РАЗРАБОТАНО:

ФГБОУ ВО БГМУ
Минздрава России

Ректор _____ /Павлов В.Н./

УТВЕРЖДЕНО:

ООО «Уфа-Агрохим»

Директор _____ /Суворова Е.В./

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ХимАкс»

Директор _____ /Коканчиков Л.А./

СОГЛАСОВАНО

ООО НПК «РусПромТорг»

Директор _____ /Апкаликов А.А./

РЕКОМЕНДАЦИИ
по применению дезинфицирующего и дезодорирующего средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ»

на предприятиях общественного питания, оптовой и розничной торговли, потребительских рынков

УФА-2019г.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Дезинфицирующего и дезодорирующего средства **«ЭТОКСАМИН-БЭСТ»**

на предприятиях общественного питания, оптовой и розничной торговли, потребительских рынков **ТУ 20.20.14 -005-5077-1613-2008**

Заказчик: ООО «Уфа-Агрохим» Россия, Республика Башкортостан, г.Уфа,

Изготовитель: ООО «ХимАкс» РФ, РБ, г.Уфа, ул Инициативная, 12

1.Общие сведения

Дезинфекция на предприятиях общественного питания и торговли— это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение микроорганизмов — вредителей данного производства, вызывающих порчу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также патогенных микроорганизмов — возбудителей пищевых инфекций и пищевых отравлений.

На предприятиях общественного питания и торговли различают несколько видов дезинфекции:

• профилактическая - проводится постоянно, независимо от эпидемиологической обстановки в соответствии с санитарными требованиями;

• вынужденная (текущая и заключительная) -проводится при подозрении на возможность возникновения очага инфекционного заражения на предприятии общественного питания и торговли, а также в случае инфекционных заболеваний среди работников данных предприятий.

После дезинфекционных мероприятий дезинфицирующие вещества должны быть тщательно удалены путем промывки всех производственных объектов подвергшихся дезинфекции.

При использовании дезинфицирующих средств на предприятиях общественного питания и торговли необходимо выполнять следующие правила техники безопасности:

- к работе с дезинфицирующими средствами допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие соответствующее обучение;
- дезинфицирующие средства должны храниться в заводской упаковке с этикетками в специально предназначенных для данных целей помещениях;
-условия хранения дезинфицирующих средств должно строго соответствовать требованиям которые прилагаются к ним в методических документах.

1.1. Дезинфицирующее средство «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» представляет собой жидкость от светло-желтого до коричневого цвета, допускается небольшой осадок желтовато- коричневого цвета, имеется специфический запах.

Состав: триазины, функциональные добавки и парфюмерные композиции.

Срок годности средства – 3 года в невскрытой упаковке изготовителя, рабочих растворов 45 суток при самостоятельном приготовлении.

Средство выпускают расфасованными по 5, 10, 20 л в полиэтиленовые канистры соответствующей вместимости, укупоренные полимерными крышками или в любую тару по желанию заказчика;

1.2. Средство обладает антимикробным действием в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, включая микобактерии туберкулеза и внутрибольничные инфекции (ВБИ), вирусов (в том числе полиомиелит, энтеровирусные инфекции Коксаки, ВИЧ-инфекция, гепатиты, «птичий грипп H5N1» и др. ОРВИ, ОРВИ, герпес, цитомегаловирус, аденовирус и др. инфекции), грибов родов Кандида, Трихофитон, дерматофитии, возбудителей АЧС, плесневых грибов.

Для сочетания процесса дезинфекции и очистки к растворам дез средства можно добавлять моющие средства, разрешенные для применения на предприятиях общественного питания и торговли, при этом антимикробная активность не снижается. Растворы не портят обрабатываемые поверхности, обладают полной совместимостью с любыми поверхностями, не изменяют цвет тканей.

"ЭТОКСАМИН-БЭСТ" убирает запах сероводорода и меркаптанов-продуктов разложения

биомассы, средство биоразлагаемо. Средство сохраняет свои свойства после замерзания и последующего оттаивания, не обладает кумулятивными и сенсибилизирующими свойствами, не фиксирует органические загрязнения, не вызывает коррозию, эффективно при многократном использовании. При расчете концентрации рабочих растворов средство принимают за 100% вещество;

1.3. Средство по параметрам острой токсичности относится к 3 классу умеренно опасных веществ при введении в желудок и к 4 классу мало опасных веществ при нанесении на кожу по классификации ГОСТ 12.1.007-76; при введении в брюшную полость средство по классификации К.К. Сидорова мало токсично (4 класс токсичности); согласно классификации ингаляционной опасности средств по степени летучести в виде паров умеренно опасно (3 класс опасности), не оказывает местно-раздражающего действия при однократном воздействии на кожу; вызывает умеренное раздражение слизистых оболочек глаз, сенсибилизирующее действие не выявлено.

Рабочие растворы средства оказывают слабое местно-раздражающее действие на кожу и слизистые оболочки глаз. В реальных условиях применения в форме аэрозолей относится ко 2 классу опасности по классификации степени ингаляционной опасности дезинфицирующих средств; по зоне подострого токсического действия пары 1% раствора относятся к мало опасным и не обладают сенсибилизирующим эффектом.

Контроль дезинфицирующего средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» в воздухе рабочей зоны проводить по 2-деметилэтанламину – ПДК-5мг/м³, пары, с пометкой «требуется специальная защита кожи и глаз». Средство хорошо смешивается с водой, спиртами в любых соотношениях;

1.4. Рекомендуемые растворы дезинфицирующего средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» не вызывают отрицательного воздействия на окрашенные, лакированные, и иные поверхности, а также поверхности, обтянутые винилискожей и специальными мебельными тканями; не вступает во взаимодействие с покрытиями, обладает антикоррозионными свойствами, для чувствительных материалов и пластмасс рекомендуется провести пробное испытание;

1.5. При соблюдении условий применения безопасно для человека, животных и окружающей среды. Рабочие растворы для обработки помещений до 1% концентрации могут применяться в присутствии людей. Емкости с дезинфицирующим средством должны быть закрыты;

1.6. Средство использовать только по назначению. Беречь от детей! Избегать контакта с кожей и попадания в глаза, мыть руки после использования, категорически запрещено: употреблять средство внутрь, мыться им, втирать его в кожу или в волосы, использовать для обработки объектов, указанных в настоящей инструкции.

2. Область применения средства

Область применения: средство "ЭТОКСАМИН-БЭСТ" предназначено для дезинфекции предприятий общественного питания, предприятий оптовой и розничной торговли, потребительских рынков:

- частные и государственные, заготовочные, доготовочные; п/п, имеющие законченный цикл производства;
-рестораны, вагоны-рестораны, цеха бортового питания на воздушных и водных судах, кафе, уличные кафе (ларьки), специализированные кафе, бары, гриль-бары, бистро, закусочные общего типа;
- специализированные (пельменные, пирожковые, блинные, чебуречные и тд), комбинаты общественного питания общего типа и для специализированных учреждений различных структур (ФСИН, МВД, МЧС и др), столовые общего типа, столовые по месту работы, учебы, столовые больниц и санаториев, диетические столовые, буфеты, пиццерии, магазины-кулинарии, кафетерии;
- домовые кухни, фуд-корты, сети предприятий питания (н-р макдоналдс), проведения

генеральных уборок, торговые дома;
- предприятий оптовой и розничной торговли: со свободным оборотом товара, с ограниченным и полным обслуживанием; универсамы, гастрономы, мини-маркеты, универмаги, специализированные магазины, склады-магазины, супермаркеты, гипермаркеты, корпоративные сети, региональные торговые центы, торговые комплексы, дискаунтеры, "магазины у дома";
- рынки: оптово-торгово-посреднические, оптово-потребительские, рознично-потребительские; овоще/фруктохранилища и другие области применения.

Объекты дезинфекции:
- пищевые объекты: помещения производственные, торговые, складские, административно-бытовые, технические, места общего пользования и др.;
- помещения для посетителей: залы, аванзалы, бары, вестибюль, гардеробы, туалетные комнаты, курительные комнаты, буфеты, магазины для кулинарии, залы для диетического питания, банкетные, VIP-залы, террасы, веранды, кабинеты, входные группы, женские комнаты, обеденная зона, эстрадно-танцевальная группа, др.;
-служебные помещения: кабинет директора, бухгалтерия, гардероб для персонала и официантов, душевые, туалеты для персонала, комнаты для приема пищи, бельевые, санитарно-техническая лаборатория, комнаты для переодевания, шкафы для хранения униформы и спецодежды;
- производственные помещения: цеха разного назначения, заготовочные и специализированные цеха, помещения для экспедиции, моечные столовой и кухонной посуды, помещения для резки хлеба, раздаточные, загрузочные, сервизные, доготовочные помещения, складские помещения, камеры для хранения продуктов, помещения для хранения пищевых отходов, кладовые разного назначения, разгрузочная платформа склада, подсобные помещения, помещения уборочного инвентаря, охлаждаемые камеры с тамбуром, коридоры;
- технологическое и холодильное оборудование, универсальные машины, сменные механизмы, производственные столы, моечные ванны, производственный инвентарь, шкафы, решетки, камеры, приспособления, бочки, ящики, фляги, бидоны, ведра, бачки, внутрицеховая тара, крупный инвентарь, раковины, котлы, столы для посетителей, проходы между столиками, мебель, кронштейны, кресла, диваны, банкетки, барная стойка, оборотная тара, приборы, вспомогательные материалы, балки, крючья и другие объекты, трубопроводы, детали машин и установок, емкости и др.;
- цеха бортового питания пассажиров и членов экипажа воздушных и морских судов (технологическое и производственное оборудование, инвентарь, съемное буфетно-кухонное оборудование, приборы, вспомогательные материалы, контейнеры, тележки, боксы, стойки и пр);
- специализированное торговое оборудование (холодильное, морозильное);
- оборудование торговое: универсальное, немеханическое, измерительное, контрольно-кассовое, подъемно-транспортное, фасовочное, упаковочное, весовое, технологическое;
- прилавки, стеллажи, витрины, стенды, лари, горки, вешала, подтоварники,
- тарное оборудование, кассовые кабинки, примерочные, тумбочки для контрольных весов, помещения для приема и хранения, конструкции, секции;
- павильоны, палатки, киоски, торговые автоматы, автомагазины, разноски, торговые залы, демонстрационные залы, полки, боксы, корзины, тележки,;
- распродажное оборудование, овощные развалы, ограждения, отбойники, стойки, столешницы, лотки, лотки и др;
- дезинфекция систем мусороудаления, фургоны, автоприцепы, транспорт для перевозки пищевых продуктов;
- полы, стены, потолки, подоконники, двери, радиаторы отопления, лестницы и лестничные площадки, коридоры, лифты, мусоросборники, переходы, поверхности приборов и аппаратов, жесткая мебель, санитарно-техническое оборудование, уборочный инвентарь, резиновые коврики, санитарный транспорт, инфекционные очаги и другие объекты;

- обработка спецодежды и обуви обслуживающего персонала;
- дезинфекция других объектов.

Особенно тщательно необходимо дезинфицировать ручки и нижнюю часть дверей, где возможно наибольшее скопление микроорганизмов, а также уборочный инвентарь (ведра, тазы, губки, швабры, тряпки и т.д.).

У входа в производственные цеха должны находиться коврики, смоченные дезинфицирующим раствором (по необходимости).

На предприятиях общественного питания и торговли дезинфекции обязательно должны подвергаться следующие объекты:

1- поверхности в производственных и складских помещениях,
2- поверхности в обеденных и торговых залах,
3- санитарно-техническое оборудование,
4- уборочный инвентарь,
5- кухонная посуда,
6 - столовая посуда и приборы,
7 - мусоросборники,
8 - обработка рук персонала.

3. Приготовление и применение растворов для обработки

Рабочие растворы готовят в эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных или пластмассовых емкостях путём добавления соответствующих количества средства к водопроводной или питьевой воде (таблица № 1). Использовать готовые растворы с использованием средств индивидуальной защиты. Приготовление рабочих растворов производить на открытом воздухе либо в помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

Таблица № 1-Приготовление рабочих растворов средства

Концентрация рабочего раствора %	**Количество средства и воды (мл), необходимые для приготовления:**			
по средству	**1л**		**10л**	
	ЭТОКСАМИН-БЭСТ	**ВОДА**	**ЭТОКСАМИН-БЭСТ**	**ВОДА**
0,1	1,0	999,00	10,00	9990,00
0,2	2,0	998,00	20,00	9980,00
0,3	3,0	987,00	30,00	9970,00
0,4	4,0	986,00	40,00	9960,00
0,5	5,0	985,00	50,00	9950.00
1,0	10,0	990,00	100,00	9900,00
2,0	20,0	980,00	200,00	9800,00
3,0	30,0	970,00	300,00	9700,00
5,0	50,0	950,00	500,00	9500,00

4. Применение средства для обеззараживания объектов

Дезинфицирующее средство «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» применяют методом орошения, с использованием дезустановок ДУК-1, ДУК 1М, АВД-l, УДП-М, ЛСД-ЗМ, ЛСД-ЭП, САГ-1, ЦАГ,

ПАУ, АГУД-2, методом протирания, замачивания, погружения, а также аэрозольно с помощью генераторов АГ-УД-2, Циклон-1, САГ-1 или САГ-10.
Перед обработкой проводят механическую очистку помещений и оборудования от механических загрязнений.
Все помещения предприятий общественного питания и торговли должны ежедневно убираться. Текущая уборка должна осуществляться самим персоналом на местах. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.
Торговое и механическое оборудование (весы, прилавки, витрины, фасовочные агрегаты и др.) по окончании работы должно быть обработано раствором, затем промыть горячей водой.
Генеральная дезинфекция всех помещений должна осуществляться не реже 1 раза в месяц по режимам, предусмотренным методической документацией на применяемые дезинфицирующие средства.
Вся столовая посуда и приборы на предприятиях подлежат дезинфекции в конце каждого рабочего дня. Для проведения обеззараживания посуду, освобожденную от остатков пищи, полностью погружают в рабочий раствор дезсредства, выдерживают время экспозиции, после чего промывают под проточной водой при помощи щеток.
В конце рабочего дня полы моют с применением дезинфицирующего средства, полы в заготовочных цехах моют 2 раза в смену горячей водой с добавлением дез средства. Кондитерский цех требует особого санитарного режима (генеральная уборка 2 раза в месяц). Ежедневной дезинфекции подлежат стеновые панели, двери, радиаторы отопления. Углубленную дезинфекцию помещения предприятий общественного питания и торговли проводят еженедельно с расширением объектов уборки с обязательным применением дезинфицирующего средства "ЭТОКСАМИН-БЭСТ".
1 раз в месяц обязательно проводиться генеральная уборка и дезинфекция - санитарный день.
Все помещения предприятий продовольственной торговли должны содержаться в
чистоте. По окончании работы должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств. Моющие и дезсредства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в которых хранение пищевых продуктов запрещается.
Складские и бытовые помещения, вестибюли, коридоры, лестницы, лестничные площадки и клетки убирают и дезинфицируют ежедневно. Стеллажи, полки, подтоварники дезинфицируют 2 раза в неделю. Санитарная обработка технологического оборудования проводиться по мере его загрязнения и по окончании работы. Холодильное оборудование следует регулярно промывать дезинфицирующим средством и ополаскивать, проветривать и просушивать.
Моечную оборотную тару очищают от остатков пищевых отходов, затем промывают в растворе с моющими средствами, далее замачивают в течение 10 минут в растворе дезинфицирующего средства, затем ополаскивают горячей водой в сетчатых поддонах, просушивают и хранят на специально выделенных стеллажах для инвентаря и тары. Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно промывают с использованием дезинфицирующего средства.
Все работники предприятий продовольственной торговли обязаны:
а) постоянно следить за чистотой тела, рук, волос, коротко стричь ногти;
б) приходить на работу в чистой одежде и обуви, личные вещи оставлять в гардеробной, ранение домашней и санитарной одежды должно быть раздельное;
в) перед началом работы принимать душ, а при отсутствии душа тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под шапочку, косынку;
г) снимать санитарную одежду при выходе из предприятия на территорию и перед посещением туалета;
д) обязательно мыть руки с мылом перед началом отпуска продуктов и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;
е) не принимать пищу и не курить в торговых, складских и подсобных помещениях;
ж) при повышении температуры, нагноениях, появлении признаков желудочно - кишечных заболеваний, симптомов других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в медицинское учреждение для получения консультации и соответствующего лечения.

К основным требованиям для предприятий общественного питания и торговли относятся:
1.ежедневная влажная уборка с применением дезсредств, которая проводится не реже 1 раза в рабочую смену;
2. генеральная дезинфекция всех помещений должна проводится не реже 1 раза в месяц, после чего делается отметка о ее проведении в соответствующий журнал;
3. для уборки и дезинфекции производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в чистом виде в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки;
4. инвентарь для санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно;
5. в конце рабочей смены весь уборочный инвентарь должен быть промыт, продезинфицирован и просушен;
6 . уборка обеденных столов необходимо производить после каждого посетителя;
7. вся столовая посуда и приборы подлежат дезинфекции в конце каждого рабочего дня;
8. особое внимание уделять обработке скорлупы пищевого яйца, используемого для приготовления блюд, поскольку при отсутствии тщательной дезинфекции данная группа продуктов может послужить фактором передачи сальмонеллеза;
9. перед началом работы, а также после посещения туалета персонал организаций общественного питания и торговли обязан осуществлять обработку рук.
При этом с применением моющих и дезинфицирующих средств проводятся: ежедневная влажная уборка производственных цехов; промывка по окончании уборки в конце смены всего уборочного инвентаря. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.
Уборочный инвентарь должен иметь четкую маркировку с указанием помещений и видов уборочных работ, использоваться строго по назначению и храниться раздельно. После использования уборочный инвентарь промывается, дезинфицируется, просушивается и хранится в специально предусмотренном для этих целей помещении (при этом уборочный инвентарь для санузлов хранится отдельно от прочего уборочного инвентаря).

Для обеззараживания использованных уборочных материалов (губок, салфеток и т. п.) их следует замачивать в дезинфицирующих средствах в соответствии с инструкцией.

Хранение дезинфицирующих средств организуется в пригодных для этой цели помещениях. Доступ к дезинфицирующим средствам должен иметь только персонал, прошедший соответствующее обучение.

Все материалы и оборудование, используемее для уборки и дезинфекции, должны быть исправными, безупречно чистыми. Нельзя использовать ломкие швабры, ветхую ветошь, емкости с внешними признаками повреждения и коррозии.

Оптимальный способ дезинфекции определяется в зависимости от характеристик объектов, подлежащих обработке, и свойств применяемого дезинфицирующего средства. Основными способами дезинфекции являются протирание, орошение и погружение (они могут применяться по отдельности или в комбинации).

Протирание применяется для обработки различных поверхностей (пола, стен, потолка, дверей, мебели, спортивного инвентаря), санитарно-технического оборудования: ветошь (возможно также использование щетки, ерша, иных аналогичных приспособлений) погружается в раствор, слегка отжимается, после чего ею протирают поверхности. Обычно проводится однократно или двукратно.

Орошение используется для дезинфекционной обработки поверхностей помещений, преимущественно, стен, проводится с помощью гидропульта (иного аналогичного приспособления): стены помещения орошаются сверху (слева направо по горизонтали) с последующим постепенным перемещением вниз, после чего избыток влаги собирается с пола

ветошью.

Погружение применяется для обеззараживания посуды (она должна быть уложена на ребро и полностью погружена в раствор), белья (вещи погружаются поштучно полностью), уборочного инвентаря и ветоши, изделий медицинского назначения и т. п.

Покрытия столов, тумбочек, полок и другой мебели должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом, и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Уборку санитарных узлов осуществляют в следующей последовательности – протирка светильников, зеркал, полок, стен, арматуры, унитазов, писсуаров, сидений унитазов. В последнюю очередь моют полы и половые коврики. Уборные должны быть обеспечены туалетной бумагой, а умывальники мылом и двумя полотенцами. По окончании уборки санузла на все санприборы (умывальник, ванна, унитаз) должны быть положены этикетки с надписью «Продезинфицировано».

5. Профилактическая дезинфекция

Профилактическую дезинфекцию проводят в благополучных хозяйствах (объектах) с целью предотвращения заноса и распространения внутри их патогенных микроорганизмов, а также накопление условно-патогенной микрофлоры.

При профилактической дезинфекции поверхности в помещениях, жесткую мебель, поверхности приборов, аппаратов протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода рабочего раствора средства - 100 мл/м² обрабатываемой поверхности или орошают из расчета 300 мл /м² при использовании гидропульта или 150 мл/м² - при использовании распылителя типа «Квазар»; по окончании дезинфекции все поверхности промывают водопроводной водой, помещение проветривают.

При профилактической дезинфекции санитарно-техническое оборудование обрабатывают с помощью щетки, ерша или протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода 100 мл/м² обрабатываемой поверхности, при обработке способом орошения 300мл /м², 150 мл/м² при использовании распылителя типа «Квазар». По окончании дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой, помещение проветривают.

При профилактической дезинфекции резиновые коврики обеззараживают, протирая ветошью, смоченной в рабочем растворе средства, или полностью погружают в раствор средства. По окончании дезинфекции их промывают проточной воде.

При профилактической дезинфекции предметы ухода полностью погружают в емкость с рабочим раствором средства или протирают ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором. По окончании дезинфекции их промывают проточной водой. Дезинфекцию изделий осуществляют в эмалированных (без повреждения эмали), пластмассовых емкостях, с плотно закрывающимися крышками.

Изделия полностью погружают в рабочий раствор средства. Разъемные изделия погружают в раствор в разобранном виде. Изделия, имеющие замковые части, погружают раскрытыми, предварительно сделав ими в растворе несколько рабочих движений для лучшего проникновения раствора в труднодоступные участки изделий. Во время дезинфекционной выдержки каналы и полости должны быть заполнены (без воздушных пробок) раствором средства. Толщина слоя раствора над изделиями должна быть не менее 1 см.

Профилактическую дезинфекцию объектов проводят 0,1- 0,5% раствором при норме расхода 0,1 л/м^2 методом протирания или при норме расхода 0,15 л/м^2 методом орошения и экспозиции 15-30 минут.

Профилактическую аэрозольную дезинфекцию помещений проводят 0,1-0,5% раствором из расчета 20 мл/м^3. Экспозиция 30 минут.

Обувь из резин, пластмасс и других полимерных материалов погружают в рабочий раствор средства. По окончании дезинфекционной выдержки ее промывают водой и высушивают.

Уборочный инвентарь замачивают в рабочем растворе средства в емкости. По окончании дезинфекции его прополаскивают и высушивают.

По окончании профилактической дезинфекции оборудование, инвентарь и другие предметы, поверхности с которыми контактируют люди и пищевая продукция обязательно промывают водой до полного исчезновения средства и запаха. Помещения (коридоры, полы, стены, лестницы и т.п.) при профилактической дезинфекции малых концентраций, смывание остатков средства не требуется (по мере необходимости), проветривание помещений после обработки обязательно.

Спецодежду при профилактической дезинфекции обеззараживают 0,5-1% раствором методом замачивания на 1 час в закрывающихся крышкой емкостях, в соотношении 4 л раствора на 1 кг сухой спецодежды. По окончании экспозиции спецодежду хорошо прополаскивают в воде с последующей стиркой в обычном порядке.

Спецобувь при профилактической дезинфекции тщательно очищают от механической грязи, протирают ветошью, смоченной 0,5-1,0% раствором, оставляют на 1 час. После обеззараживания обувь моют под струей воды.

По истечении установленной экспозиции профилактической дезинфекции поверхностей в помещениях и другие места возможного скопления остатков дезинфицирующего раствора обмывают водой. Мелкие предметы прополаскивают до полного удаления средства. Помещение проветривают. Снаружи зданий и помещений смыв не требуется.

По окончании профилактической дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой. Уборочный инвентарь прополаскивают. Дороги и прилегающие к объектам территории обрабатывают 0,5-1% раствором дезинфицирующего средства.

Профилактическая дезинфекция поверхностей помещений, торгового (весов, прилавков, витрин, фасовочных агрегатов и др.) и технологического оборудования (фаршевых машин, пил, столов для разделки мяса, рыбы, решеток, стеллажей, подтоварников и т.д., раковин и производственных ванн), холодильного оборудования, тары, посуды, крупного (подтоварников, тележек, транспортеров) и мелкого инвентаря (лотков, подносов, ножей, разделочных досок), в отделах скоропортящихся продуктов (мясном, рыбном, молочном, колбасном, кулинарном, кондитерском и др.) проводится методом орошения, протирания или погружения (мелкий инвентарь) 0,1-0,5% раствором средства при экспозиции 5-15 минут норма расхода средства 100-150 мл/м2.

Профилактическую дезинфекцию, совмещенную с мойкой, вышеперечисленных объектов проводят 0,1-0,5% раствором средства при экспозиции 5-15 минут . Норма расхода средства составляет 100 – 150 мл/м2.

После экспозиции поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, дважды протирают ветошью или тканевой салфеткой, обильно смоченной проточной водой. Мелкий инвентарь отмывают от остатков средства проточной водой.

Профилактическая дезинфекция поверхностей помещений, торгового оборудования (платформ весов, прилавков, витрин, стеллажей, фасовочных агрегатов и др.), инвентарной тары, мелкого и крупного оборудования в бакалейных, хлебобулочных и пр. от-делах проводится методом орошения, протирания или погружения (мелкий инвентарь) 0,1-0,5 % раствором средства при экспозиции 5-15 минут , норма расхода средства 100-150 мл/м2.

Профилактическую дезинфекцию, совмещенную с мойкой, вышеперечисленных объектов проводят 0,1-0,5% раствором средства при экспозиции 5-15 минут. Норма расхода средства составляет 100-150 мл/м2.

После экспозиции поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, дважды протирают ветошью или тканевой салфеткой, обильно смоченной проточной водой. Пищевое оборудование ополаскивают водой от остатков дезинфицирующего раствора в течение 3-5 минут.

Генеральную санитарную обработку предприятий продовольственной торговли проводят согласно

внутреннему распорядку предприятия, но не реже одного раза в неделю.
Профилактическая дезинфекция в отделах скоропортящихся продуктов (мясном, рыбном, молочном, колбасном, кулинарном, кондитерском и др.) проводится 0,1-0,5% раствором средства при экспозиции 5-15 минут . Дезинфекция в бакалейных, хлебобулочных и пр. отделах проводится методом орошения, протирания или погружения (мелкий инвентарь) 0,1-0,5% раствором средства при экспозиции 5-15 минут .
Режимы профилактической дезинфекции представлены в таблицах № 2-4.

Таблица № 2 - Режимы профилактической дезинфекции различных объектов растворами средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» для предприятий общественного питания, цехов бортового питания, вагонов-ресторанов и др.

Объекты обеззараживания	**Концентрация рабочего раствора, %**	**Время обеззараживания мин**	**Способ обеззараживания**
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов и аппаратов	0,1-0,5	15,0-5,0	Протирание
Санитарно-техническое оборудование	0,1-0,5	15,0-5,0	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь, мусоросборники	0,1-0,5	15,0-5,0	Замачивание, Погружение, протирание
Инструменты из металла, резин, пластмасс, стекла	0,1-0,5	30,0-15,0	Погружение
Белье, не загрязненное выделениями	0,5	30,0	Погружение замачивание
Обувь, сандалии, тапочки и др. из резин, пластмасс и других полимерных материалов	0,5	30,0	Погружение, протирание
Поверхности в производственных и складских помещениях	0,1-0,5	15,0-5,0	орошение или протирание
Предметы ухода	0,1-0,5	15,0-5,0	Двукратное протирание
Поверхности в обеденных залах	0,1-0,5	15,0-5,0 -	Протирание
Транспорт для перевозки пищевого сырья и	0,1-0,5	15,0-5,0	Протирание орошение

продуктов питания			

Примечание: после обработки дезинфицирующим средством «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» необходимо споласкивание водопроводной водой и проветривание.

Транспорт обрабатывают протиранием или орошением. При расчете необходимо учитывать габариты транспортных средств и степень их загрязнения.
После обработки все обрабатываемые объекты необходимо промывать или ополаскивать водой, проветривать помещение.
По окончании профилактической дезинфекции оборудование, инвентарь и другие предметы, поверхности с которыми контактируют люди и пищевая продукция обязательно промывают водой до полного исчезновения средства и запаха.

Таблица № 3- Режимы профилактической дезинфекции различных объектов растворами средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» для предприятий общественного питания - учреждений социального обеспечения, столовых и санаториев, специализированных учреждений различных структур, пенитенциарных учреждений, проведения генеральных уборок и др.

Объекты обеззараживания	**Концентрация рабочего раствора, %**	**Время обеззараживания Мин.**	**Способ обеззараживания**
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов и аппаратов	0,1-0,5	15,0-5,0	Протирание
Санитарно-техническое оборудование	0,5	15,0-5,0	Двукратное протирание с интервалом 15 минут
Уборочный инвентарь, мусоросборники	0,5	15,0-5,0	Замачивание
Инструменты из металла, резин, пластмасс, стекла	0,5	30,0-15,0	Погружение
Белье, не загрязненное выделениями	0,5-1,0	60,0- 30,0	Погружение или замачивание
Обувь, сандалии, тапочки и др. из резин, пластмасс и других полимерных материалов	0,5-1,0	60,0 - 30,0	Погружение
Мусоросборники, Резиновые коврики	1,0 0,5	30,0 15,0	орошение протирание двукратное протирание

Предметы ухода	0,5	30,0	двукратное протирание
Транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,1-0,5	15,0-5,0	орошение, протирание

Примечание: после обработки дезинфицирующим средством «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» необходимо споласкивание водопроводной водой и проветривание.

Таблица № 4 Режимы профилактической дезинфекции различных объектов растворами средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» для предприятий оптовой и розничной торговли, потребительских рынков

Объекты обеззараживания	**Концентрация рабочего раствора, %**	**Время обеззараживания, мин**	**Способ обеззараживания**
Поверхности в помещениях (полы, стены, окна, двери, подоконники, оконные решетки, батареи, жесткая мебель, наружные поверхности приборов, аппаратов	0,1-0,5	15,0-5,0	Протирание
Общественные туалеты любых видов, санитарно-техническое оборудование (унитазы, раковины, писсуары, ершики, баки и др)	0,5	30,0	Двукратное протирание
	1,0	15,0	
Уборочный инвентарь	0,5-1,0	30,0-15,0	Замачивание
Предметы ухода	0,5-1,0	30,0-15,0	Протирание или погружение
Дезинфекция баков для мусора и пищевых отходов, систем мусороудаления, придомовые территории, места общего пользования, места массового скопления людей	0,5-1,0	30,0-15,0	Орошение
Поверхности в обеденных торговых залах,	0,1-0,5	15,0-5,0	Протирание
Лестничные клетки, лестницы, подвалы, погреба, чердаки, склады	0,5	15,0-5,0	Протирание, орошение

Примечание: после обработки дезинфицирующим средством «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» необходимо споласкивание водопроводной водой и проветривание.

После обработки все обрабатываемые объекты необходимо промывать или ополаскивать водой, проветривать помещение. Транспорт обрабатывают протиранием или орошением. При расчете необходимо учитывать габариты транспортных средств и степень их загрязнения.

Для транспортировки пищевых продуктов должен выделяться специальный транспорт. Запрещается транспортировка пищевых продуктов транспортом, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и другие сильнопахнущие и ядовитые вещества. Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов, должен иметь санитарный паспорт, быть

чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке.
Пост мойки и профилактической обработки пищевого транспорта должен быть оснащен: оборудованием и инвентарем для уборки, мойки и дезинфекции транспорта (моечные машины, гибкие шланги, оснащенные пистолетами с горячей и холодной водой, щетки, аппараты для дезинфекции, аппаратура для сушки и проветривания автомобилей после мойки и дезинфекции). Наружная обработка кузова автомобиля производится 0,5-1,0% раствором с дальнейшим ополаскиванием водой из шланга.
Профилактическая дезинфекция внутренней поверхности автомобиля производится щетками раствором 0,1-0,5% или механическим способом из шлангов под давлением 1,5атм. расход 150мл/м2.течение 5-15 минут. После обработки раствором внутренняя поверхность кузова автомобиля обязательно тщательно ополаскивается до полного удаления остатков раствора, затем просушивается и проветривается, не должна иметь посторонних запахов. Шланги для мытья автомобилей должны храниться в подвешенном состоянии. Профилактическая дезинфекция транспорта производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.
По окончании профилактической дезинфекции оборудование, инвентарь и другие предметы, поверхности с которыми контактируют люди и пищевая продукция обязательно промывают водой до полного исчезновения средства и запаха.
Спецодежду при профилактической дезинфекции обрабатывают 0,5-1% раствором методом замачивания на 1 час в закрывающихся крышкой емкостях, в соотношении 4 л раствора на 1 кг сухой спецодежды. По окончании экспозиции спецодежду хорошо прополаскивают в воде с последующей стиркой в обычном порядке.
Спецобувь тщательно очищают от механической грязи, протирают ветошью, смоченной 0,5% раствором, оставляют на 1 час. После обеззараживания обувь моют под струей воды.
Металлические контейнеры после каждой выгрузки должны быть очищены и продезинфицированы. Санитарную обработку контейнеров проводят в специально оборудованных помещениях или на площадках следующим образом: после механической очистки контейнеров промывают водой; профилактическую дезинфекцию проводят 0,5-1,0% раствором средства расход 0,5л/м2, экспозиция 15-30 минут. После профилактической дезинфекции поверхность контейнеров промывают струей воды. Емкости с рабочими растворами для дезинфекции должны иметь крышки и быть плотно закрыты.

6. Дезинфекция вынужденная (текущая и заключительная)

Вынужденную дезинфекцию (текущая и заключительная) осуществляют в хозяйствах (объектах), неблагополучных по инфекционным болезням с целью локализации первичного очага инфекции, предотвращения накопления патогенных микроорганизмов во внешней среде и их распространения внутри хозяйства (объекта) и за его пределами.

Текущую дезинфекцию проводят периодически в течение всего времени оздоровления хозяйства (объекта) с целью снижения уровня контаминации объектов внешней среды патогенными микроорганизмами и уменьшения опасности перезаражения внутри хозяйства (объекта) и распространения болезни за его пределами.

Периодичность проведения текущей дезинфекции и перечень объектов, подлежащих обеззараживанию, устанавливают с учетом характера болезни, эпизоотической ситуации по данной болезни, природно-климатических условий и других условий неблагополучного пункта или зоны его расположения, а также требований действующих правил профилактике и ликвидации тех или иных болезней.

Заключительную дезинфекцию проводят в хозяйстве (объекте) после прекращения осуществления мероприятий, гарантирующих ликвидацию источника возбудителя инфекционной болезни.

Цель заключительной дезинфекции- полное уничтожение возбудителя инфекционных болезней на объектах внешней среды.

Вынужденную (текущую и заключительную) дезинфекцию при инфекционных болезнях бактериальной и вирусной этиологии (при которых качество дезинфекции контролируют по выделению бактерий группы кишечной палочки и стафилококков), проводят 2 % раствором при норме расхода 0,15 л/м^2 и экспозиции 1-3 часа.

Вынужденную (текущую и заключительную) дезинфекцию при туберкулезе проводят 3-5% раствором при норме расхода 0,15 л/м^2 методом протирания или 0,3-0,5 л/м^2 методом орошения и экспозиции 1-3 часа..

Вынужденную (текущую и заключительную) дезинфекцию при заболеваниях грибковой этиологии проводят: при кандидозах - 5 % раствором и экспозиции 1 час, при дерматофитиях- 3%, нормы расхода: 0,1 л/м^2 (методом протирания) или 0,3 л/м^2 (методом орошения).

Вынужденную (текущую и заключительную) дезинфекцию при споровых инфекциях проводят 2%- 5% раствором при двукратном нанесении с интервалом 1 час при норме расхода 0,3-0,5 л/м^2 при каждом орошении и экспозиции 1-3 часа.

При проведении вынужденной дезинфекции поверхностей объектов, после обработки промывают водой и проветривают до полного исчезновения средства и запаха.

Вынужденную дезинфекцию любых других помещений, территорий и объектов, инфицированных болезнетворными микроорганизмами, имеющими санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение, инфекционных очагов проводят 2-5% раствором дезинфицирующего средства при экспозиции 1-3 часов при норме расхода 0,3 л/м^2.

Вынужденную дезинфекцию объектов проводят 3- 5% раствором при норме расхода 0,1 л/м^2 методом протирания или при норме расхода 0,15 л/м^2 методом орошения и экспозиции 1-3 часа.

Вынужденную дезинфекцию помещений аэрозольно проводят 1-2% раствором из расчета 20 мл/м^3. Экспозиция 60 минут.

При вынужденной дезинфекции обувь из резин, пластмасс и других полимерных материалов погружают в рабочий раствор средства. По окончании дезинфекционной выдержки ее промывают водой и высушивают.

Уборочный инвентарь замачивают в рабочем растворе средства в емкости. По окончании дезинфекции его прополаскивают и высушивают.

По окончании вынужденной дезинфекции оборудование, инвентарь и другие предметы, поверхности с которыми контактируют люди и пищевая продукция обязательно промывают водой до полного исчезновения средства и запаха. Помещения (коридоры, полы, стены, лестницы и т.п.) при вынужденной дезинфекции малых концентраций, необходимо смывание остатков средства , проветривание помещений после обработки обязательно.

Спецодежду при вынужденной обработке обеззараживают 2-5% раствором методом замачивания на 1-3 часа в закрывающихся крышкой емкостях, в соотношении 4 л раствора на 1 кг сухой спецодежды. По окончании экспозиции спецодежду хорошо прополаскивают в воде с последующей стиркой в обычном порядке.

При вынужденной дезинфекции спецобувь тщательно очищают от механической грязи, протирают ветошью, смоченной 2-5% раствором, оставляют на 1 час. После обеззараживания обувь моют под струей воды.

По истечении установленной экспозиции вынужденной дезинфекции поверхностей в помещениях и другие места возможного скопления остатков дезинфицирующего раствора обмывают водой. Мелкие предметы прополаскивают до полного удаления средства. Помещение проветривают. Снаружи зданий и помещений смыв не требуется.

Режимы вынужденной дезинфекции представлены в таблицах № 5-10

Таблица №5 Режимы вынужденной дезинфекции различных объектов растворами средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» для предприятий общественного питания, цехов бортового питания, вагонов-ресторанов и др.

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, %	Время обеззараживания мин.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов и аппаратов	1,5 2,0	60,0 30,0	Протирание
Санитарно-техническое оборудование	1,0 2,0	60,0 30,0	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь, мусоросборники	2,0	60,0	Замачивание
Инструменты из металла, резин, пластмасс, стекла	1,0 2,0	60,0 30,0	Погружение
Белье, загрязненное выделениями	2,0 -3,0	60,0-	Погружение замачивание
Поверхности в производственных и складских помещениях	2,0	60,0	Орошение протирание
Резиновые коврики, предметы ухода	1,0 2,0	60,0 30,0	Погружение протирание
Транспорт для перевозки пищевого сырья и продуктов питания	2,0 3,0	60,0 30,0	Двукратное протирание
Отходы (изделия однократного использования - инструменты, накидки, шапочки, белье, ватные тампоны, салфетки и др	2,0-3,0	60,0-30,0	Погружение

Примечание: после обработки дезинфицирующим средством «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» необходимо споласкивание водопроводной водой и проветривание.

После вынужденной обработки все обрабатываемые объекты необходимо промывать или ополаскивать водой, проветривать помещение. Транспорт обрабатывают протиранием или орошением. При расчете необходимо учитывать габариты транспортных средств и степень их загрязнения.

По окончании вынужденной дезинфекции оборудование, инвентарь и другие предметы, поверхности с которыми контактируют люди и пищевая продукция обязательно промывают водой до полного исчезновения средства и запаха. По окончании вынужденной дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой. Уборочный инвентарь прополаскивают. Дороги и прилегающие к объектам территории обрабатывают 2-3% раствором

дезинфицирующего средства.
Вынужденная дезинфекция поверхностей помещений, торгового (весов, прилавков, витрин, фасовочных агрегатов и др.) и технологического оборудования (фаршевых машин, пил, столов для разделки мяса, рыбы, решеток, стеллажей, подтоварников и т.д., раковин и производственных ванн), холодильного оборудования, тары, посуды, крупного (подтоварников, тележек, транспортеров) и мелкого инвентаря (лотков, подносов, ножей, разделочных досок), в отделах скоропортящихся продуктов (мясном, рыбном, молочном, колбасном, кулинарном, кондитерском и др.) проводится методом орошения, протирания или погружения (мелкий инвентарь) 2 раствором средства при экспозиции 1-3 часа или 3-5% раствором средства при экспозиции 60 минут, норма расхода средства 150мл/м2.
После экспозиции поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, дважды протирают ветошью или тканевой салфеткой, обильно смоченной проточной водой. Мелкий инвентарь отмывают от остатков средства проточной водой.
Вынужденная (текущая и заключительная) дезинфекция поверхностей помещений, торгового оборудования (платформ весов, прилавков, витрин, стеллажей, фасовочных агрегатов и др.), инвентарной тары, мелкого и крупного оборудования в бакалейных, хлебобулочных и пр. отделах проводится методом орошения, протирания или погружения (мелкий инвентарь) 2% раствором средства при экспозиции 1-3 часа или 3-5% раствором средства при экспозиции 60 минут, норма расхода средства 150 мл/м2.
После экспозиции поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, дважды протирают ветошью или тканевой салфеткой, обильно смоченной проточной водой. Пищевое оборудование ополаскивают водой от остатков дезинфицирующего раствора в течение 3-5 минут.
Вынужденная дезинфекция в отделах скоропортящихся продуктов (мясном, рыбном, молочном, колбасном, кулинарном, кондитерском и др.) проводится 1-2% раствором средства при экспозиции 60 минут или 2-3% раствором средства при экспозиции 15 минут.
Вынужденная дезинфекция в бакалейных, хлебобулочных и пр. отделах проводится методом орошения, протирания или погружения (мелкий инвентарь) 1-2% раствором средства при экспозиции 60 минут или 2-3% раствором средства при экспозиции 15 минут.
Наружная обработка при вынужденной дезинфекции кузова автомобиля производится 2-5% раствором с дальнейшим ополаскиванием водой из шланга.
Вынужденная дезинфекция внутренней поверхности автомобиля производится щетками раствором 2-3%.или механическим способом из шлангов под давлением 1,5
атм. расход 0,3-0,5 л/м2течение15-60 минут. После вынужденной обработки раствором внутренняя поверхность кузова автомобиля обязательно тщательно ополаскивается до полного удаления остатков раствора, затем просушивается и проветривается, не должна иметь посторонних запахов. Шланги для мытья автомобилей должны храниться в подвешенном состоянии..
По окончании вынужденной дезинфекции оборудование, инвентарь и другие предметы, поверхности с которыми контактируют люди и пищевая продукция обязательно промывают водой до полного исчезновения средства и запаха
Спецодежду при вынужденной дезинфекции обеззараживают 2-3% раствором методом замачивания на 1 час в закрывающихся крышкой емкостях, в соотношении 4 л раствора на 1 кг сухой спецодежды. По окончании экспозиции спецодежду хорошо прополаскивают в воде с последующей стиркой в обычном порядке.
При вынужденной дезинфекции спецобувь тщательно очищают от механической грязи, протирают ветошью, смоченной 2-3% раствором, оставляют на 1 час. После обеззараживания обувь моют под струей воды.

Металлические контейнеры после каждой выгрузки должны быть очищены и продезинфицированы. Санитарную обработку контейнеров проводят в специально оборудованных помещениях или на площадках следующим образом: после механической

очистки контейнеров промывают водой; вынужденную дезинфекцию проводят 2-5% раствором средства "ЭТОКСАМИН-БЭСТ", расход 0,5л/м2, экспозиция 30-60 минут. После вынужденной дезинфекции (по истечении часовой экспозиции) поверхность контейнеров промывают струей воды. Емкости с рабочими растворами для дезинфекции должны иметь крышки и быть плотно закрыты.

Таблица № 6 Режимы вынужденной дезинфекции различных объектов растворами средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» предприятий общественного питания -учреждений социального обеспечения, столовых и санаториев, для специализированных учреждений различных структур, пенитенциарных учреждений

Объекты обеззараживания	**Концентрация рабочего раствора, %**	**Время обеззараживания**	**Способ обеззараживания**
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов и аппаратов	1,0 2,0	60,0 30,0	Протирание
Санитарно-техническое оборудование	1,0 2,0	60,0 30,0	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь, мусоросборники	2,0	60,0	Замачивание
Инструменты из металла, резин, пластмасс, стекла	1,0 2,0	60,0 30,0	Погружение
Белье, загрязненное выделениями	3,0	60,0	Погружение или замачивание
Обувь, сандалии, тапочки и др. из резин, пластмасс и других полимерных материалов	3,0	60,0	Погружение
Резиновые коврики, предметы ухода	1,0 2,0	60,0 30,0	Погружение протирание
Транспорт для перевозки пищевого сырья и продуктов питания	2,0-3,0	30,0-60,0	Двукратное протирание
Отходы (изделия однократного использования - инструменты, накидки, шапочки, белье, ватные тампоны, салфетки и др	2,0	60,0	Погружение

Примечание: после обработки дезинфицирующим средством «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» необходимо

споласкивание водопроводной водой и проветривание.

Таблица № 7 Режимы вынужденной (текущей и заключительной) дезинфекции различных объектов растворами средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» для предприятий оптовой и розничной торговли, потребительских рынков

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, %	Время обеззараживания	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов и аппаратов	1,0 2,0	60,0 30,0	Протирание
Санитарно-техническое оборудование	1,0 2,0	60,0 30,0	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь, мусоросборники	2,0	60,0	Замачивание
Инструменты из металла, резин, пластмасс, стекла	1,0 2,0	60,0 30,0	Погружение
Белье, загрязненное выделениями	3,0-5,0	60,0-	Погружение или замачивание
Обувь, сандалии, тапочки и др. из резин, пластмасс и других полимерных материалов	3,0	60,0	Погружение
Резиновые коврики, предметы ухода	2,0-5,0	30-60	погружение или протирание двукратное протирание с интервалом 15мин
Транспорт для перевозки пищевого сырья и продуктов питания	2,0-3,0	30-60	Двукратное протирание с интервалом 15 минут
Отходы (изделия однократного использования - инструменты, накидки, шапочки, белье, ватные тампоны, салфетки и др.	2,0-5,0	60,0-30,0	Погружение

Примечание: после обработки дезинфицирующим средством «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» необходимо споласкивание водопроводной водой и проветривание.

Таблица № 8 вынужденной дезинфекции различных объектов растворами средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» при бактериальных (кроме туберкулеза) инфекциях для предприятий общественного питания, торговли, потребительских рынков

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, %	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов, аппаратов, санитарный транспорт	1,0	60,0	Протирание или орошение
	2,0	30,0	
Санитарно-техническое оборудование	1,0	60,0	Двукратное протирание двукратное орошение
	2,0	30,0	
Посуда лабораторная (в том числе однократного использования)	1,0	60,0	Погружение
	2,0	30,0	
Уборочный инвентарь	1,0	60,0	Замачивание
	2,0	30,0	
Предметы ухода за больными металлов, резины, пластмасс, стекла	1,0	60,0	Протирание или погружение
	2,0	30,0	

Примечание: после обработки дезинфицирующим средством «ЭТОКСАМИН-КРИСТАЛЛ» необходимо споласкивание водопроводной водой и проветривание.

Таблица № 9 Режимы вынужденной дезинфекции различных объектов растворами средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» при кандидозах и дерматофитиям для предприятий общественного питания, торговли, потребительских рынков

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, %	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов,аппаратов, сан транспорт	2,0-5,0	120,0-60,0	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование	2,0-5,0	1800,0-6,0	Двукратное протирание двукратное орошение
Уборочный инвентарь	2,0-5,0	180,0-60,0	Замачивание
Предметы ухода из металлов, резин, пластмасс, стекла	2,0-5,0	120,0-60,0	Двукратное протирание
			Протирание или погружение
Посуда (одноразовая) однократного использования)	2,0-5,0	180,0-60,0	Погружение

Примечание: после обработки дезинфицирующим средством «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» необходимо споласкивание водопроводной водой и проветривание.

Таблица № 10 Режимы вынужденной дезинфекции различных объектов растворами средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» при вирусных: (полиомиелит, энтеровирусные инфекции Коксаки, ECHO; энтеральные и парентеральные гепатиты, ВИЧ-инфекция; грипп, «птичий грипп H5N1» и др. ОРВИ, АЧС, герпетическая, цитомегаловирусная, аденовирусная и др.) инфекциях предприятий общественного питания, торговли, потребительских рынков

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора, %	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов, аппаратов, санитарный транспорт	2,0-5,0	120,0-60,0	Протирание орошение
Санитарно-техническое оборудование	2,0-5,0	120,0-60,0,0	Протирание, орошение
Уборочный инвентарь	2,0	60,0	Замачивание
	3,0	30,0	
Предметы ухода из металлов, резин, пластмасс, стекла	2,0-5,0	60,0-30,0	Протирание или погружение
Посуда ,в том числе однократного использования	2,0-5,0	60,0-30,0	Погружение

Примечание: после обработки дезинфицирующим средством «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» необходимо споласкивание водопроводной водой и проветривание.

7. Условия транспортировки и хранения

7.1. Дезинфицирующее средство «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» можно транспортировать всеми доступными видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов (при температуре не выше + 25°С) и гарантирующими сохранность продукции и тары;

7.2. Хранить средство в плотно закрытой упаковке в хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше +25°С, вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей;

7.3. Пролившееся средство следует адсорбировать негорючими веществами (песок, опилки, ветошь, силикагель) и направить на утилизацию. При уборке разлившегося средства использовать спецодежду, резиновый фартук, резиновые сапоги и средства индивидуальной защиты – резиновые перчатки, защитные очки и универсальные респираторы типа РУ 60М, РПГ-67 с патроном марки В;

7.4. Не допускается попадания неразбавленного продукта в сточные, поверхностные или подземные воды и в канализацию. Сливать средство в канализационную систему допускается только в разбавленном (не выше 5%) виде;

7.5.Хранить средство необходимо отдельно от лекарственных препаратов, отдельно от любых пищевых продуктов, готовой продукции, сырья, полуфабрикатов; хранить в местах, недоступных детям и животным. Тару из-под средства нельзя использовать для бытовых нужд и воды;
7.6. "ЭТОКСАМИН-БЭСТ" сохраняет свои свойства после замерзания и последующего оттаивания.

8. Меры предосторожности

8.1. Надо всегда помнить, что это дезинфицирующее средство, поэтому при приготовлении и применении растворов необходимо строго соблюдать меры предосторожности и личной безопасности. Все работы со средством "ЭТОКСАМИН-БЭСТ" и его растворами необходимо проводить в спецодежде с использованием средств индивидуальной защиты – с защитой кожи рук резиновыми перчатками, глаз –защитными очками;
8.2. Избегать контакта средства и рабочих растворов с кожей и слизистыми оболочками глаз;
8.3. К работе не допускают лиц с повышенной чувствительностью к химическим веществам и страдающих аллергическими заболеваниями;
8.4. Дезинфекцию поверхностей 1,0% рабочим раствором можно проводить в присутствии больных. Остальные рабочие растворы рекомендуется использовать в отсутствии больных с проветриванием помещения до исчезновения запаха;
8.5. При обработке поверхностей способом орошения рекомендуется использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания –универсальные респираторы марки РУ-60М или РПГ-67 с патроном марки В, противогазовым патроном марки А или Б; глаз - герметичные очки (ПО-2, ПО-3); кожи рук – резиновые перчатки;
8.6. Дезинфицирующее средство использовать только для наружного применения;
8.7. При проведении работ необходимо соблюдать правила личной гигиены: во время работы запрещается принимать пищу, пить и курить, по окончании работы лицо и руки следует вымыть теплой водой, рот прополоскать. Запрещается использовать тару из-под препарата для бытовых целей и воды;
8.8. Дезинфицирующее средство запрещается принимать внутрь, обрабатывать раневые поверхности, использовать в качестве дезодоранта, не наносить на поверхность кожи головы и тела;
8.9. Приготовление рабочих растворов производить на открытом воздухе либо в помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

9. Меры первой помощи

9.1. При несоблюдении мер предосторожности при работе со средством могут возникнуть явления раздражения верхний дыхательных путей, глаз и кожи;
9.2. При появлении признаков раздражения органов дыхания следует прекратить работу со средством, пострадавшего немедленно вынести на свежий воздух или в другое чистое помещение, а помещение проветривать. Рот и носоглотку прополоскать водой. При необходимости обратиться к врачу;
9.3. При попадании средства в желудок пострадавшему необходимо дать выпить несколько стаканов воды (если человек в сознании) и вызвать рвоту, затем выпить 1-2 стакана воды с 10-20 измельченными таблетками активированного угля. При необходимости обратиться в лечебное учреждение;
9.4. При попадании средства в глаза их необходимо немедленно обильно промыть под струей воды в течение 10-15 минут, закапать 30% раствор сульфацила натрия и при необходимости обратиться к врачу;
9.5. При попадании средства на кожу необходимо немедленно смыть средство большим

количеством воды и смазать кожу смягчающим кремом.

10. Прочие сведения

В разработке рекомендации для применения дезинфицирующего средства «ЭТОКСАМИН-БЭСТ» использованы следующие документы:

1. Инструкция № 1/08 по применению дезинфицирующего средства «ЭТОКСАМИН», разработана в ФГУНД НИИД Роспотребнадзора (Авторы: Федорова Л.С., ЛЕВЧУК Н.Н, Пантелеева Л.Г., Рысина Т.З.), (ФГУН НИИД), Головкин Г.В. (ИЦ «ПЕСТИЦИД, РАЗДЕЛ 1.1, 8), г. Москва;
2. Научный отчет по результатам экспертизы медико-профилактического дезинфицирующего средства «ЭТОКСАМИН», исследования проведены в ФГУН НИИД Роспотребнадзора от 09.06.2008г.
3. Научный отчет по результатам экспертизы медико-профилактического дезинфекционного средства «ЭТОКСАМИН» представляемого на государственную регистрацию в Российской Федерации от 20.05.2008г., исследования проведены в ФГУН НИИД Роспотребнадзора .
4. Отчет по х/д №18-2006 «Исследование токсичности, опасности и характера вредного действия на организм 1,3,5 -триазин -1, 3,5 (2H,4H,6H) триэтанола с целью обоснования ПДК в воздухе рабочей зоны и ОБУВ в атмосферном воздухе населенных мест», исследования проведены «Центр научных и экологических исследований» г. Москва, 2006г.
5.Инструкция по применению ЭТОКСАМИНА для дезинфекции объектов ветнадзора и профилактики инфекционных заболеваний животных № ПВР-5-4.9/02390, разработана ФГУ «ВГНКИ», утверждена Власовым Н.А. г. Москва 19.05.2009г;
6. Отчет испытаний дезинфицирующей активности средства «ЭТОКСАМИН» в отношении возбудителя африканской чумы свиней, ГНУ ВНИИВВиМ Россельхозакадемии, г. Покров, 2012г.
7. Протокол испытаний на дезинфицирующее средство «Этоксамин». КГБУ «Краевая ветеринарная противоэпизоотическая служба», г. Владивосток, 2017г.
8. Методические рекомендации по применению дезинфицирующего средства «Этоксамин» для дезинфекции животноводческих объектов . ФГОУВО
Башкирский государственный аграрный университет, Управление ветеринарии Республики Башкортостан., г. Уфа, 2017г.