

СЭС

№ 4 (68), 2008



ISSN 1684-6710



www.sanpin.ru

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ СОБЕСЕДНИК

Ежемесячный журнал Управления Роспотребнадзора по г. Москве и Центра гигиены и эпидемиологии в г. Москве

Новые документы

**Работа подростков
в организациях**

ДЕЗИНФЕКЦИЯ ЯЙЦА

**Хлеб, мука
и крупы на складах**

**Страхование
санэпидрисков**

**Размещение
заказов**

Продлите подписку!



УГРОЗА В КАПЛЕ ВОДЫ

Постановление главного государственного санитарного врача РФ № 95 от 26.12.07

«Об обеспечении санитарно-эпидемиологической безопасности при перевозке продуктов питания железнодорожным транспортом»

Письма Роспотребнадзора № 0100/13119-07-32 от 18.12.07 «О выполнении постановления

главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 13 от 03.07.06»

№ 01/323-8-32 от 25.01.08 «Об анализе радиационных аварий за 2007 год и мерах их профилактики»

№ 01/384-8-32 от 29.01.08 «О выдаче санэпидзаключений на издательскую продукцию»

№ 01/459-8-32 от 30.01.08 «О состоянии надзора за лицензированием деятельности с источниками ионизирующих излучений»

№ 0100/9469-07-32 от 17.09.07 «О вопросах, возникающих в судебной практике при применении отдельных положений КоАП РФ»

ISSN 1684-6710



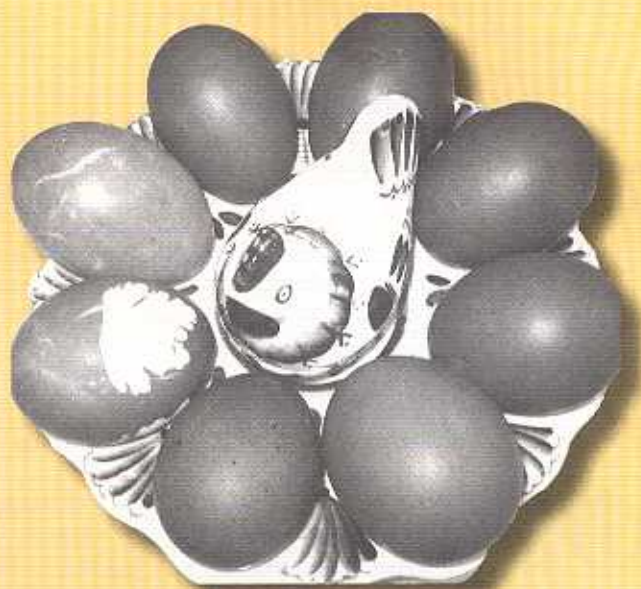
9 771684 671008

Мойка и дезинфекция СТОЛОВОГО ЯЙЦА

Ирина Самсонова,

врач-дезинфектолог отдела организации
дезинфекционных мероприятий ЦГИЭ в г. Москве

Какие специфические знания востребованы сегодня на предприятиях хлебопекарной и масложировой промышленности, в ресторанах, столовых, кафе, барах, буфетах, организациях выездного питания Москвы, в том числе столовых в детских и лечебно-профилактических учреждениях? Наряду с правилами проведения производственного контроля это методы и режимы применения дезинфицирующих средств, требования техники безопасности при работе с ними, технологический порядок дезинфекции, перечень разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств, предназначенных для дезинфекции столового яйца, используемого при приготовлении разных блюд.



В настоящее время имеются и дезинфицирующие средства с моющим эффектом отечественных и западных производителей (Ника-2, Десон, Сокрена, Полиdez, Химитек, Эком-25М, Эком-50М, Эком), разрешенные для дезинфекции, в том числе, яиц на предприятиях хлебопекарной и масложировой промышленности.

Приготовление рабочего раствора

Рабочие растворы готовят, растворяя концентрат дезсредства в питьевой воде в стеклянной, пластмассовой или эмалированной посуде (без повреждения эмали). Расчет представлен в таблице 1.

Таблица 1

Название дезсредства	Концентрация рабочего раствора (по препарату), %	Объем средства (мл) для приготовления			
		1 л раствора		10 л раствора	
		концентрат	вода	концентрат	вода
Десон	4,0	40	960,0	400	9600
Сокрена	0,5	5	995	50	9950
Ника-2	2,0	17,2	982,8	172,4	9827,6
Полиdez	7,0	70	930	700	9300
Эком-25М	0,2	2,0	998,0	20,0	9980
Эком-50М	0,1	1,0	999,0	10,0	9990
Эком	0,025	0,25	999,75	2,5	9997,5

Обработка столового яйца (см. табл. 2)

Технология обработки такова: яйца, предварительно овоскопированные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатывают в двухсекционной ванне в следующем порядке.

□ В первой секции проводятся замачивание и мойка в 4-проц. растворе Десона в течение 15–20 минут, либо в 2-проц. растворе Ники-2 в течение 30 минут, либо в 7-проц. растворе Полидеза в течение 15–20 минут, либо в 0,2-проц. растворе Экома-25М в течение 30 минут, либо в 0,1-проц. растворе Экома-50М в течение 30 минут. Температура воды – 40–45°C.

□ Во второй секции яйца ополаскивают проточной водой до полного смывания следов дезинфектанта. Температура воды – 40–45°C.

Замену раствора в моечной ванне проводят не реже двух раз в смену.

Дезинфекция поверхности скорлупы яиц средствами Сокрена и Эком имеет особенности. Так, в частности, при ручной мойке и дезинфекции куриных яиц применяют 0,4–0,5-проц. раствор Сокрена при температуре 25±5°C при экспозиции 5 минут, при машинной мойке – 0,5–0,6-проц. при экспозиции 2 минуты.

В процессе работы каждый час производят корректировку рабочего раствора, добавляя дополнительно в емкость Сокрену в количестве от 10% до 50% от исходно вносимого, в зависимости от эффективности удаления загрязнений со скорлупы. Меняют раствор один раз в смену или по мере загрязнения. После обработки яйца направляют в моечные машины, а если таких машин на объекте нет, их моют вручную питьевой водой из шланга.

Мойку и дезинфекцию поверхности скорлупы яиц средством Эком проводят иначе. Технология обработки такова: яйца, предварительно овоскопированные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатывают в четырехсекционной ванне в следующем порядке.

□ В первой секции яйца замачивают в течение 5–10 минут. Температура воды – 20–25°C.

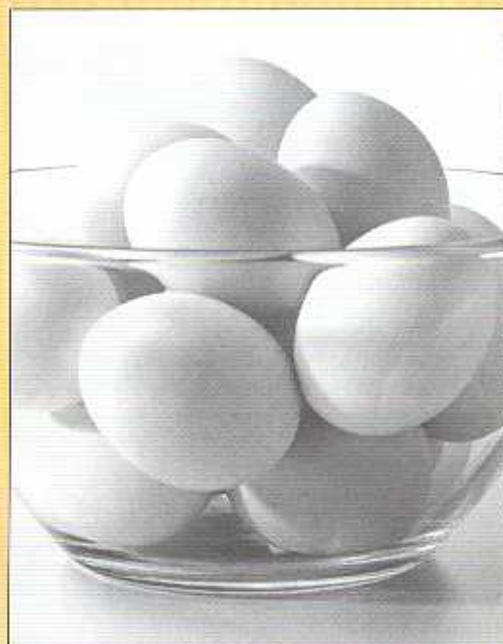
□ Во второй секции их моют с применением любого разрешенного моющего средства в соответствии с инструкцией по применению.

□ В третьей секции проводят дезинфекцию в 0,025-проц. растворе Экома (по препарату). Температура воды – 25–30°C.

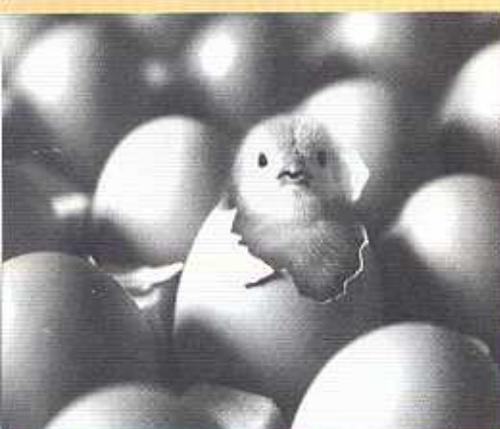
□ В четвертой секции яйца промывают чистой проточной водой до полного исчезновения следов дезинфицирующего препарата. Температура воды – 25–30°C.

Контроль смываемости следов Сокрена осуществляют по наличию (отсутствию) четвертичных аммонийных соединений в смывных водах, при ополаскивании на поверхности оборудования. Контроль остаточных количеств четвертичных аммонийных соединений в смывных водах пищевых производств, при ополаскивании на поверхности оборудования, после обработки Сокреной проводят с помощью индикаторных полосок Молконт-ЧАС (Россия), индикаторных салфеток Дезиконт-ЧАС (Россия), погружая индикаторную бумагу в смывную воду и прикладывая к поверхности обрабатываемого объекта.

Таблица 2



Объект дезинфекции	Название дезсредства	Концентрация рабочего раствора, %	Экспозиция, мин	Температура рабочего раствора, °С	Способ дезинфекции	Расход рабочего раствора, мл/м
Яйцо	Десон	4,0	15–20	40–45	Погружение	До полного погружения
Яйцо – ручная мойка	Сокрена	0,4–0,5	5	25±5		
Яйцо – машинная мойка	Сокрена	0,5–0,6	2	–		
Яйцо	Ника-2	2,0	15	40–45		
Яйцо	Полидез	7	15–20	40–45		
Яйцо	Эком-25М	0,2	30	–		
Яйцо	Эком-50М	0,1	30	–		
Яйцо	Эком	0,025	15–20	25–30		



Техника безопасности и оказание первой доврачебной помощи

К работе с препаратами Десон, Сокрена, Ника-2, Полидез, Эком-25М, Эком-50М, Эком допускаются лица не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний к данной деятельности, не страдающие аллергическими заболеваниями, прошедшие соответствующий инструктаж по производственным обязанностям, технике безопасности и оказанию первой помощи при случайных отравлениях. Сотрудники, в обязанности которых входит эта работа, обязательно должны расписаться в журнале инструктажа по технике безопасности.

При работе с дезсредствами необходимо избегать попадания их в глаза и на незащищенную кожу, поэтому ее проводят в резиновых перчатках. Во время рабочего процесса запрещается принимать пищу, пить и курить. В отделении, где осуществляется приготовление рабочих растворов, необходимо повесить на стену соответствующую инструкцию и правила мойки яиц. Наличие аптечки, в состав которой входят средства, применяемые при попадании дезинфектанта в глаза, на слизистую и внутрь, обязательно (таблица 3).

Таблица 3

Название дезсредства	Средство, применяемое при попадании дезпрепарата в глаза, на слизистую и внутрь
Десон	30-проц. раствор сульфацила натрия, активированный уголь, 2-проц. раствор гидрокарбоната
Сокрена	30-проц. раствор сульфацила натрия, активированный уголь
Ника-2	30-проц. раствор сульфацила натрия, активированный уголь
Полидез	30-проц. раствор сульфацила натрия, активированный уголь
Эком-25М	активированный уголь
Эком-50 М	активированный уголь
Эком	активированный уголь

СП 2.3.6.1079-01, а также журналы проведения вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте можно приобрести ежедневно с 11.00 до 17.00 (кроме выходных) в ЦГИЭ в г. Москве по адресу: Графский пер., 4/9, 1-й этаж (станция метро «Алексеевская»).



ДЕЗИНФЕКЦИЯ СИСТЕМ ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ

- санитарно-эпидемиологическое обследование и видеодиагностика систем вентиляции и кондиционирования воздуха;
- очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования воздуха на объектах различных категорий;
- очистка жировых отложений.

ЗАО «ПЛАСТ ГРУПП»
производит и реализует отечественное современное оборудование для проверки состояния, очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха.



Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.01.16.000.М.1320.02.07
Общестроительная лицензия № ГС-1-99-02-27-0-7705641172-025970-1
115114, Москва, Шлюзовая набережная, дом 6, строение 4
www.plastgroup.ru e-mail:plastgroup@mail.ru
Телефон (495) 238-1811, факс (495) 238-1833