санитарной обработки оборудования и помещений на предприятиях

мясной промышленности

ИНСТРУКЦИЯ №07/11-07-мп
по применению дезинфицирующего средства «Лайна»
для санитарной обработки оборудования и помещений на предприятиях
мясной промышленности

Инструкция разработана в лаборатории гигиены производства и микробиологии ГНУ Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии совместно с «ФГУ «РНИИТО им. Р.Р. Вредена Росмедтехнологий» и ООО «Хемилайн».

Авторы:

от ВНИИМП: зав. лабораторией гигиены производства и микробиологии, к.т.н. М.Ю. Минаев; ст.н.с., к.в.н. Рыбалтовский В.О.; м.н.с. Т.А. Фомина.

от РНИИТО им. Р.Р. Вредена Росмедтехнологий: руководитель ИЛЦ, д.м.н., профессор Г.Е. Афиногенов, ведущий научный сотрудник, к.ф.н. А.Г. Афиногенова.

от ООО «Хемилайн»: Генеральный директор Н.А. Шуварина.

Инструкция предназначена для работников мясной отрасли при осуществлении процессов технологической мойки и профилактической дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности.

Инструкция определяет методы и режимы применения дезинфицирующего средства «Лайна», требования техники безопасности, технологический порядок дезинфекции, методы контроля средства и концентрации его рабочих растворов, полноты отмыва его остаточных количеств с поверхностей обрабатываемых объектов.

Настоящая Инструкция является дополнением к действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М.2003г.).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Средство «Лайна» представляет собой прозрачную жидкость синего или зеленого цвета хорошо смешивающуюся с водой. В состав средства в качестве действующих веществ входят алкилдиметилбензиламмоний хлорид (1,25%), полигексаметиленгуанидин гидрохлорид (2,5%) и другие функциональные компоненты.

Средство выпускается в полиэтиленовых флаконах по 250 см³; 1,0 дм³ и канистрах из полимерных материалов по 1,0 дм³; 5,0 дм³; 10 дм³, обеспечивающих сохранность средства в течение всего срока годности.

Срок годности средства составляет 3 года, рабочих растворов – 7 суток. Хранить средство следует в закрытой упаковке производителя в местах, защищенных от солнечных лучей, при температуре от 0° до 35°С. При транспортировке в зимнее время возможно замерзание средства, после последующего размораживания препарат не теряет своих дезинфицирующих и моющих свойств. Средство «Лайна» транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на этих видах транспорта. В соответствии с ГОСТ 19433-81 средство не является опасным грузом

1.2. Средство обладает антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе бактерий группы кишечных палочек, стафилококков, стрептококков, сальмонелл; обладает моющими свойствами.

1.3. Средство «Лайна» по классификации опасности ГОСТ 12.1.007-76 относится к 4 классу мало опасных веществ при введении в желудок, при парентеральном введении и при нанесении на кожу. При ингаляции в насыщающих концентрациях средство относится к малоопасным веществам по степени летучести. Водные растворы средства не оказывают местного раздражающего действия на кожу при однократных аппликациях, при многократных аппликациях – вызывают сухость кожных покровов. Растворы средства 3,0 – 4,0% вызывают умеренное раздражение слизистой оболочки глаз. При ингаляционном воздействии в виде аэрозоля раздражает слизистые оболочки глаз и дыхательных путей. Средство не обладает сенсibiliзирующим и кумулятивным действием.

ПДК_{в.р.з.} алкилдиметилбензиламмоний хлорида – 1,0 мг/м³.

ПДК_{в.р.з.} полигексаметиленгуанидин гидрохлорида – 2,0 мг/ м³.

1.4. Дезинфицирующее средство «Лайна» предназначено для:

- дезинфекции, совмещенной с мойкой, оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. Кроме этого, средство может применяться для дезинфекции, совмещенной с мойкой, производственных и подсобных помещений;

- дезинфекции после предварительной мойки обрабатываемых объектов моющими средствами, разрешенными для использования на предприятиях пищевой промышленности.

Кроме этого, средство может применяться для дезинфекции производственных и подсобных помещений.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

Рабочие растворы средства «Лайна» (0,5, 1,0, 2,5 и 3,0 %) готовят путем его разбавления питьевой водой, соответствующей 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 организации и методам контроля”. Для приготовления рабочих растворов следует пользоваться таблицей 1.

Таблица 1

Требуемая концентрация, % по препарату	Количество средства и воды в расчете на 1л		Количества средства и воды в расчете на 10л	
	Количество средства, мл	Количество воды, мл	Количество средства, мл	Количество воды, мл
0,5	5	995	50	9950
1,0	10	990	100	9900
2,5	25	975	250	9750
3,0	30	970	300	9700

3. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА

3.1. Дезинфекция, совмещенная с мойкой.

3.1.1. Профилактическая дезинфекция, совмещенная с мойкой, различных видов технологического оборудования, инвентаря и тары, а также производственных и подсобных помещений на предприятиях мясной промышленности рабочими растворами средства «Лайна» проводится строго в соответствии с действующей «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М.2003г.), т.е. после предварительной механической очистки обрабатываемых поверхностей.

3.1.2. Непосредственно после дезинфекции осуществляют ополаскивание водой от остатков дезинфицирующего раствора в течение 5-10 мин объектов, непосредственно контактирующих с пищевым сырьем. Контроль на полноту смыва проводят по п.8. С остальных объектов смывание дезинфектанта не требуется.

3.1.3. Санитарную обработку оборудования и поверхностей помещений проводят в соответствии с режимами, изложенными в таблице 2.

3.1.4. Все указанные концентрации рабочих растворов дезинфицирующего средства в таблице 2 указаны по препарату.

Таблица 2

Режимы санитарной обработки различных объектов растворами средства «Лайна».

Объекты дезинфекции	Показатели рабочего раствора		Время воздействия, мин	Способ применения
	Концентрация, %	Температура, °С*		
1	2	3	4	5
Оборудование (кутгер, фаршемешалка)	2,5	50	15	Механический способ обработки или протирание
Разделочные столы	2,5	50	15	Протирание, орошение
Доски разделочные, транспортеры	2,5	50	15	Протирание, орошение
Тара (лотки, противни, ковши и др.)	2,5	50	15	Протирание, погружение, орошение
Пол, стены	3,0	20	10	Протирание, орошение
Генеральная сан. обработка	3,0	20	10	Орошение
Инвентарь, в т.ч. ножи разделочные	2,5	50	15	Погружение

Примечание: * - указана начальная температура растворов без последующего подогрева.

3.1.5. Объекты, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем (разделочные доски,

стеллажи, сосисочные автоматы, шприцевальные автоматы, оборудование и т.д.) подвергают механической очистке от пищевых остатков с последующим промыванием горячей водой. Санитарную обработку ручным способом проводят в течение 15 мин из расчета 2,0 л на 1 м² поверхности; пенным способом – в течение 15 мин из расчета 0,5л на 1 м² поверхности, затем остатки раствора смывают струей воды или в проточной воде в течение 5-10 мин. до полного смывания средства.

3.1.6. Дезинфекцию оборудования (волчки, куттера, мешалки, разделочные столы и др.) осуществляют ручным или механизированным способами путем обработки 2,5 % рабочим раствором средства.

3.1.7. Все съемные и разборные части оборудования дезинфицируют путем погружения на 15 мин. в передвижную или стационарную ванну в соответствии с указанными концентрациями и режимами санитарной обработке приведенных в таб. 2.

3.1.8. Профилактическую дезинфекцию мелкого инвентаря и посуды осуществляют погружением на 15 мин. в передвижную или стационарную ванну в соответствии с указанными концентрациями и режимами санитарной обработке приведенных в таб. 2. Дезинфекцию крупного инвентаря (напольные тележки, ковши и т.п.) проводят протиранием или орошением.

3.1.9. Объекты, не контактирующие с пищевым сырьем (электропилы, оборудование для съемки шкур и т.д.) обрабатывают по пункту 3.1.5. Смывание средства не требуется.

Конкретный вид оборудования, встречающийся на предприятиях мясной промышленности и не описанный в настоящей Инструкции, подвергают санитарной обработке средством в соответствии с порядком подготовки оборудования, изложенным в действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003г.) и руководствуясь пп. 3.1.5-3.1.9 настоящей инструкции.

3.1.10. Поверхности стен, полов, дверей обрабатывают в течение 10 мин. 3,0 % раствором средства при температуре 50 °С.

3.1.11. Генеральную санитарную обработку проводят согласно внутреннему распорядку предприятия, но не реже одного раза в два месяца в течение 10 мин. 3,0 % раствором при температуре 50 °С.

Контроль качества санитарной обработки оборудования осуществляется в соответствии с требованиями действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003г.).

3.2. Дезинфекция после предварительной мойки.

3.2.1. Дезинфекция различных видов технологического оборудования, инвентаря и тары, а также производственных и подсобных помещений на предприятиях мясной промышленности рабочими растворами средства «Лайна» проводится строго в соответствии с действующей «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.), т.е. после предварительной щелочной мойки и ополаскивания.

3.2.2. Недопустимо наличие белково-жировых загрязнений на поверхности, подвергающихся дезинфекции. Непосредственно после дезинфекции осуществляют ополаскивание водой от остатков дезинфицирующего раствора в течение 5-10 минут.

3.2.3. Перед дезинфекцией производственных, санитарно-бытовых и подсобных помещений (полов, стен) необходимо промыть (обезжирить) моющими средствами в соответствии с «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003г.) для удаления имеющихся белково-жировых отложений.

3.2.4. После полного удаления остатков моющего раствора водопроводной водой, дезинфекцию оборудования и поверхностей помещений проводят в соответствии с режимами, изложенными в таблице 3.

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «Лайна».

Объекты дезинфекции	Показатели рабочего раствора		Время воздействия, Мин.	Способ применения
	Концентрация, %	Температура, °С*		
1	2	3	4	5
Оборудование (куттер, фаршемешалка)	0,5	20	10	Двукратное протирание или орошение
Разделочные столы	0,5	20	10	Двукратное протирание или орошение
Доски разделочные, транспортеры	0,5	20	10	Двукратное протирание или орошение
Тара (лотки, противни, ковши и др.)	0,5	20	10	Протирание, погружение, орошение
Пол, стены	1,0	20	10	Протирание, орошение
Генеральная сан. обработка	1,0	20	10	Протирание, орошение
Инвентарь, в т.ч. ножи разделочные	0,5	20	10	Погружение
Съемные и разборные части оборудования	0,5	20	10	Погружение

3.2.5. Объекты, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем (разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, оборудование и т.д.) подвергают механической очистке от пищевых остатков, обезжиривают путем мытья моющими средствами, с последующим промыванием горячей водой. Сразу после мойки проводят дезинфекцию в течение 10 минут 0,5 % раствором средства из расчета 0,3-0,5 л на 1 м² поверхности, затем остатки раствора смывают струей воды в течение 5-10 минут до полного смывания средства (п.8).

3.2.6. Дезинфекцию оборудования (волчки, куттера, мешалки, разделочные столы и др.) осуществляют ручным или механизированным способами путем обработки 0,5 % рабочим раствором средства.

3.2.7. Профилактическую дезинфекцию мелкого инвентаря и посуды осуществляют погружением в передвижную или стационарную ванну с 0,5 % рабочим раствором средства при температуре не ниже 20 °С на 10 мин. Дезинфекцию крупного инвентаря (напольные тележки, ковши и т.п.) проводят протиранием или орошением..

3.2.8. Объекты, не контактирующие с пищевым сырьем (электропилы, оборудование для съемки шкур и т.д.) обрабатывают по пункту 3.2.5. Смывание дезинфектанта не требуется. Конкретный вид оборудования, встречающийся на предприятиях мясной промышленности и не

описанный в настоящей Инструкции, подвергают санитарной обработке средством в соответствии с порядком подготовки оборудования, изложенным в действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.).

3.2.9. Поверхности стен, полов, дверей обрабатывают 1,0 % раствором средства при температуре не ниже 20 °С.

3.2.10. Генеральную санитарную обработку проводят согласно внутреннему распорядку предприятия, но не реже одного раза в два месяца, 1,0 % раствором при температуре не ниже 20 °С.

Контроль качества санитарной обработки оборудования осуществляется в соответствии с требованиями действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.).

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. На каждом предприятии санитарную обработку оборудования и тары проводит специально назначенный для этого персонал: цеховые уборщики, мойщики, аппаратчики.

4.2. К работе допускаются лица не моложе 18 лет, не имеющие повышенную чувствительность к хлору и 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 случайных отравлениях.

4.3. При работе со средством необходимо соблюдать правила техники безопасности, сформулированные в типовых инструкциях, в соответствии с инструкцией по санитарной обработке на предприятиях мясной промышленности.

4.4. При всех работах со средством необходимо избегать его попадания на кожу и в глаза.

4.5. Все работы следует проводить в рабочей одежде с защитой кожи рук резиновыми перчатками.

4.6. Производственные помещения для приготовления рабочих растворов средства «Лайна» должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией.

4.7. В отделении для приготовления дезинфицирующих растворов необходимо: вывесить инструкции по приготовлению рабочих растворов и правила дезинфекции и мойки оборудования; инструкции и плакаты по безопасной эксплуатации моечного оборудования; иметь свою аптечку.

5. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

5.1. При попадании средства на кожу смыть его большим количеством воды.

5.2. При случайном попадании средства в глаза следует немедленно промыть их под проточной водой в течение 10 - 15 минут, закапать 30 % раствор сульфацила натрия. При необходимости обратиться к врачу-окулисту.

5.3. При попадании средства в желудок дать выпить пострадавшему несколько стаканов воды с 10 - 20 измельченными таблетками активированного угля. Рвоту не вызывать! При необходимости обратиться к врачу.