

СОГЛАСОВАНО

Директор
ФБУН НИИ Дезинфектологии
Роспотребнадзора
Д.м.н., профессор



Н.В.Шестопалов

2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
Управляющей организации
ЗАО «ЭКОЛАБ»



С.В.Милованов

2018 г.

ИНСТРУКЦИЯ № INST-02-2018

по применению средства дезинфицирующего "Sirafan speed" на предприятиях
пищевой и перерабатывающей промышленности

Москва, 2018г.

ИНСТРУКЦИЯ № INST-02-2018

по применению средства дезинфицирующего «SiraFan speed» на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности

Инструкция разработана ФБУН «Научно-исследовательский институт дезинфектологии» Роспотребнадзора

Авторы: Л.С.Федорова, А.С.Белова, Г.П.Панкратова, С.В.Андреев

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Средство «SiraFan speed» (далее – средство) предназначено для дезинфекции небольших по площади наружных поверхностей приборов и аппаратов, технологического оборудования и упаковочных линий в производственных помещениях, инвентаря (в том числе ножей), тары на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

1.2 Средство представляет собой прозрачную бесцветную жидкость, готовую к применению. В состав средства входят: 2-пропанол 35%, 1-пропанол 25% и др.; pH средства – 7,5-8,5.

Средство выпускают в полиэтиленовых флаконах вместимостью 0,75 л с насадкой для распыления и без таковой, а так же в канистрах вместимостью 5 л.

Срок годности средства 4 года при условии хранения в невскрытой упаковке производителя.

1.3 Средство обладает антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, дрожжеподобных грибов и дрожжей – специфической микрофлоры предприятий пищевой промышленности.

1.4 Средство по параметрам острой токсичности при введении в желудок и при нанесении на кожу относится к 4 классу мало опасных веществ по ГОСТ 12.1.007-76; при ингаляционном воздействии в насыщающих концентрациях (пары) умеренно опасно согласно Классификации ингаляционной опасности средств по степени летучести (3 класс опасности); не оказывает раздражающего действия на кожу; вызывает умеренное раздражение глаз, не обладает сенсibiliзирующим свойством.

ПДК в воздухе рабочей зоны:

спирт пропиловый – 30/10 мг/м³ (пары, аэрозоль 3 класс опасности)

спирт изопропиловый – 50/10 мг/м³ (пары, аэрозоль 3 класс опасности)

2 ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА

2.1 Средство применяют для дезинфекции, осуществляемой после мытья, небольших по площади наружных поверхностей приборов и аппаратов, технологического оборудования и упаковочных линий, инвентаря (в т.ч. ножей), тары в производ-

ственных помещениях. Средство используют без разведения способом орошения. Обработке подлежат объекты из различных материалов, которые не портятся от воздействия спирта.

Режимы дезинфекции средством представлены в таблице 1.

2.2 Поверхности в помещениях, предметы обстановки, оборудование, инвентарь и другие объекты равномерно оросить средством (с расстояния не менее 30 см) до полного смачивания при норме расхода 50 мл/м² поверхности. Средство быстро высыхает, не оставляя на поверхностях следов; не требует смывания.

Максимально допустимая площадь обрабатываемой поверхности должна составлять не более 1/10 от площади всего помещения. Например, в помещении общей площадью 10 м² обеззараживаемая поверхность должна составлять не более 1 м².

Таблица 1 - Режимы дезинфекции средством «Sirafan Speed»

Объект обеззараживания	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Небольшие по площади наружные поверхности приборов и аппаратов, технологического оборудования, упаковочных линий, инвентарь (в том числе ножи), тара	15	Орошение с последующим распределением средства на поверхности с помощью салфеток

3.5 Технология и контроль санитарной обработки объектов подробно изложены в документах:

для предприятий мясной промышленности – в СП № 3238-85 «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности», утвержденных Минздравом СССР 27.03.1985 г, Минмясомолпромом СССР 05.08.1986 г. и в «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности», утвержденной Ростехрегулированием 14.01.2003 г;

для предприятий по производству и переработке мяса птицы – в СП № 4261-87 «Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов», утвержденных Минздравом СССР 06.05.1987 г, в «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений предприятий (цехов) по переработку сельскохозяйственной птицы, производству продукции из мяса птицы и яиц», М, 2011 г;

для предприятий по производству молока и молочной продукции – в СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов», утвержденных Госкомсанэпиднадзором РФ 04.10.1996 г и в «Инструкции по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности», утвержденной Госстандартом РФ 10.02.1998 г;

для предприятий по переработке и консервированию рыбы – в СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», утвержденных Госкомсанэпиднадзором РФ 11.03.1996 г, в «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования на рыбоперерабатывающих предприятиях и судах» № 2981-84, утвержденной Минздравом СССР 27.03.1984 г.

для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности – СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», в Санитарных правилах для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности N 3244-85, утверждённых Минздравом СССР 09.04.85 г и в ТИ 95120-52767432-096-03 «Технологическая инструкция по проведению санитарной обработки, оборудования, коммуникаций и тары при производстве напитков брожения, пастеризованных в потоке и обеспопложенных путем фильтрования»;

для предприятий по переработке и консервированию фруктов и овощей – в СП 962-72 «Санитарные правила для предприятий, вырабатывающих плодово-овощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашенную капусту и соленые овощи», утвержденных Минздравом СССР 4.04.1972 г;

для предприятий по производству продуктов мукомольной и крупяной промышленности, крахмала и крахмалосодержащих продуктов – в СП 1361-75 «Санитарные правила для предприятий крахмало-паточной промышленности», утвержденных Минздравом СССР 01.10.1975 г;

для предприятий по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий – в СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий», утвержденных Минздравом РФ 11.02.2015г.

3 ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

3.4. Средство использовать только по назначению. Обрабатывать малые по площади поверхности (при соотношении обработанной площади к площади помещения 1:10) и при включенной вентиляции.

3.5. При орошении поверхностей необходимо использовать средства индивидуальной защиты: комбинезон, сапоги резиновые, резиновые перчатки, герметичные очки, универсальные респираторы типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки "А".

3.6. Производственные помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией.

3.7. Огнеопасно! Не обрабатывать включенные приборы, нагретые поверхности или вблизи огня!

3.8. Средство следует хранить отдельно от лекарственных препаратов, продуктов питания и в местах, недоступных детям.

3.9. Смыв в канализационную систему средства следует проводить только в разбавленном виде.

4 МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

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

4.2. При попадании средства в глаза следует немедленно промыть их под струей воды в течение 10-15 минут и сразу обратиться к офтальмологу.

4.3. При проглатывании средства выпить несколько стаканов воды и вызвать рвоту. При необходимости обратиться к врачу.

4.4. При появлении раздражения верхних дыхательных путей и слизистых оболочек глаз, а также сонливости или головокружения следует выйти в отдельное хорошо проветриваемое помещение или на свежий воздух, прополоскать рот и носоглотку водой. При необходимости обратиться к врачу.

5 УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

5.1. Транспортирование средства возможно любым видом наземного транспорта в оригинальной упаковке предприятия-изготовителя в соответствии с правилами перевозки опасных грузов, действующими на каждом виде транспорта и гарантирующими сохранность средства и тары.

5.2. Средство следует хранить в плотно закрытой таре изготовителя, в крытых сухих вентилируемых складских помещениях при температуре от минус 5⁰С до плюс 25⁰С, вдали от нагревательных приборов, открытого огня и

прямых солнечных лучей, отдельно от лекарственных препаратов, продуктов питания и в местах, недоступных детям.

5.3. При пожаре использовать порошковые или пенные средства пожаротушения.

5.4 При соблюдении указанных выше условий хранения средство сохраняет свои свойства не менее 3 лет со дня изготовления.

5.5. В аварийной ситуации при нарушении целостности упаковки следует использовать средства индивидуальной защиты: комбинезон, сапоги, универсальные респираторы типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки А, герметичные очки, влагонепроницаемые перчатки.

При уборке пролившегося средства следует адсорбировать его удерживающим жидкость веществом (силикагель, песок), собрать и отправить на утилизацию. Не использовать горючие материалы (например, стружку, опилки). Остатки смыть большим количеством воды.

5.6. Меры защиты окружающей среды: не допускать попадания средства в сточные/поверхностные или подземные воды и в канализацию.