**Инструкция по проведению дезинфекции**

**Дезинфекция –** профилактика,удаление или уничтожение возбудителей инфекционных (паразитарных) болезней в (на) объектах окружающей среды. Производится с целью уничтожения патогенных возбудителей. Выделяют: физический, биологический и химический методы дезинфекции. К химическим средствам дезинфекции относят: хлоросодержащие дезинфектанты, бром, йод и их соединения, фенолы и крезолы, гуанидины, альдегиды, спирты, оксиды, кислоты, щелочи.

Для мойки и профилактической дезинфекции применяют следующие химикалии:

*моющие*: мыло хозяйственное, тринатрийфосфат, натрий углекислый кристаллический (кальцинированная сода), едкий натрий, каспос, синтамид-5 и синтетические моющие средства.

*моюще-дезинфицирующие*: едкий натрий (каустическая сода), каспос, демп, метасиликат натрия, композиции - дихлоризоцианурата натрия с синтамидом-5, катапина-бактерицида с синтамидом~5, препарат типа Вимол-Триас А, препарат ДМР-5;

*дезинфицирующие*: хлорная известь, гипохлор, хлорамин, трихлоризоциануровая кислота (ТХЦК), дихлоризоцианурат натрия (ДХЦН), двутретьосновная соль гипохлорита кальция (ДТСГК), едкий натрий (каустическая сода), каспос, формальдегид, негашеная известь, оксидифенолят натрия, перекись водорода, антисептол.

Дезинфекции должна предшествовать механическая очистка оборудования и помещений (полов, стен, инвентаря и т.д.) от остатков сырья, с применением теплой воды, которую спускают в канализацию только через жироловки. После механической очистки производят мойку и обезжиривание обрабатываемых объектов.

Объекты непосредственно контактирующие с пищевым сырьем, обезжиривают путем мытья горячими моющими растворами из расчета 2 л на 1 м2 поверхности; объекты, непосредственно не контактирующие с сырьем, обезжиривают из расчета 1л раствора на 1м2. Дезинфекцию осуществляют дезинфицирующими растворами из расчета 0,5 л рабочего раствора на 1 м2 поверхности.

При использовании моюще-дезинфицирующих растворов мойка с обезжириванием и дезинфекция объединяются в одну операцию. В этом случае санитарную обработку проводят по схеме: механическая очистка, обработка моюще-дезинфицирующим раствором, промывание водой.

Расход моюще-дезинфицирующего раствора 2 л на 1 м2 поверхности. Дезинфекцию в производственных цехах производят только после полного удаления из них пищевого сырья.

Количество моющего или дезинфицирующего средства (X) в килограммах для приготовления рабочего раствора рассчитывают по формуле:

**Х = (А ∙ Б): С**

где: А - процентное содержание активно действующих веществ в растворе;

Б - количество раствора, литр;

С - процентное содержание активно действующих веществ в моющем или дезинфицирующем средстве.

**Санитарная обработка скотобазы, помещений, производственных цехов и холодильника**

Мойка и профилактическая дезинфекция скотобазы и цеха предубойного содержания производится в следующем порядке.

Навоз из лайвстока, станков, загонов, с путей прохождения животных до лайвстока, а также другого оборудования и инвентаря скотобазы и цеха предубойного содержания убирают ежедневно. После механического удаления навоза остатки омывают водой. Лестницы лайвстока дезинфицируют, после очистки от навоза, не реже одного раза в неделю. Каждый загон и кормушки в них дезинфицируют после отправки содержавшейся в них очередной группы животный на убой.

Для дезинфекции используют: осветленный раствор хлорной извести с содержанием 2 % активного хлора; 2 % раствор каустической соды температуры 800С; 20 % взвесь свежегашеной извести. Экспозиция 35-40 минут.

В бытовых помещениях ежедневно, по окончании работы проводят уборку с мойкой полов и инвентаря. Для мойки применяют щелочные растворы: мыльно-содовый; 1-2 % препарат кальцинированной соды;

Производственные и подсобные помещения цеха первичной переработки скота дезинфицируют один раз в 5 дней.

Дезинфекцию лестничных клеток проводят не реже одного раза в 10 дней. Дезинфекцию бытовых помещений проводят не реже одного раза в неделю. Для дезинфекции применяют: осветленные растворы хлорной извести с содержанием 0,5-1 % - активного хлора;

Перед проведением дезинфекции помещения освобождают от пищевого сырья и готовой продукции, проводят механическую очистку и мойку.

При дезинфекции помещений, вначале дезинфицирующим раствором орошают пол, затем стены, технологическое оборудование и инвентарь и в заключение, повторно орошают пол. Спустя 30-40 минут все поверхности, орошенные дезинфицирующим раствором, промывают водой.

Полы в производственных помещениях моют горячими щелочными растворами в процессе работы по мере их загрязнения и по окончании смены.

Полы в камерах холодильника при погрузочно-разгрузочных работах убирают по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену. В остальное время по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

Стены и панели, облицованные плиткой или окрашенные масляной краской, ежедневно протирают чистыми тряпками, смоченными в мыльно-содовом растворе. Не реже одного раза в неделю промывают горячей водой с мылом.

На лестничных клетках моют ступени и перила горячими щелочными растворами ли протирают тряпками, смоченными в щелочном растворе, по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

Обязательную дезинфекцию холодильных камер проводят:

- после освобождения камер от грузов и в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов;

- при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолках, инвентаре и оборудовании камер;

- при поражении плесенями хранящихся грузов.

Уборочный инвентарь по окончании уборки моют горячей водой и дезинфицируют погружением на 30-40 минут в один из дезинфицирующих или моюще-дезинфицирующих растворов, после чего тщательно ополаскивают водой и просушивают.

**Мойка и дезинфекция инвентаря, посуды и технологического оборудования в цехах первичной переработки скота, субпродуктовом и кишечном**

Мойку проводят ежедневно по окончании работы смены. Кровь, слизь и т.п. с полов и стен производственных помещений смывают водой по мере загрязнения в течение рабочего дня и по окончании смены.

Транспортеры, конвейеры, конвейерные столы, столы из мраморной плитки, электропилы, оборудование для съемки шкур, боксы для оглушения животных и т.п. по окончании смены очищают и моют при помощи щеток горячим щелочным раствором (2% кальцинированной соды) с последующим промыванием горячей водой.

Поверхности оборудования и стен, окрашенные масляной краской, моют горячим 1% раствором мыла. Оборудование и инвентарь, не соприкасающиеся с мясом, мясными и другими пищевыми продуктами и не окрашенные масляной краской, за исключением оборудования и инвентаря, изготовленного из алюминия и его сплавов, стены, облицованные кафельной или метлахской плиткой, после очистки моют горячими моюще-дезинфицирующими растворами (2 % едкого натра). Для санобработки оборудования и инвентаря, изготовленного из алюминия и его сплавов, применяют горячий раствор мыла, мыльно-содовый раствор.

Тару и мелкий инвентарь (ящики, доски, лотки и т.п.) после мойки дезинфицируют горячим 2 % раствором кальцинированной соды с последующим ополаскиванием.

Разборные трубопроводы для транспортирования крови, кровяной плазмы и других белковых веществ моют теплой (35-400С) водой, очищают от остатков этих продуктов ершами в специальных ваннах с горячим раствором кальцинированной соды и промывают водой.

Неразборные трубопроводы (вставив в них заглушки) промывают теплой водой, затем на 10-16 часов заполняют моюще-дезинфицирующим раствором, содержащим 0,15% кальцинированной соды, 0,075 % едкого натрия. Затем трубопроводы промывают водой.

Полый нож перед мойкой разбирают, для чего отвинчивают накидную гайку и за рукоятку вынимают внутренний цилиндр с расширителем из полости наружного цилиндра. После разборки части ножа моют теплой водой, затем горячим щелочным раствором с помощью ершей и промывают горячей водой.

Трубопроводы и спуски для транспортирования субпродуктов и кишок моют горячим 5% раствором кальцинированной соды. Трубопроводы и спуски для транспортировки шкур и конфискатов моют и одновременно дезинфицируют горячим раствором едкого натра (2 %). Через час трубопровод промывают горячей водой до полного удаления щелочи, для чего форсунку проводят от начала до конца трубопровода не менее трех раз.

Санитарную обработку троллеев и разног проводят в моющем растворе вручную или в моечных барабанах следующим образом. Загрязненные троллеи и разноги подвешивают на крюки цепного конвейера и подают в ванну для замочки, которую наполняют раствором моющих веществ концентрацией 5-10 %. В качестве моющего вещества - кальцинированную соду.

На участке обескровливания и в других местах, где по условиям производственных процессов полы и стены загрязняются жиром, их моют во время работы щетками - душ горячими щелочными растворами (1 % мыла, мыльно-содовый, 2 % демпа). По окончании смены для мойки полов, загрязненных жиром, применяют более концентрированные горячие щелочные растворы (2% едкого натра, 5 % кальцинированной соды).

Санитарную обработку ножей, мусатов, секачей и пил для распиловки туш производят через каждые 30 мин работы. Для этого ножи, мусаты и секачи обезжиривают погружением на 10 мин в горячий (60-650С) 1 % раствор кальцинированной соды, ополаскивают и помещают на 10-15 мин в один из дезинфицирующих растворов.

Для санитарной обработки пил на каждом рабочем месте должны быть 3 емкости: для щелочного раствора, для воды и для дезинфицирующего раствора. Обработку проводят в следующем порядке. Пилу, при включенном электромоторе ополаскивают теплой водой, затем погружают на 1-2 мин в емкость со щелочным раствором при температуре около 600С для обезжиривания, переносят на 1-2 мин в емкость с водой и затем - в емкость с дезинфицирующим раствором и ополаскивают водой. В качестве щелочного раствора применяют: 1-2 % кальцинированной соды; 0,1-0,2 % каустической соды; мыльно-содовый раствор.

Ковши и тележки моют после каждого использования теплой водой.

В субпродуктовом цехе барабаны горизонтальные, столы и деревянные доски ежедневно по окончании смены моют теплой водой с последующим обезжириванием и ополаскиванием горячей водой. Шпарильные барабаны моют снаружи по окончании работы горячей водой. Опалочные печи периодически, не реже одного раза в недели очищают скребками от сажи моют горячей водой из шланга.

В шкуро-посолочном цехе гашпили после спуска отработанного грязного тузлука тщательно промывают теплой водой из шланга; не реже одного раза в смену проводят механическую очистку инвентаря и оборудования и промывку их водой.

Профилактическую дезинфекцию осуществляют: осветленным раствором хлорной извести с содержанием 1-2 % активного хлора; 0,8-1,5 % раствором хлорамина; 2 % горячим раствором едкого калия или натрия.

Профилактическую дезинфекцию оборудования и инвентаря убойно-разделочного цеха производят ежедневно; оборудования и инвентаря кишечного и субпродуктового цехов - не реже 1 раза в 5 дней, шкуро-посолочного цеха 1-2 раза в месяц, а в случае необходимости - еженедельно.

Для санитарной обработки воздухопроводов и оборудования воздушных компрессорных установок применяют водный раствор, содержащий: кальцинированной соды - 4,0 % или раствор, содержащий синтанол ДС-10 0,6-0,8 %, триполифосфата натрия 2,5 %, кальцинированной соды 4 % и метасиликата натрия 3 %. бработку раствором проводят 35-40 минут. После обработки моющим раствором систему промывают водой до полного удаления остатков моющего раствора.

*Санитарную обработку и профилактическую дезинфекцию без предварительной мойки можно осуществлять моюще-дезинфицирующими растворами.*

**Мойка и дезинфекция транспорта**

Транспортные средства для перевозки мяса и мясопродуктов ежедневно, по окончании работы, очищают от пищевых остатков, промывают горячей водой и дезинфицируют орошением 2 %-ным раствором едкой щелочи или осветленным раствором хлорной извести, содержащим 1-2 % активного хлора. Кузова автомашин и ящики для продуктов, обитые оцинкованной жестью, нельзя дезинфицировать растворами хлорсодержащих препаратов, а обитые листовым алюминием - растворами едких щелочей.

Транспортные средства, доставившие на предприятие убойных животных, обрабатывают на специально оборудованной для этих целей площадке. После механической очистки кузов промывают водой из шланга и дезинфицируют орошением: 2 %-ным горячим раствором едкого натра; осветленным раствором хлорной извести с содержанием 2-3 % активного хлора.

Транспорт для вывоза навоза ежедневно подвергают механической очистке, мойке горячим щелочным раствором или горячей водой и дезинфекции осветленным раствором хлорной извести с содержанием 2,5 % активного хлора.

**Личная гигиена работников**

Работники производственных цехов должны мыть руки и дезинфицировать их перед началом работы, после каждого перерыва в работе при возвращении в цех; при посещении санузла мойка рук в туалетной комнате недостаточна; в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки, их моют каждый раз дополнительно.

Рабочие убойно-разделочного цеха, занятые на операциях забеловки и нутровки, должны мыть руки после каждой туши и после каждого загрязнения рук в процессе забеловки и нутровки.

Моют и дезинфицируют руки в следующей последовательности:

Дважды промывают до локтевого сгиба (при первом намыливании обязательно применяют щетку) тщательно оттирают ладони и тыльную часть рук, причем особое внимание обращают на неровности кожи и пространства под ногтями, затем - смыть мыло, намылить во второй раз, не применяя щетки и смыть мыло водой. После обмывания руки ополаскивают осветленным раствором хлорной извести, содержащим 0,05-0,1 % активного хлора, или раствором хлорамина в концентрации 0,1-0,2 %, затем остатки раствора тщательно смыть водопроводной водой.

После посещения туалета мыть и дезинфицировать руки следует дважды: после посещения туалета до надевания халата и непосредственно перед тем, как приступать к работе. При выходе из туалета продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврике. Дезрастворы подлежат ежедневной замене.

Спецодежду после работы сушат и проветривают вне пищевого цеха, желательно на открытом воздухе. Стирают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю, в горячем мыльно-содовом растворе (по норме - соды 50 г и мыла 270 г на ведро воды).

Санодежда и халаты рабочих производственных цехов должны содержаться в чистоте и заменяться чистыми в каждую смену. Фартуки и нарукавники (из клеенки) после работы промывают горячей водой с мылом и ополаскивают хлорной водой (0,05-0,1 % активного хлора) или слабым раствором хлорамина "Б" (0,3-0,5 % концентрации).

**Концентрация растворов химических дезинфицирующих средств, %**

|  |  |
| --- | --- |
| Дезинфицирующее средство | Группы устойчивости возбудителей  |
| первая  | вторая | третья  | четвертая |
| Натр едкий (сода каустическая) | 2 | 4 | 3 | 10 |
| Хлорная известь | 2 | 3 | 5 | 5 |
| Нейтральный гипохлорит кальция  | 2 | 3 | 5 | 5 |
| Лизол  | 5 | н/п | н/п | н/п |
| Дезонол  | 5 | 10 | н/п | н/п |
| Феносмолин | 3 | 5 | 8 | 18 |
| Технический раствор фенолятов натрия  | 4 | 5 | н/п | н/п |
| Однохлористый йод  | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Свежегашеная известь  | 20 | 20 | 20 | н/п |
| Кальцинированная сода  | 5 | н/п | н/п | н/п |
| Препараты на основе надуксусной кислоты  | 0,3 | 0,5 | 1,0 | н/п |

Для профилактической дезинфекции объектов животноводства применяют химические дезинфицирующие средства в концентрации, указанной для возбудителей 1 группы устойчивости.

Концентрация растворов формалина, хлорной извести, нейтрального гипохлорита кальция указана по действующему веществу, а натра едкого, дезонола, однохлористого йода и кальцинированной соды - по препарату.

Растворы натра едкого, кальцинированной соды и фрезота применяют горячими (80-90 °С).

Взвесь свежегашеной извести и кальцинированную соду используют только для профилактической и текущей дезинфекции.

При дезинфекции поверхностей помещений для 1 группы устойчивости возбудителей извести жженой негашеной расходуют 10 г/м2, для 2 группы - 20, для 3 группы - 40 г/м2, а при обеззараживании хлорной известью, кальцием гипохлорита нейтрального соответственно группам расход активного хлора должен быть 1 г/м2 2 и 3 г/м2.