

СОГЛАСОВАНО

Руководитель (заместитель)
ИЛЦ ФБУН «ИИЦ прикладной
микробиологии и биотехнологии»
М.В. Храмов

« 30 » мая 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «ИНТЕРСЭН-плюс»
Д.А. Куршин

« 30 » мая 2019 г.



ИНСТРУКЦИЯ № Д-44/19
по применению средства дезинфицирующего
«ОПТИМАХ express» / «ОПТИМАКС экспресс»
на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли,
пищевой и перерабатывающей промышленности, транспорта

(ООО «ИНТЕРСЭН-плюс», Россия)

ИНСТРУКЦИЯ № Д-44/19 от 30.05.2019 г.
по применению средства дезинфицирующего
«ОРТИМАХ express» / «ОПТИМАКС экспресс»
на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли,
пищевой и перерабатывающей промышленности, транспорта
(ООО «ИНТЕРСЭН-плюс», Россия)

Инструкция разработана:

Федеральным бюджетным учреждением науки «Государственный научный центр прикладной микробиологии и биотехнологии» (ФБУН «ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии»), Обществом с ограниченной ответственностью «ИНТЕРСЭН-плюс».

Авторы: Герасимов В.Н., Гайтрафимова А.Р., Быстрова Е.В., Коробова Н.А., Васильева Е.Ю., Миронова Р.И., Маринина Н.Н. (ИЛЦ ФБУН ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии); Куршин Д.А. (ООО «ИНТЕРСЭН-плюс»).

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Средство дезинфицирующее «ОРТИМАХ express» / «ОПТИМАКС экспресс» (далее - «ОРТИМАХ express») представляет собой готовый к применению 2%-ный раствор дезинфицирующего средства «ОПТИМАКС» в виде прозрачной, однородной жидкости с добавкой или без добавки загустителя, в качестве основного действующего вещества содержащий N,N-бис(3-аминопропил)додециламин – 0,10%, а также функциональные добавки, в том числе неионогенные ПАВ, ингибитор коррозии, комплексообразователь и воду питьевую деионизированную. рН средства ($10,0 \pm 0,5$) ед.

Срок годности средства при условии хранения в закрытой упаковке производителя – 3 года. После вскрытия упаковки – 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

Средство «ОРТИМАХ express» выпускают расфасованным в полимерные флаконы ёмкостью 0,1; 0,2; 0,5; 0,75; 1,0; 2,0; 3,0 дм³ с плотно закручивающимися колпачками и/или насадками для распыления и/или дозаторами, в полимерные канистры ёмкостью 1,0; 2,0; 3,0; 5,0; 10,0; 25,0 дм³ или в любой другой приемлемой для потребителя и данного продукта таре по действующей нормативной документации.

1.2. Средство «ОРТИМАХ express» обладает антимикробной активностью, в т.ч. **бактерицидными свойствами** в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий (бактерии группы кишечной палочки, стафилококки, сальмонеллы); **вирулицидной активностью** в отношении Коксаки, ЕСНО, полиомиелита, энтеральных и парентеральных гепатитов, ВИЧ, SARS, гриппа, герпеса, аденовирусов; **фунгицидной активностью** (в т.ч. в отношении патогенных грибов рода Кандида и Трихофитон (дерматофитий), плесневых грибов (включая молочную плесень), дрожжевых и дрожжеподобных - специфической микрофлоры предприятий пищевой промышленности), **овоцидными свойствами** в отношении возбудителей паразитарных болезней (цист и ооцист простейших, яиц и личинок гельминтов).

Средство «ОРТИМАХ express» сохраняет свои физико-химические и потребительские свойства после заморозки и последующего оттаивания, негорюче, пожаро- и взрывобезопасно.

Средство «ОРТИМАХ express» обладает моющими и дезодорирующими свойствами, не вызывает коррозию металлов, не повреждает обрабатываемые поверхности, не обесцвечивает ткани, не фиксирует органические загрязнения, не вызывает помутнения стекол и разрушения клеевых соединений. Свойства препарата позволяют совмещать в одном процессе мытье, экспресс-дезинфекцию и дезодорирование обрабатываемых поверхностей и объектов.

Средство эффективно уничтожает пятна и налеты жира, масла, сажи, никотиновых загрязнений, крови и других трудноудаляемых веществ с поверхностей из любых материалов (стекло, зеркала, металлы, керамика, хромированные изделия, бетон, кафель, резина, пластик, винил, фарфор, фаянс и других, в том числе пористых).

Средство не теряет свои дезинфицирующие свойства при контакте с остаточными количествами мыла и моющих средств.

1.3. Средство «ОПТИМАХ express» по параметрам острой токсичности при введении в желудок и нанесении на кожу относится к 4 классу малоопасных веществ согласно классификации ГОСТ 12.1.007-76, оказывает слабое раздражающее действие на кожу и слизистые оболочки глаз. При введении в брюшину относится к относительно безвредным веществам (6 класс по классификации К.К. Сидорова). При ингаляционном воздействии в виде паров по степени летучести (С₂₀) средство малоопасно; в виде мелкодисперсного аэрозоля вызывает раздражение слизистой верхних дыхательных путей и глаз.

ПДК в воздухе рабочей зоны N,N-бис (3-аминопропил)додециламина - 1 мг/м³ (пары+аэрозоль).

1.4. Средство «ОПТИМАХ express» предназначено для профилактической, текущей, вынужденной, заключительной дезинфекции и проведения генеральных уборок при инфекциях бактериальной, вирусной и грибковой этиологии, а также для мытья, обезжиривания и дезодорирования всех видов поверхностей на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевых и перерабатывающих производствах, на объектах общественного и грузового транспорта и других объектах¹; для дезинфекции скорлупы пищевых яиц; использования населением в быту.

1.4.1. Средство «ОПТИМАХ express» применяется для:

- дезинфекции, совмещенной с мытьем (после предварительной механической очистки от пищевых остатков), наружных и внутренних поверхностей производственного и технологического оборудования, рабочих поверхностей, аппаратуры, производственного и разделочного инвентаря (ножи, доски, кухонный инвентарь), тары, поверхностей помещений, стеллажей, предметов обстановки, мебели (стульев, столов, в т.ч. обеденных

¹ Предприятия и организации общественного питания, в т.ч. при учреждениях всех ведомственных принадлежностей и форм собственности, включая силовые структуры РФ (в т.ч. ФСБ, МЧС, ВВС, МВД, ФСИН и др.) и общественный транспорт: рестораны, кафе, бары, буфеты, столовые, чайные, раздаточные пункты, фабрики кухни, вагоны-рестораны, объекты всех видов и форматов кейтерингового обслуживания, предприятия быстрого обслуживания (питания) всех типов, в т.ч. микроторговые точки - кафетерии типа «снэк» и «фаст-фуд», гриль-бары, суши, пекарни, пиццерии, кафе «шоп» (точки по продаже горячих и холодных напитков), организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации, мобильные точки питания, уличные киоски, фудтраки, павильоны, мобильные прилавки и тележки, рестораны с буфетом типа «шведский стол» и прочие предприятия, работающие на основе использования готовых блюд или полуфабрикатов с высоким коэффициентом готовности, временные организации общественного питания быстрого обслуживания, деятельность которых связана с организацией питания различных групп населения (детские, подростковые и др.), в т.ч. в период проведения массовых мероприятий (ярмарок, спортивных мероприятий, олимпиад и др.); организации общественного питания, размещенные на временных и постоянных полевых станах (вагоны-кухни, походные кухни, пункты питания и т.п.); фуд-корты; вендинговые аппараты по продаже горячих и холодных напитков, снеков в упаковке; предприятия продовольственной торговли, потребительские и промышленные рынки; транспорт для перевозки продуктов питания и продовольственного сырья, полуфабрикатов, технологического оборудования для приготовления и хранения пищи; предприятия продовольственной торговли, в т.ч. супермаркеты, рынки, плодоовощные базы, склады, овоще-, фруктохранилища, стационарные - палатки, киоски, автофургоны, павильоны и передвижные – тележки, корзины, лотки, автолавки, автоприцепы и т.д., различные объекты мелкорозничной сети; предприятия различных отраслей пищевого и перерабатывающего производства, включая молочную, мясо-, птице- и рыбоперерабатывающую, кондитерскую, хлебобулочную, пивобезалкогольную, алкогольную, винодельческую, сахарную, масложировую, чайную, макаронную, фрукто-, овощеперерабатывающую и др. отрасли промышленности; предприятия агропромышленного комплекса; птицеводческие, животноводческие, свиноводческие, звероводческие хозяйства и др.; объекты, загрязненные никотином; автомобильный, городской наземный, электрический пассажирский, грузовой транспорт, в т.ч. РЖД, авиатранспорт, морской транспорт.

и производственных) на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевых и перерабатывающих предприятиях;

- дезинфекции твердых поверхностей и объектов, в т.ч. производственных помещений, после их предварительной мойки (обезжиривания) предназначенными и разрешенными к применению моющими средствами, на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевых и перерабатывающих производствах;

- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, поверхностей, объектов, в т.ч. инвентаря различных передвижных объектов питания (пункты приготовления пищи, расположенные в передвижных торговых прицепах, домах на колесах и пр.), а также при организации кейтерингового обслуживания (столы и рабочие поверхности линий раздачи, холодильное и морозильное оборудование, внутренние и наружные поверхности плит, пароконвекторных и микроволновых печей, посудомоечных машин; столов, стульев и других предметов интерьера, находящихся как в рабочих зонах мобильных пунктов общественного питания и торговли, так и на открытом воздухе), стеллажей, прилавков-витрин для хранения инвентаря, посуды, сыпучих продуктов, готовых блюд и полуфабрикатов, рабочих и смежных поверхностей шведских и фуршетных линий (столов) и т.п.;

- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, прилавков, в т.ч. торговых павильонов, витрин, стеллажей, гостевых (обеденных) столов, подносов, барных стоек и поверхностей барного оборудования;

- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, съемного буфетно-кухонного оборудования, подносов, полуподносов, боксов, контейнеров, бесконтейнерных тележек, используемых при организации питания на авиатранспорте и в аэропортах;

- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, дверных ручек, выключателей, трубок телефонных аппаратов, поверхностей оргтехники, устойчивых к влажной обработке;

- дезинфекции торгового, в т.ч. счетного и весового оборудования, фасовочных агрегатов;

- мойки, дезинфекции, в т.ч. совмещенных в одном процессе, транспорта для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и продовольственного сырья; приспособлений и оборудования, находящихся в этом транспорте;

- дезинфекции льдогенераторов, холодильного и морозильного оборудования для хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и продовольственного сырья, дефростеров;

- дезинфекции моечных раковин и ванн для столовой посуды, стеклянной посуды, столовых приборов многоразового использования, ванн для обработки яиц в пищеблоках;

- дезинфекции инвентаря для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов;

- дезинфекции и мытья осветительной аппаратуры производственных и торговых помещений, витрин, прилавков;

- дезинфекции, мойки и дезодорирования мусоросборников (бачки, ведра после удаления отходов) и мусороуборочного оборудования;

- обеззараживания и дезинвазии поверхностей и объектов в помещениях, в т.ч. технологического, производственного, кухонного оборудования и принадлежностей (освобожденных от остатков пищи), транспорта для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, мусоросборников, контаминированных возбудителями паразитарных болезней;

- обработки поверхностей и объектов, пораженных плесенью, в т.ч. с целью профилактики поражения помещений плесневыми грибами;

- дезинфекции туалетных комнат, вентиляей водопроводных кранов, ручек и затворов дверей, спусковых ручек и других поверхностей, которых касаются руки человека при посещении туалета;

- дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха;

- дезинфекции и мытья декоративных панелей (экранов) над регистрами систем отопления;
- проведения генеральных уборок на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевых и перерабатывающих производствах;
- дезинфекции скорлупы пищевых яиц на предприятиях общественного питания, в различных отраслях пищевой промышленности и др. предприятиях согласно п.1.4;
- дезинфекции, мытья и дезодорирования поверхностей и объектов, загрязненных никотином;
- дезинфекции и экспресс-дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, труднодоступных, средне- и малогабаритных поверхностей транспортных средств, объектов транспортной инфраструктуры (места для сидения пассажиров, в том числе сиденья, обтянутые ворсовой тканью, ниши, полки для багажа, поручни, внутренние поверхности окон, полы и стены помещений (площадью до 10 кв.м.), полки, стеллажи и пр.);
- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем инвентаря, оборудования, в т.ч. для уборки, используемого на объектах общественного и грузового транспорта;
- проведения генеральных уборок на объектах общественного и грузового транспорта.

2. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА «ОПТИМАХ express»

Внимание: Средство «ОПТИМАХ express» готово к применению и не требует разбавления! Категорически запрещается смешивать средство «ОПТИМАХ express» с другими моющими и дезинфицирующими средствами.

2.1. Средство «ОПТИМАХ express» применяют для дезинфекции, в том числе совмещенной с мойкой и/или обезжириванием, и дезодорирования объектов, перечисленных в п. 1.4.

2.2. Дезинфекцию на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевой и перерабатывающей промышленности, транспорта проводят в соответствии с санитарными правилами и нормативами, регулирующими деятельность этих предприятий и организаций, действующими на текущий момент.

2.3. Обеззараживание поверхностей и объектов средством «ОПТИМАХ express» проводят протиранием, орошением, обработкой аэрозолем, замачиванием или погружением (мелкий инвентарь, малогабаритное оборудование, съемные части различных объектов).

Смывания средства с поверхности после дезинфекции не требуется, за исключением поверхностей, непосредственно контактирующих с продуктами питания и продовольственным сырьем, а также кожей человека (в части сантехнического оборудования).

Если поверхности и/или объекты, непосредственно контактирующие с продуктами питания и продовольственным сырьем, дезинфицируют методом погружения, то ополаскивание водой таких поверхностей от дезинфицирующего раствора осуществляют в течение не менее 3-х минут.

В случае обработки методом протирания или орошения сантехнического оборудования (сиденье унитаза), а также **небольших по площади и/или труднодоступных поверхностей**, контактирующих с продуктами питания и продовольственным сырьем, эти поверхности после дезинфекции **протирают тканевым или нетканым материалом, обильно смоченной водой.**

Контроль на полноту смыва дезинфицирующего средства «ОПТИМАХ express» проводят согласно информации раздела 7 настоящей Инструкции.

2.4. Дезинфекцию после предварительной мойки торгового и технологического оборудования, поверхностей помещений, в т.ч. производственных (пол, стены, двери, столы для разделки мяса, рыбы и т.д.), жесткой и полужесткой мебели (столы, стулья, кресла, диваны, стеллажи, витрины и др.) в залах приема пищи, буфетах, раздаточных пунктах, складских и бытовых помещениях, кладовых и др. (см.п.1.4, пп.1.4.1) **при инфекциях бактериальной и грибковой этиологии** проводят методом орошения или протирания при экспозиции 5 минут:

- поверхность протирают салфеткой (протирачным материалом), смоченной в растворе средства при норме расхода 30 мл/м² обрабатываемой поверхности;

- орошают с помощью опрыскивателей (типа «Квазар») или специальных насадок (триггер), крупногабаритные поверхности обрабатывают с помощью специального оборудования (распылитель типа «Автомас», гидропульт), добиваясь равномерного и обильного смачивания обрабатываемой поверхности. Норма расхода средства при орошении: 150 мл/м² (гидропульт, автомат) или 50 мл/м² (Квазар, триггерная насадка). Избыток дезинфицирующего раствора после окончания времени дезинфекции удаляют сухой чистой ветошью.

Поверхности и объекты, непосредственно контактирующие с продуктами питания и продовольственным сырьем, подлежат мойке водой в соответствии с указаниями п.2.3.

При инфекциях **вирусной этиологии** обработку поверхностей и объектов проводят методом орошения или протирания при экспозиции 30 минут. Нормы расхода при разных способах нанесения раствора в соответствии с указанными в данном разделе.

2.5. Дезинфекцию, совмещенную с мойкой (обезжириванием), наружных и внутренних поверхностей технологического оборудования, рабочих поверхностей, аппаратуры, поверхностей помещений (пол, стены, двери и т.д.), предметов обстановки, мебели и др. (см.п.1.4, пп.1.4.1) проводят в два этапа:

1 этап: Очистка поверхностей/объектов перед дезинфекцией.

Распыляют средство непосредственно на загрязненную поверхность и затем протирают ее чистой салфеткой для удаления загрязнений. Норма расхода средства 50-100 мл/м² обрабатываемой поверхности в зависимости от вида и степени загрязнения.

Допускается при легкой степени загрязнения обработка поверхности протирачным материалом, обильно смоченным раствором средства «ОПТИМАХ express» из расчета 30-50 мл/м² обрабатываемой поверхности в зависимости от толщины материала.

2 этап: Дезинфекция поверхностей/объектов после очистки: проводят методом орошения или протирания при экспозиции **5 минут (бактериальные и грибковые инфекции):**

Распыляют средство на предварительно очищенную поверхность, тщательно смочив ее, или протирают тканевыми или неткаными салфетками, обильно смоченными средством «ОПТИМАХ express». Норма расхода средства при протирании - 30 мл/м² обрабатываемой поверхности, при орошении через гидропульт, автомат - 150 мл/м², при орошении через Квазар или триггерную насадку - 50 мл/м². Избыток дезинфицирующего раствора после окончания времени дезинфекции удаляют сухим чистым протирачным материалом.

По истечении дезинфекционной выдержки поверхности, контактирующие с продуктами питания или продовольственным сырьем, подлежат обязательной мойке водой в соответствии с указаниями п.2.3.

При инфекциях **вирусной этиологии** обработку поверхностей и объектов проводят методом орошения или протирания при экспозиции **30 минут**. Нормы расхода при разных способах нанесения раствора в соответствии с указанными в данном разделе.

2.6. Дезинфекцию после предварительной мойки поверхностей производственных помещений (кондитерских цехов, помещений для хранения и обработки яиц, помещений для приготовления и разделки теста, отделений для приготовления полуфабрикатов, мясного, рыбного, птицегольевого, овощного, доготовочного, заготовочного, горячего, холодного, моечного, в т.ч. внутрицеховой тары и др. цехов), внешних поверхностей технологического оборудования различной габаритности (в т.ч. производственных столов, тележек, транспортеров, овощемоек, льдогенераторов, внешней поверхности фаршевых машин, различного малогабаритного пищевого оборудования и т.п.) проводят методом протирания или орошения в соответствии с нормами расхода и временем экспозиции, указанными в п.2.4.

2.7. Дезинфекцию, после предварительной мойки раковин и производственных ванн для мытья посуды, столовых приборов, инвентаря и продовольственного сырья, в т.ч. яиц проводят методом орошения с последующей промывкой обработанных поверхностей проточной водой в течение не менее 3-х минут. **Время экспозиции:**

при бактериальных и грибковых инфекциях: **10 минут**

при вирусных инфекциях: **30 минут**

2.8. Инвентарь, тару, предварительно очищенные от остатков пищевых продуктов (разделочные доски, ножи, пилы, лотки и пр.) дезинфицируют методом орошения или погружения в дезинфицирующий раствор с экспозицией **10 минут (при бактериальных и грибковых инфекциях)** или **30 минут (при вирусных инфекциях)** и последующим ополаскиванием под проточной водой в течение не менее 3-х минут.

Крупногабаритный инвентарь (подтоварники, тележки, транспортеры) дезинфицируют методом орошения или протирания с последующей обработкой салфеткой из тканевого или нетканого материала, обильно смоченной проточной водой.

2.9. Подносы, прилавки, витрины, стеллажи, обеденные столы, барные стойки протирают салфеткой из тканевого или нетканого материала, обильно смоченной дезинфицирующим средством. При необходимости (в случае непосредственного контакта в дальнейшем с пищевыми продуктами или производственным сырьем) после дезинфекции протирают салфеткой, обильно смоченной водой. Нормы расхода дезсредства, время дезинфекции и порядок ее проведения должны соответствовать требованиям п. 2.4, 2.5.

2.10. Дезинфекцию внутренних и внешних поверхностей холодильного и морозильного оборудования для хранения пищевых продуктов и полуфабрикатов, льдогенераторов, дефростеров проводят после их полного отключения, размораживания и мытья щелочными или нейтральными средствами способом протирания или орошения. По окончании обработки внутренние поверхности оборудования необходимо промыть чистой водой и протереть чистой салфеткой, обильно смоченной водой. Время экспозиции и нормы расхода в соответствии с п.2.4.

2.11. Поверхности осветительного и измерительного (весового) оборудования, фасовочных агрегатов обрабатывают методом протирания и экспозицией 5 минут (при инфекциях бактериальной и грибковой этиологии) или 30 минут (при инфекциях вирусной этиологии). Платформы и чаши весов, непосредственно контактирующие с продуктами питания и продовольственным сырьем, после дезинфекции подлежат промывке (съемные чаши) под проточной водой или двукратному протиранию чистой тканью, обильно смоченной водой.

2.12. Уборочное оборудование и инвентарь (мелкогабаритные) дезинфицируют методом погружения, крупногабаритный – протирают. **Уборочный материал** замачивают в средстве, по окончании дезинфекции прополаскивают и высушивают. Время экспозиции - 20 минут при инфекциях бактериальной и грибковой этиологии, 60 минут – при вирусных инфекциях.

2.13. Профилактическую, текущую и вынужденную дезинфекцию труднодоступных и малогабаритных поверхностей помещений, стеллажей, инвентаря, тары на плодоовощных базах, складах, хранилищах для **предупреждения развития гнилостных бактерий** проводят после механической очистки методом орошения при экспозиции 5 минут.

Генеральную санитарную обработку проводят согласно внутреннему распорядку предприятия/организации, но не реже одного раза в месяц.

2.14. Поверхности, пораженные плесенью, предварительно очищают, просушивают, а затем **двукратно** с интервалом 5 минут обрабатывают способом орошения при экспозиции 30 минут.

Для предотвращения роста плесени через 1 месяц рекомендуется повторить обработку.

2.15. Санитарно-техническое оборудование туалетных комнат, в том числе на объектах транспортной инфраструктуры и в быту по мере необходимости и после окончания работы организации тщательно очищают, промывают и дезинфицируют путем орошения или протирания при экспозиционной выдержке **10 минут** (бактериальные и грибковые инфекции) или **60 минут** (при вирусных инфекциях) и норме расхода: при протирании 50-100 мл/м² обрабатываемой поверхности, при орошении через «Квазар» или триггерную насадку – 100-150 мл/м². **Сиденье унитаза** после дезинфекции подлежит мойке водой (протиранию салфеткой, обильно смоченной водой).

Вентили водопроводных кранов, ручки и затворы дверей, спусковые ручки и др. протирают салфеткой, обильно смоченной средством. Время экспозиции **10 минут**. Смывание средства с этих поверхностей не требуется.

2.16. Дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования воздуха проводят при полном их отключении. **Воздуховоды вентиляционных систем** дезинфицируют способом орошения (мелкодисперсного распыления) при экспозиции 5 минут, **вентиляционное оборудование** – способами орошения или протирания при экспозиции 5 минут. **Воздушный фильтр** дезинфицируют способом погружения в раствор средства «OPTIMAX express» на 60 минут, либо заменяют. Угольный фильтр подлежит замене. **Радиаторную решётку и накопитель конденсата** протирают тканью или салфеткой, смоченной дезинфицирующим раствором, время экспозиции 5 минут. После дезинфекции обработанные части систем промывают водопроводной водой и высушивают.

2.17. Дезинфекцию, совмещенную с мытьем, декоративных экранов над регистрами систем отопления проводят методом протирания при норме расхода 30 мл/м² обрабатываемой поверхности и времени выдержки 5 минут (при бактериальных инфекциях).

2.18. Дезинфекцию, мойку и дезодорирование мусорных баков и ведер (после предварительного механического удаления пищевых отходов) при бактериальных инфекциях проводят методом орошения или протирания при экспозиции **10 минут**.

2.19. Обеззараживание объектов, пораженных возбудителями паразитарных инфекций, проводят методом двукратного протирания или орошения с интервалом 15 минут. Норма расхода при протирании – 100 мл/м² обрабатываемой поверхности, при орошении через «Квазар» или триггерную насадку – 150 мл/м² обрабатываемой поверхности.

2.20. Дезинфекцию скорлупы пищевых яиц, предварительно отсортированных, проверенных на отсутствие повреждений, овоскопированных и вымытых теплым 0,5% раствором кальцинированной соды или любым другим, разрешенным и зарегистрированным в установленном порядке для этого моющим средством, проводят при полном погружении яиц на 10 минут в емкость, заполненную средством «ОПТИМАХ express». По истечении указанного времени яйца промывают под проточной теплой водой в течение не менее 3-х минут, выкладывают в емкость для стекания и сушки.

Контроль на полноту смыва дезинфицирующего средства «ОПТИМАХ express» проводят согласно информации раздела 7 настоящей Инструкции.

Внимание: Замена раствора в моечной ванне для дезинфекции яиц должна проводиться не реже 2 раз в смену.

2.21. Дезинфекцию различных поверхностей и объектов транспортной инфраструктуры при инфекциях бактериальной и грибковой (кандидоз) этиологии проводят методом орошения или протирания при экспозиции 5 минут:

- поверхность протирают салфеткой из тканевого или нетканого материала, смоченной в растворе средства при норме расхода 30-50 мл/м² обрабатываемой поверхности;

- орошают с помощью опрыскивателей (типа Квазар) или специальных насадок (триггер), добиваясь равномерного и обильного смачивания обрабатываемой поверхности. Норма расхода средства при орошении 50-100 мл/м². Избыток дезинфицирующего раствора после окончания времени дезинфекции удаляют сухой чистой ветошью.

Мягкие кресла, обтянутые мебельными, в том числе ворсовыми тканями, предварительно очищенные от пыли, обрабатывают с целью дезинфекции и мытья двукратно методом протирания при экспозиции 5 минут (бактериальные инфекции, кандидоз) и норме расхода дезинфицирующего средства не менее 200 мл/м² обрабатываемой поверхности.

2.22. Поверхности и объекты, находящиеся в зонах высокой проходимости (поручни эскалаторов, ручки и держатели в транспорте, жесткие сиденья и т.п.) обрабатывают методом протирания при экспозиции 5 минут (бактериальные и грибковые инфекции) или 30 минут (вирусные инфекции) и норме расхода дезсредства 50-100 мл/м² обрабатываемой поверхности в зависимости от толщины протираемого материала.

Сильно загрязненные поверхности рекомендуется обрабатывать в два этапа:

1 этап: Очистка поверхностей/объектов перед дезинфекцией.

Распыляют средство непосредственно на загрязненную поверхность и затем протирают чистой тканевой или нетканой салфеткой для удаления загрязнений. Норма расхода средства 50-100 мл/м² обрабатываемой поверхности в зависимости от вида и степени загрязнения.

2 этап: Дезинфекция поверхностей/объектов после очистки:

проводят методом орошения или протирания:

Распыляют средство на предварительно очищенную поверхность, тщательно смочив ее, или протирают салфетками, обильно смоченными средством «ОПТИМАХ express». Норма расхода средства при протирании - 30-50 мл/м² обрабатываемой поверхности, при орошении – 50-100 мл/м² (Квазар, орошение через триггер). Время дезинфекционной выдержки: 5 минут (при бактериальных и грибковых инфекциях) или 30 минут (при вирусных инфекциях). Избыток дезинфицирующего раствора после окончания времени дезинфекции удаляют сухим чистым протирающим материалом.

Внимание: При проведении текущей дезинфекции в присутствии посторонних людей не допускается применять способ орошения.

2.23. Очистку, дезинфекцию и дезодорирование различных твердых **поверхностей и объектов, загрязненных никотином проводят методом протирания и орошения** при экспозиции 5 (бактериальные инфекции) или 30 (вирусные инфекции) минут. Для очистки и дезинфекции кальянов, их предварительно разбирают, обрабатывают все внутренние и внешние части (шахту и колбу очищают с помощью ерша или щетки) и затем промывают проточной водой в течение 3-х минут. Курительные принадлежности и трубки дезинфицируют методом орошения или погружения в средство с последующей обязательной промывкой проточной водой.

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

3.1. При работе с дезинфицирующим средством необходимо соблюдать правила техники безопасности, сформулированные в типовых инструкциях, в соответствии с инструкцией по мойке, профилактической, заключительной и вынужденной дезинфекции на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного и грузового транспорта.

3.2. В каждой организации, предприятии санитарную обработку проводит специально обученный и предназначенный для этого персонал (уборщики, мойщики и т.п.)

3.3. Все работы со средством «ОПТИМАХ express» необходимо проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.

Избегать попадания средства в глаза и на кожу.

3.4. Обработку поверхностей способом протирания, замачивания, погружения и орошения (с помощью курковых насадок или распылителя типа «Квазар») можно проводить без средств защиты органов дыхания и в присутствии людей.

3.5. При проведении текущей дезинфекции в присутствии посторонних людей не допускается применять способ орошения.

3.6. При работе с «ОПТИМАХ express» не превышать указанную норму расхода средства, не рекомендуется одновременно обрабатывать методом орошения более 1/10 от общей площади помещения.

3.7. Дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования воздуха проводят при полном их отключении при участии и под руководством инженеров по вентиляции.

3.8. Тару, посуду и изделия в т.ч. оборотную, непосредственно контактирующую с продуктами питания, после ее обработки средством необходимо промыть проточной водой в течение не менее 3-х минут.

3.9. При работе со средством необходимо соблюдать правила личной гигиены. Запрещается курить, пить и принимать пищу. После работы лицо и руки следует вымыть с мылом.

4. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ ПРИ СЛУЧАЙНОМ ОТРАВЛЕНИИ

4.1. Средство «ОПТИМАХ express» малоопасно, но при несоблюдении мер предосторожности возможно раздражение органов дыхания (сухость, першение в горле, кашель), глаз (слезотечение, резь в глазах) и кожных покровов (гиперемия, сухость, отечность).

4.2. При попадании средства в глаза немедленно промыть их проточной водой в течение 10-15 минут. При необходимости обратиться к врачу.

4.3. При попадании средства на кожу вымыть ее большим количеством воды.

4.4. При появлении признаков раздражении органов дыхания следует прекратить работу со средством, пострадавшего немедленно вывести на свежий воздух или в другое помещение, а помещение проветрить. Рот и носоглотку прополоскать водой. При поражении гортани – режим молчания и питье теплого молока с содой, минеральной воды. При необходимости обратиться к врачу.

4.5. При случайном попадании средства в желудок необходимо выпить несколько стаканов воды и активированный уголь из расчета 1 таблетка угля на каждые 10 кг веса пострадавшего. Рвоту не вызывать! При необходимости обратиться к врачу.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И УПАКОВКА

5.1. Средство «ОПТИМАХ express» транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на этих видах транспорта.

5.2. При транспортировании и хранении не допускать ударов, механических повреждений, превышения установленной ярусности в штабеле.

5.3. Средство в оригинальной упаковке производителя хранят в крытых складских помещениях, в местах, защищенных от влаги и солнечных лучей, вдали от нагревательных приборов и открытого огня при температуре от 0⁰С до +35⁰С.

Транспортировка средства допускается при температурах от минус 40⁰С до плюс 40⁰С.

При температурах ниже 0⁰С средство замерзает. После размораживания в естественных условиях физико-химические и потребительские свойства средства полностью восстанавливаются. В случае замораживания и последующего оттаивания средство перед использованием рекомендуется перемешать.

5.4. Хранить средство следует в местах, недоступных детям, отдельно от пищевых продуктов и лекарственных веществ.

5.5. Средство «ОПТИМАХ express» выпускают расфасованным в полимерные флаконы ёмкостью 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,75; 1,0; 2,0; 3,0 дм³ с плотно закручивающимися колпачками и/или насадками для распыления и/или дозаторами, в полимерные канистры ёмкостью 1,0; 2,0; 3,0; 5,0; 10,0 или 25,0 дм³ либо в любой другой приемлемой для потребителя и данной продукции таре в соответствии с действующей нормативной документацией.

6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

6.1. Показатели качества

По показателям качества средство дезинфицирующее «ОПТИМАХ express» должно соответствовать требованиям ТУ 20.20.14-035-46842767-2019, показателям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Нормативные показатели оценки качества средства «ОПТИМАХ express»

Наименование показателя	Нормы	Метод испытания
Внешний вид, запах	Прозрачная однородная жидкость* со специфичным запахом	по п. 5.2 ТУ 20.20.14-035-46842767-2019
Плотность при 20 ⁰ С, г/см ³	0,998 ± 0,005	по ГОСТ 18995.1-73
Показатель концентрации водородных ионов (рН) средства, ед.	10,0 ± 0,5	по ГОСТ 22567.5-93
Массовая доля N,N-бис(3-аминопропил)додециламина, %	0,10 ± 0,01	По п. 5.3 ТУ 20.20.14-035-46842767-2019

*допускается выпуск продукции с добавкой и без добавки загустителя

7. КОНТРОЛЬ ПОЛНОТЫ ОТМЫВА

Определение полноты отмыва, т.е. содержание остаточных количеств дезинфицирующего средства в смывной воде, в зависимости от специфики организации и ее технических возможностей проводят по показателям:

1. **По действующему веществу** методом кислотно-основного титрования (чувствительность методики – 1 мг N,N-бис(3-аминопропил)додециламин) – рекомендуется для отраслевых предприятий пищевой промышленности.

*Методика предоставляется по запросу.

2. **По рН (щелочности) смывной воды:** качественная оценка по реакции индикатора фенолфталеина или универсальной индикаторной бумаги – рекомендуется для предприятий и организаций, не имеющих технической возможности проводить количественную оценку N,N-бис(3-аминопропил)додециламина в смывной воде.

Оборудование или поверхность считаются полностью отмытыми, если индикатор фенолфталеин не окрашивает в розовый цвет пробу смывной воды или индикаторная бумага не окрашивается в темно-зеленый или синий цвет при контакте с обработанной поверхностью или пробой смывной воды.