

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий

ООО «Научно-производственного
центра ХИММЕДСИНТЕЗ»


Н.А. Апостол

« 23 » 12 2021 г.

Инструкция по применению

**Средство дезинфицирующее с моющим эффектом
«Пералин»**

ТУ ВУ 190612056.270-2013

Минск - 2021

Минздрав РБ
Государственное учреждение
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР
ГИГИЕНЫ, ЭПИДЕМИОЛОГИИ
И ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ»
Для нормативной документации

Аннотация: средство дезинфицирующее с моющим эффектом «Пералин» (далее по тексту – ДС) предназначено для проведения дезинфекции поверхностей и оборудования на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговли, рынках, пищеблоках, в парниково-тепличных хозяйствах, иных объектах, где необходим профессиональный уровень очистки и дезинфекции, включая организации здравоохранения, детские учреждения, коммунальные объекты и иные, в соответствии с отраслевым законодательством, **без исключения**.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Описание: ДС «Пералин» представляет собой прозрачную жидкость от бесцветной до желтой окраски, с запахом сырьевых компонентов. Форма выпуска – концентрат.

1.2. Состав: действующие вещества – молочная кислота (20,0±2,0%), перекись водорода (18,0±2,0%), дополнительно – стабилизатор, вода дистиллированная.

Физико-химические показатели:

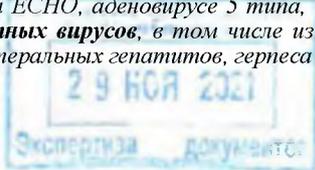
- pH – 2,0±1,0;
- плотность при (20±1)°С, кг/м³ – 1100±50.

1.3. Антимикробная активность:

- грамположительные и грамотрицательные бактерии, а также иная микрофлора, характерная для предприятий пищевой промышленности; возбудители особо опасных инфекций (чумы, холеры);
- фунгицидная (тестирован на дрожжеподобных грибах);
- вирулицидная (препарат тестирован на штаммах ДНК и РНК-содержащих вирусов высокорезистентных к биоцидному действию дезинфицирующих средств из различных химических групп семейств Adeno-, Picornaviridae);¹
- туберкулоцидная.

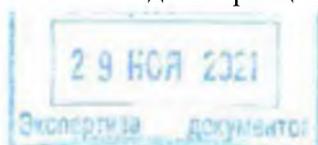
1.4. Область применения: ДС рекомендовано для дезинфекции поверхностей (горизонтальных и вертикальных), оборудования, воздуха предприятий пищевой отрасли (молоко-, мясо-, рыбо-, птицеперерабатывающих, хлебопекарных, кондитерских, пивобезалкогольных, масложировых, по производству сахара, крахмала, пищевых добавок, в агропромышленных комплексах, фермерских хозяйствах, на поверхностях и оборудовании парниково-тепличных хозяйств, объектах общественного питания (рестораны, кафе, бары, столовые и др., в том числе комбинаты школьного питания), продовольственной торговли и иных, **без исключения**; объектах коммунального хозяйства; образования – детские сады, дошкольные, школьные, средние специальные, высшие и иные учебные заведения **без исключения**; социального обеспечения – дома инвалидов, психоневрологические интернаты, хосписы; продовольственных рынках, организациях здравоохранения, санаторно-оздоровительных учреждениях, **без исключения**; иных эпидемически значимых объектах любой специализации, **без исключения**, где необходим профессиональный уровень очистки и обеззараживания в соответствии с действующими отраслевыми нормативно-правовыми документами, эпидемической ситуацией в конкретном учреждении, организации, объекте.

¹Для оценки вирулицидной активности используются, как правило, тест-вирусы, являющиеся высокорезистентными к действию дезинфицирующих средств из различных химических групп, такие как вирусы группы ЕСНО, вирус полиомиелита 1 типа, вакцинный штамм LSc 2ab. Средство дезинфицирующее с моющим эффектом «Пералин» испытано на тест-вирусе группы ЕСНО, аденовирусе 5 типа, что свидетельствует о биоцидной активности указанного препарата в отношении **всех известных вирусов**, в том числе из группы ОРВИ (вирусы гриппа, парагриппа, ~~рото- и коронавирусы~~, вируса гепатита А, парентеральных гепатитов, герпеса простого, ВИЧ-инфекции и т.д.



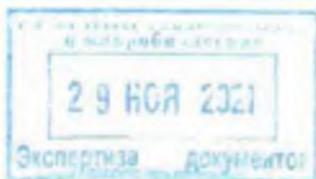
1.5. Назначение: ДС (рабочие растворы) могут быть использованы для:

- профилактической, текущей, заключительной дезинфекции и генеральной уборки всех видов оборудования, **без исключения**, в том числе емкостного и неемкостного, бродильных резервуаров, танков, сборников, мерников, купажных емкостей, теплообменников, фильтров, доильного оборудования, танков охлаждения молока, молоковозов, сепараторов, пастеризаторов, разливочных и фасовочных автоматов, транспортеров, трубопроводов, насосов, камер, тары, инвентаря, в том числе режущих инструментов, клапанов, вентилей, кранов, шлангов и т.д., спецодежды, поверхностей в помещениях, жесткой мебели, поверхностей аппаратов, приборов, санитарно-технического оборудования, посуды лабораторной, столовой, кухонной и т.п.;
- поверхностей и оборудования всех структурных подразделений пищевого предприятия, включая цеха, лаборатории, вспомогательные помещения, магазины, зоны отдыха, оздоровительные комплексы (сауна, бассейн, тренажерный зал), и др. **без исключения**;
- дезинфекции санитарного транспорта и транспорта для пищевых продуктов, перевозимых в упаковке; дезинфекции в службе кейтеринг;
- дезинфекции поверхностей, инструментов, оборудования, используемого в парниково-тепличных хозяйствах;
- дезинфекции скорлупы пищевых яиц;
- обработки, с целью снижения микробной обсемененности, свежей зелени готовой к употреблению без термической обработки (укроп, петрушка, руккола, салаты и др. **без исключения**), овощей, фруктов в объектах общественного питания типа «салатория», базовых организациях питания (комбинаты питания, базовые столовые), пищеблоках организаций, осуществляющих образовательную деятельность, медицинских организаций, учреждений социального обеспечения, пенитенциарных и иных, **без исключения**;
- заполнения дезбарьеров, дезковриков, обработки колес автотранспорта, сточных вод;
- дезинфекции любых контактных поверхностей (вертикальных и горизонтальных), мебели, посуды, белья, санитарно-технического оборудования, рекреационных зон в организациях здравоохранения, детских дошкольных, школьных и других общеобразовательных и оздоровительных объектах, коммунальных, пенитенциарных и иных учреждений, **без исключения**;
- дезинфекции санитарно-технического оборудования (в т.ч., фаянсовых, чугунных и акриловых ванн лечебных, грязевых, минеральных, гидромассажных), предметов для мытья посуды, предметов личной гигиены, ухода за больными, игрушек (кроме мягких), обуви и ковриков из резины, пластмасс и других полимерных материалов, уборочного инвентаря и протирочного материала в организациях здравоохранения любого профиля, **без исключения**, при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции и генеральной уборки;
- дезинфекции пищевых, медицинских, биологических отходов перед их утилизацией в организациях здравоохранения, (смывные воды, кровь, иные биологические выделения пациентов – моча, мокрота, фекалии, рвотные массы, сперма, околоплодные воды, ликвор и др., в емкостях и на поверхностях, различной посуды из-под выделений пациентов, в том числе, для дезинфекции плевательниц без мокроты, камер для сбора мокроты; а также денатурации пищевых отходов (при необходимости);
- дезинфекции на объектах уборки клининговыми компаниями;



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ средства дезинфицирующего с моющим эффектом «Пералтин»

- обеззараживания воздуха и дезинфекции поверхностей в помещениях аэрозольным методом с применением генераторов мелкодисперсных аэрозолей с размерами частиц от 1 мкм;
- проведения генеральных уборок (с применением моющих средств) в организациях здравоохранения и образования – детских садах, дошкольных и школьных, средних специальных и высших учебных заведениях и иных организациях образования, **без исключения**, санаторно-оздоровительных и детских оздоровительных учреждениях, объектах социального обеспечения и иных, в которых генеральная уборка регламентирована нормативно-правовыми актами министерств и ведомств;
- дезинфекции помещений и оборудования на предприятиях пищевой промышленности, в том числе:
 - в **молокоперерабатывающей**, включая доильные установки, резервуары для хранения молока, молокопроводы, охладители, холодильники, молочную посуду и емкости для транспортировки молока, оборудование для производства масла, творога, творожных изделий, сметаны, сливочных и плавленых сыров, заквасочники, оборудование для сушки молока, фасовочные автоматы, тару, инвентарь и иное, **без исключения**, в соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми документами;
 - в **сыродельной** промышленности для дезинфекционной обработки технологического оборудования, посуды, сырных форм, полок, в том числе для хранения сыров, ящиков, стеллажей, изготовленных из различных материалов (дерева, пластика, коррозионностойкого металла и иное, **без исключения**, в соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми документами;
 - в **мясоперерабатывающей** промышленности (волчки, куттеры, мешалки, разделочные столы, транспортеры, трубопроводы, детали оборудования, машин и установок, арматура, инвентарь, тара и иное, **без исключения**, в соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми документами;
 - в **птицеперерабатывающей** промышленности (ленточные транспортеры, разделочные столы, трубопроводы, рабочие органы пересъемных машин, диски, биллы, поверхности пластин, ванны, желоба сбора крови, ванны электроглушения, оборудование для тепловой обработки и охлаждения, ножи, ножницы, вилки и другие инструменты, цеховые транспортные средства, тележки, поддоны, металлические и пластмассовые ящики, тракторные тележки, контейнеры, мясорубки, волчки, шприцовочные аппараты, куттеры, мешалки, инвентарь, тара и иное, **без исключения**, в соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми документами;
 - на **предприятиях хлебопекарной и кондитерской** промышленности (емкости для молока, варочные котлы и баки для сиропа, мерные бачки, трубопроводы, кремозбивальные машины, столы, используемые для отделки тортов и пирожных), инвентарь и тара, в том числе используемые для приготовления яичной массы и иное, **без исключения**, в соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми документами;
 - на **предприятиях по производству напитков** (бродильные и купажные резервуары, танки дображивания и цилиндрические, сборники, неемкостное оборудование (теплообменники, фильтры, сепараторы, пастеризаторы, разливные автоматы на линиях розлива, бутылкомоечные машины), неиспользуемая арматура (клапаны, шланги и иное), **без исключения**, в соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми документами;



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ средства дезинфицирующего с моющим эффектом «Пералтин»

➤ на *предприятиях сахарной промышленности* для дезинфекционной обработки технологического оборудования, посуды, полок, ящиков, стеллажей, изготовленных из различных материалов, иное, **без исключения**, в соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми документами;

- дезинфекции помещений и оборудования (в том числе пароконвектоматов, климо- и термокамер и т.д.) на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, потребительских рынках, в физкультурно-оздоровительных учреждениях, коммунальных объектах (учреждения ЖКХ, гостиницы, общежития, хостелы, санпропускники, медвытрезвители, дома отдыха, пансионаты, санатории, детские оздоровительные лагеря, интернаты, турбазы, казармы, бассейны, бани, сауны, спорткомплексы, прачечные, химчистки, парикмахерские, салоны-красоты, тренажерные и фитнес залы, солярии, учреждения производственно-складского комплекса, службы быта, агроусадьбах, туристических базах и стоянках, транспортных автостоянках, автозаправках, в местах массового скопления людей и др.;

- на иных предприятиях пищевой промышленности, **без исключения**, в соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми документами;

- дезинфекции помещений и оборудования на предприятиях фармацевтической и биотехнологической промышленности по производству нестерильных лекарственных средств;

- обеззараживания поверхностей, объектов и выделений в моргах и зданиях патологоанатомических служб, учреждениях судебно-медицинской экспертизы, в колумбариях, крематориях, похоронных бюро и бюро-магазинах, домах траурных обрядов, других зданиях и сооружениях организаций, оказывающих ритуальные и похоронные услуги, а также обработки автокатафалков;

- дезинфекции мусороборочного оборудования, мусоровозов, мусорных баков и мусоросборников, мусоропроводов;

- обеззараживания содержимого накопительных баков автономных туалетов, не имеющих отвода в канализацию, а также поверхностей в кабинах автономных туалетов и биотуалетов;

- использования в дезковриках, дезматах, дезбарьерах, станциях гигиены, дезинфекционных туннелях, постах, шлюзах и т.п.;

- дезинфекции поверхностей и объектов на заводах, фабриках, складах, хранилищах (включая бумажные архивы, библиотечные учреждения, и пр.);

- дезинфекции мундштуков для алкотестеров, сигарет, в том числе электронных, парогенераторов, вапорайзеров, ингаляторов, небулайзеров и т.п.;

- дезинфекции счетчиков банкнот, монет, детекторов валют и акцизных марок, уничтожителей документов, архивных шкафов, стеллажей и т.д.;

- дезинфекции предметов и принадлежностей религиозного культа, церковной утвари;

- дезинфекции загрязненной и незагрязненной столовой и кухонной посуды (в том числе одноразовой), бутылочек для кормления и т.д.;

- дезинфекции поверхностей и объектов на иных эпидемически значимых объектах, деятельность которых предполагает проведение дезинфекционных мероприятий в соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми актами.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ средства дезинфицирующего с моющим эффектом «Пералтин»

В случае несовпадения между положениями данной инструкции и действующими отраслевыми нормативно-правовыми документами в отношении обрабатываемых изделий, объектов следует руководствоваться нормативно-правовыми документами. Особое внимание обратить на сопроводительную документацию по обработке металлических изделий на предмет возможности применения рабочих растворов данного средства для их обеззараживания.

- дезинфекции при особо-опасных инфекциях и связанных с оказанием медицинской помощи (внутрибольничных).

1.5.1. На транспорте:

- железнодорожном (на объектах подвижного состава, на вокзалах, в камерах хранения, в складских и вспомогательных помещениях, на объектах общественного питания и торговли);
- авиационном (гражданская, транспортная, почтовая, санитарная авиация, помещения аэровокзала, складские, технические и подсобные помещения, пункты общественного питания и торговли);
- коммунальном (ассенизаторские, мусороуборочные машины);
- транспорт, предназначенный для выездной торговли продовольственными товарами и организации пунктов общественного питания; в службе кейтеринг;
- грузовом транспорте, предназначенном для перевозки продуктов питания;
- встроенные мусорные контейнеры на транспорте.

1.6. Совместимость с различными материалами: рабочие растворы ДС предназначены для дезинфекции поверхностей и объектов, изготовленных из коррозионностойких металлов и сплавов, любых влагостойких материалов (пищевой нержавеющей стали, в том числе хромистой, хромоникелевой, аустенитной, луженого железа, кислотостойких пластиков, полиэтилена, полипропилена и их сополимеров, поливинилхлорида, поливинилиденхлорида, полиакрилата, фторопласта, поликарбоната, стекла, резины, силикона, пластмассы, керамики, поликарбоната, обработанного дерева и т.д.).

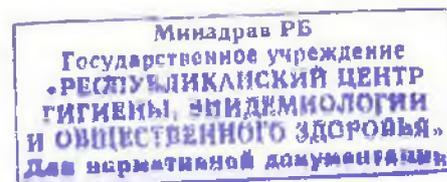
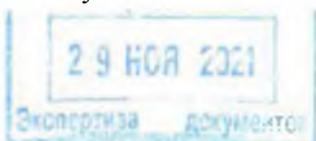
1.6.1. Возможна незначительная коррозия поверхностей из алюминия и его сплавов, проявляющая себя, главным образом, только в изменении цвета поверхности. Интенсивность изменения цвета зависит от типа и степени легирования алюминия. Аналогичные изменения могут претерпевать поверхности из меди и ее сплавов, оцинкованное железо, поверхности, окрашенные не кислотостойкими лакокрасочными материалами.

1.7. Токсиколого-гигиеническая характеристика:

Лабораторные исследования выполнены на соответствие Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, раздел 20.

Установлено, что ДС в нативном виде относится согласно ГОСТ 12.1.007 к 3 классу умеренно опасных веществ при введении в желудок, к 4 классу при нанесении на кожу (острая токсичность), вызывает умеренное раздражение (4 балла) при однократной накожной аппликации нативного препарата, отсутствует раздражение при аппликациях с рабочими растворами. Рабочие растворы вызывают резко выраженное раздражение слизистых; отсутствует кожная резорбция и раздражающее действие на кожу при повторных аппликациях в опытах с рабочими растворами; острая ингаляционная опасность и ингаляционная опасность в режимах применения соответствует требованиям ТНПА ЕСТ, раздел 20 .

Сенсибилизирующее, кумулятивное и цитотоксическое действия не выражены и соответствуют ТНПА.



1.8. Свойства препарата:

- не содержит отдушек, альдегидов, фенола и их производных;
- выражены моющие свойства при *незначительных загрязнениях* (молоко, соки и т.п.);
- рабочие растворы могут использоваться для механизированной дезинфекции, в том числе машинами высокого и низкого давления, методом циркуляции, для систем мойки и дезинфекции без демонтажа (CIP – Cleaning In Place); аэрозольной дезинфекции;
- не требует смывания и ополаскивания с поверхностей и оборудования, с которыми не соприкасаются пищевые продукты;
- не фиксирует органические загрязнения;
- ДС и его рабочие растворы не горючи;
- обеззараживание можно проводить в присутствии людей.

1.9. Срок годности: ДС при соблюдении требований условий транспортирования и хранения сохраняет активность 18 месяцев с даты изготовления. Срок годности рабочих растворов – 7 суток.

1.10. Упаковка: полимерные флаконы или канистры с плотно закрывающимися или завинчивающимися укупорочными средствами номинальным объемом – во флаконе 0,5 л; 0,75 л, 1 л, в канистрах – 5 л, 10 л, 20 л, 30 л.

Допускается по согласованию с потребителем упаковывание средства иным номинальным объемом в другую потребительскую упаковку.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

2.1. Рабочие растворы ДС должны готовиться и храниться в стеклянных, пластмассовых или эмалированных (без повреждения эмали) емкостях с крышками.

2.2. Для приготовления рабочих растворов используют воду питьевую, соответствующую требованиям действующих НПА.

2.3. При приготовлении рабочих растворов, концентрат смешивают с определенным количеством питьевой воды. Во избежание образования пены, концентрат вливают в воду, а не наоборот. Рабочие растворы готовят в проветриваемых помещениях. Количество концентрата и воды, необходимое для приготовления рабочих растворов, представлено в таблице 1.

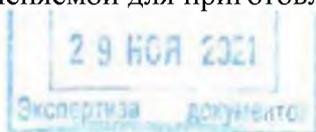
Таблица 1

Приготовление рабочих растворов

| Концентрация рабочего раствора, % | Концентрация АДВ в рабочем растворе, % | | Количество концентрата и воды, необходимое для приготовления | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------|--|----------|-----------------------------|----------|
| | Пероксид водорода, % | Молочная кислота, % | 1 литра рабочего раствора | | 10 литров рабочего раствора | |
| | | | концентрат, мл | вода, мл | концентрат, мл | вода, мл |
| 0,2 | 0,036 | 0,04 | 2,0 | 998,0 | 20,0 | 9 980,0 |
| 0,3 | 0,054 | 0,06 | 3,0 | 997,0 | 30,0 | 9 970,0 |
| 0,5 | 0,09 | 0,1 | 5,0 | 995,0 | 50,0 | 9 950,0 |
| 1,0 | 0,18 | 0,2 | 10,0 | 990,0 | 100,0 | 9 900,0 |
| 2,0 | 0,36 | 0,4 | 20,0 | 980,0 | 200,0 | 9 800,0 |

2.4. Категорически запрещается смешивать ДС с другими моющими и дезинфицирующими средствами.

2.5. Рабочие растворы стабильны в течение 7 суток. В зависимости от качества применяемой для приготовления растворов воды возможно помутнение рабочих растворов.



3. ПРИМЕНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ ДС «ПЕРАЛИН»

3.1. Дезинфекцию проводят способами протирания, замачивания, погружения, орошения, аэрозолирования (в т.ч., с помощью генераторов «холодного тумана»), через распылительные форсунки (в т.ч., в системе СІР).

Рабочие растворы ДС применяются для дезинфекции поверхностей помещений, жесткой мебели, технологического и емкостного оборудования, тары, транспорта, посуды, санитарно-технического оборудования, в том числе оборудования и инструментов парниково-тепличных, сельскохозяйственных хозяйств и др. в соответствии с пунктами 1.5., 1.5.1.

3.2. Режимы дезинфекции на предприятиях мясной и рыбной, молочной и масложировой промышленности, по производству мороженого, пивобезалкогольных напитков, сахара, ликероводочной, хлебопекарной, кондитерской, плодоовощной, консервной, торговли, общественного питания, на рынках, пищеблоках, в парниково-тепличных, агрохозяйствах и т.д. (см. пункты 1.5, 1.5.1) в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

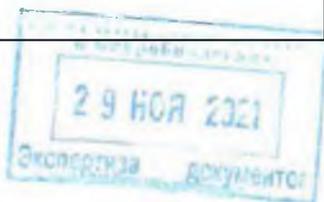
Режимы дезинфекции объектов

| Объект дезинфекции/обеззараживания | Режимы | Концентрация рабочего раствора, % | Время обеззараживания, мин | Способ обработки |
|--|--|-----------------------------------|----------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Наружные поверхности технологического оборудования | бактерицидный (кроме туберкулеза) | 0,2 | 15 | Протирание или орошение |
| | | 0,3 | 7 | |
| | | 0,5 | 5 | |
| | | 1,0 | 2 | |
| Внутренние поверхности технологического оборудования | фунгицидный (грибы дрожжевые <i>Candida albicans</i>) | 0,5 | 15 | Орошение или заполнение раствором |
| | | 1,0 | 5 | |
| | | 0,3 | 15 | |
| | | 0,5 | 10 | |
| Емкостное оборудование | вирулицидный | 0,3 | 15 | Заполнение раствором |
| | | 0,5 | 10 | |
| | | 0,2 | 15 | |
| | | 0,3 | 7 | |
| | туберкулоцидный | 0,5 | 5 | |
| | | 1,0 | 2 | |
| | | 0,5 | 15 | |
| | | 1,0 | 5 | |
| | Вирулицидный | 0,3 | 15 | |
| | | 0,5 | 10 | |
| | | 0,2 | 15 | |
| | | 0,3 | 7 | |
| | туберкулоцидный | 0,5 | 5 | |
| | | 1,0 | 2 | |
| | | 0,5 | 15 | |
| | | 1,0 | 5 | |



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ средства дезинфицирующего с моющим эффектом «Пералтин»

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--|-----|----|--|
| Трубопроводы | бактерицидный (кроме туберкулеза) | 0,2 | 15 | Циркуляция раствора |
| | | 0,3 | 7 | |
| | | 0,5 | 5 | |
| | | 1,0 | 2 | |
| | фунгицидный (грибы дрожжевые Candida albicans) | 0,5 | 15 | Погружение |
| | | 1,0 | 5 | |
| | | 0,3 | 15 | |
| | | 0,5 | 10 | |
| Мелкий инвентарь, съёмные элементы оборудования | бактерицидный (кроме туберкулеза) | 0,2 | 15 | Протирание |
| | | 0,3 | 7 | |
| | | 0,5 | 5 | |
| | | 1,0 | 2 | |
| | фунгицидный (грибы дрожжевые Candida albicans) | 0,5 | 15 | Погружение |
| | | 1,0 | 5 | |
| | | 0,3 | 15 | |
| | | 0,5 | 10 | |
| Тара | бактерицидный (кроме туберкулеза) | 0,2 | 15 | Протирание, орошение или погружение |
| | | 0,3 | 7 | |
| | | 0,5 | 5 | |
| | | 1,0 | 2 | |
| | фунгицидный (грибы дрожжевые Candida albicans) | 0,5 | 15 | Протирание или орошение |
| | | 1,0 | 5 | |
| | | 0,3 | 15 | |
| | | 0,5 | 10 | |
| Поверхности в производственных помещениях (пол, стены, столы и пр.) | бактерицидный (кроме туберкулеза) | 0,2 | 15 | Протирание или орошение |
| | | 0,3 | 7 | |
| | | 0,5 | 5 | |
| | | 1,0 | 2 | |
| | фунгицидный (грибы дрожжевые Candida albicans) | 0,5 | 15 | Погружение, промывание в течение 5- 10 секунд |
| | | 1,0 | 5 | |
| | | 0,3 | 15 | |
| | | 0,5 | 10 | |
| Салаты, зелень, петрушка, укроп, руккола, лук, овощи, фрукты, не подлежащие термической обработке перед употреблением | бактерицидный (кроме туберкулеза) | 0,2 | 15 | Погружение, промывание в течение 5- 10 секунд |
| | | 0,3 | 7 | |
| | | 0,5 | 5 | |
| | | 1,0 | 2 | |
| | фунгицидный (грибы дрожжевые Candida albicans) | 0,5 | 15 | Погружение, промывание в течение 5- 10 секунд |
| | | 1,0 | 5 | |
| | | 0,3 | 15 | |
| | | 0,5 | 10 | |



| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---------------|-----|----|--|
| Скорлупа пищевых яиц, перед приготовлением блюд | бактерицидный | 0,2 | 15 | Погружение, промывание в течение 5-10 секунд |
| | | 0,3 | 7 | |
| | | 0,5 | 5 | |

Режимы дезинфекции в организациях здравоохранения в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Режимы дезинфекции в организациях здравоохранения

| Объект дезинфекции/обеззараживания | Режимы | Концентрация рабочего раствора, % | Время обеззараживания, мин | Способ обработки | |
|--|--|-----------------------------------|----------------------------|---|----|
| Организации здравоохранения: контактные поверхности в помещениях (горизонтальные, вертикальные) – пол, стены, мебель и т.д., поверхности приборов и аппаратов, санитарно-техническое оборудование: предметы ухода за больными, уборочный инвентарь и ветошь, посуда, игрушки, белье, изделия из резины | бактерицидный (кроме туберкулеза) | 0,2 | 15 | Орошение, замачивание, погружение, протирание | |
| | | 0,3 | 7 | | |
| | | 0,5 | 5 | | |
| | | 1,0 | 2 | | |
| | фунгицидный (грибы дрожжевые <i>Candida albicans</i>) | 0,5 | 15 | | |
| | | 1,0 | 5 | | |
| | вирулицидный | 0,3 | 15 | | |
| | | 0,5 | 10 | | |
| | туберкулоцидный | | 2,0 | | 45 |

3.3. Смывание средства после экспозиции не требуется, за исключением случаев обработки изделий и поверхностей, в дальнейшем имеющих прямой контакт с пищевыми продуктами, в т.ч., столовая и кухонная посуда (за исключением одноразовой), салатов, овощей, фруктов, игрушек, а также ингаляторов, небулайзеров, мундштуков. Такие объекты после экспозиции необходимо ополоснуть водой в течение 5-10 сек. Контроль смываемости – см. соответствующий раздел инструкции.

3.4. Контактные поверхности в помещениях (вертикальные и горизонтальные), мебель, предметы обстановки и т.д. протирают чистой ветошью, смоченной в рабочем растворе средства. Расход – не менее 30 мл/м².

3.5. Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, унитазы и др.) обрабатывают раствором средства с помощью щетки, ерша или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, при норме расхода не менее 30 мл/м².

3.6. Посуду столовую, кухонную, лабораторную и аптечную (в том числе одноразовую и бутылочки для кормления) освобождают от остатков содержимого и полностью погружают в рабочий раствор средства из расчета 2 л на 10 единиц на время экспозиции по вирулицидному режиму (табл. 2, 3). Большие емкости погружают в рабочий раствор средства таким образом, чтобы толщина раствора препарата над изделиями была не менее 1 см. По окончании дезинфекции все изделия промывают в течение 5-10 сек.



3.7. Белье замачивают в рабочем растворе средства из расчета 4 л на 1 кг сухого белья на время экспозиции по вирулицидному режиму. По окончании дезинфекции белье стирают и прополаскивают.

3.8. Предметы ухода за больными, средства личной гигиены, игрушки, кроме мягких, спортивный инвентарь, резиновые и полипропиленовые коврики полностью погружают в рабочий раствор средства или протирают ветошью, смоченной в растворе средства с экспозицией по вирулицидному режиму (табл. 2, 3).

3.9. Обработку объектов способом орошения проводит обученный персонал в средствах индивидуальной защиты с помощью гидропульта, автомакса, аэрозольного генератора и других аппаратов или оборудования, разрешенных для этих целей, добиваясь равномерного и обильного смачивания. После экспозиции остаток рабочего раствора при необходимости удаляют с поверхностей сухой ветошью. При обработке способом орошения закрытых, неветилируемых помещений рекомендуется их проветрить по окончании процесса дезинфекции в течение 15 минут или провести влажную уборку помещений.

3.10. Дезинфекцию воздуха проводят с помощью соответствующих технических установок способом распыления или аэрозолирования рабочего раствора средства на время экспозиции по вирулицидному режиму (норма расхода 50 мл/м³), для ОЗ фтизиатрического профиля – по туберкулоцидному, табл. 3. Предварительно проводят дезинфекцию поверхностей, помещение герметизируют: закрывают окна, двери, отключают приточно-вытяжную вентиляцию. По завершении дезинфекции остаток рабочего раствора при необходимости удаляют с поверхностей сухой ветошью, а помещения проветривают в течение 10-15 мин.

3.10.1 Аэрозольная дезинфекция (в форме объемных аэрозолей) может быть выполнена различными типами аэрозольных генераторов «холодного тумана», при этом концентрация рабочего раствора средства варьирует в зависимости от вида микроорганизма: бактерии – 0,2/0,3/0,5/1,0% при экспозиции – 15/7/5/2 мин. соответственно; дрожжеподобные грибы (фунгицидный) – 0,5/1,0%, при экспозиции 15/5 мин. соответственно; вирусы, бактериофаги – 0,3/0,5%, при экспозиции – 15/10 мин. соответственно, микобактерии туберкулеза – 2,0% – 45 мин. Обработку воздуха проводят из расчета 40-60 мл рабочего раствора на 1 м³ обрабатываемого помещения. При обработке закрытых неветилируемых помещений по окончании экспозиции рекомендуется проветривание в течение 15 мин. Порядок использования средства в соответствии с руководством пользователя производителей генераторов аэрозолей.

3.11. Дезинфекция салатов, овощей, фруктов и т.п., употребляемых без термической обработки, выполняется методом погружения предварительно очищенных от мусора, грязи, иных остатков, промытых салатов, овощей, фруктов в рабочий раствор средства (см. табл. 1,2). В соответствии с отраслевыми нормативно-правовыми документами режим обработки может быть бактерицидный, вирулицидный. Обрабатываемые продукты необходимо полностью погрузить на соответствующее время, в зависимости от режима дезинфекции (см. табл. 2). После экспозиции необходимо ополаскивание/промывание проточной водой в течение 5-10 секунд.

Контроль смываемости можно проводить с помощью специальных тест-полосок.



3.12. Перед дезинфекцией рабочим раствором ДС емкостное и технологическое оборудование, промыть и обезжирить при помощи разрешенных к применению растворов моющих средств, ополоснуть питьевой водой.

Дезинфицировать технологическое оборудование, по возможности, в разобранном виде, промывать в течение 5-10 сек. с целью удаления остаточных количеств ДС.

Дезинфекцию мелкого инвентаря, тары проводить в емкостях с рабочим раствором ДС методом погружения после проведения очистки от видимых загрязнений и ополаскивания с целью удаления остатков моющих средств.

После проведения дезинфекции мелкий инвентарь, тару ополоснуть проточной питьевой водой в течение 5-10 сек.

Поверхности помещений и жесткой мебели дезинфицировать после очистки от видимых загрязнений и ополаскивания с целью удаления остатков моющих средств.

При отсутствии видимых загрязнений поверхностей этап предварительного мытья не обязателен (за исключением генеральных уборок в организациях здравоохранения – предварительная очистка обязательна).

Поверхности, оборудование не соприкасающиеся с пищевыми продуктами, допускается не смывать.

Расход рабочего раствора ДС при протирании – не менее 30 мл/м², при орошении – не менее 50 мл/м².

3.14. Обработку яиц осуществляют в специально отведенном месте в промаркированных емкостях в соответствии с действующими НПА.

Дезинфекция яиц проводится в четырехсекционной ванне:

- первая секция – замачивание в воде при температуре 40-45°C в течение 10-15 мин;
- вторая секция – обработка любым разрешенным моющим средством в соответствии с инструкцией по применению, промывание;
- третья секция – дезинфекция рабочим раствором ДС «Пералин» – 0,2%-15 мин., 0,3%-7 мин., 0,5%-5 мин.;
- четвертая секция – ополаскивание проточной водой в течение 5-10- секунд.

3.15. Профилактическая, текущая, заключительная дезинфекция: в организациях здравоохранения и в быту (в очагах инфекционных заболеваний, включая туберкулез), при организации ухода за тяжелобольными и лежащими членами семьи); в соответствии с таблицей 3.

3.16. Биологические материалы (кровь, иные выделения пациента – мокрота, моча, фекалии, рвотные массы и т.д.) в лабораторной посуде и на поверхностях, а также пищевые отходы смешивают с 1,0% рабочим раствором в соотношении 1 часть отходов на 2 части рабочего раствора, выдерживают 5 мин. После окончания экспозиции смесь обеззараженных жидких, биологических и пищевых отходов и рабочего раствора средства подвергается утилизации.

3.17. Медицинские отходы (одноразовые ИМН, перевязочный материал, белье и т.п.) перед утилизацией погружают или полностью заливают рабочим раствором средства.



4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

4.1. К работе со средством допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности и обученные методам и приемам труда. Периодичность инструктажа – согласно ГОСТ 12.0.004.

4.2. При работе с ДС и рабочими растворами ДС необходимо использовать средства индивидуальной защиты кожи.

4.3. Избегать попадания средства в глаза и на слизистые оболочки. Недопустимо попадание на кожу и в желудок.

4.4. Работа с растворами способами протирания и погружения не требует защиты органов дыхания.

4.5. При распылении (аэрозольная дезинфекция) необходимо использовать средства защиты: герметичные очки, респиратор, резиновые сапоги и перчатки, комбинезон.

4.6. В помещении для приготовления дезинфицирующих растворов должна быть инструкция по приготовлению и использованию рабочих растворов ДС.

4.7. Меры безопасности при работе с ДС и при проведении дезинфекционных мероприятий, а также аптечка первой доврачебной помощи указаны в приложении № 4 приказа МЗ РБ от 25.11.2002 г. № 165.

4.8. При проливе или истечении срока годности ДС разбавить большим количеством воды и направить на утилизацию. Слив отработанных растворов ДС в канализационную систему проводят в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.9 При проглатывании средства промыть рот водой и затем дать выпить воды. Не вызывать рвоту. При необходимости обратиться за оказанием медицинской помощи.

4.10 При попадании средства на слизистые: промывать их проточной водой не менее 5 мин. Если раздражение не проходит, обратиться за медицинской помощью.

5. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

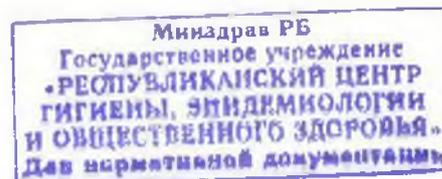
5.1. Средство перевозят автомобильным и железнодорожным транспортом в оригинальной упаковке предприятия-производителя в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на каждом виде транспорта и гарантирующими сохранность средства и тары.

5.2. Хранение средства должно осуществляться в упаковке изготовителя отдельно от лекарственных препаратов и пищевых продуктов, в крытых, проветриваемых помещениях, не допуская попадания прямых солнечных лучей, вдали от источников тепла при температуре от 0°С до плюс 25°С.

6. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

6.1 Методы предназначены только для контрольных исследований средства.

По органолептическим и физико-химическим показателям ДС должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.



Нормативные показатели средства и методы их контроля

| Наименование показателя | Характеристика и норма | Метод контроля |
|---|---|----------------|
| 1. Внешний вид, цвет | Прозрачная жидкость от бесцветной до желтой окраски | п. 6.2 |
| 2. Запах | Соответствует запаху сырьевых компонентов | п. 6.2 |
| 3. Плотность при $(20 \pm 1)^\circ\text{C}$, кг/м^3 | 1100 ± 50 | п.6.3 |
| 4. Показатель концентрации ионов водорода (рН), ед. рН | $2,0 \pm 1,0$ | п.6.4 |
| 5. Массовая доля перекиси водорода, % | $18,0 \pm 2,0$ | п.6.5 |
| 6. Массовая доля молочной кислоты, % | $20,0 \pm 2,0$ | п.6.6 |

6.2. Определение внешнего вида и запаха.

6.2.1 Внешний вид, цвет средства контролируют визуально.

6.2.2 Запах средства определяют органолептически.

6.3. Плотность средства определяют по ГОСТ 18995.1 при $(20 \pm 1)^\circ\text{C}$ ареометром по ГОСТ 18481.

6.4. Контроль показателя концентрации ионов водорода (рН) средства

6.4.1 Аппаратура и материалы:

- рН метр с набором электродов;
- цилиндр мерный, вместимостью 100 см^3 по ГОСТ 1770;
- стаканы стеклянные вместимостью 50 см^3 по ГОСТ 25336.

Допускается использование аппаратуры и материалов аналогичного качества по другим ТНПА.

6.4.2 Проведение измерений

$40,0 \text{ мл}$ средства отмеряют мерным цилиндром и выливают содержимое в стакан стеклянный. В средство помещают электроды, подключенные к иономеру, и определяют значение рН согласно инструкции к прибору. За результат анализа принимают среднее арифметическое двух параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать $0,1 \text{ ед. рН}$ при доверительной вероятности $P=0,95$.

6.5. Определение массовой доли перекиси водорода

6.5.1 Массовую долю перекиси водорода определяют по ГОСТ 177.

6.6 Определение массовой доли молочной кислоты

6.6.1 Количественное определение молочной кислоты производится методом кислотно-основного титрования. Условия проведения анализа: температура воздуха $(20 \pm 5)^\circ\text{C}$, атмосферное давление $(630-800 \text{ мм.рт.ст})$, напряжение сети $(220 \pm 10) \text{ В}$.

6.6.2 Аппаратура, реактивы, материалы:

- бюретка 1-3-2-25-0,1 по ГОСТ 29251;
- колбы мерные 2-100-2, 2-1000-2 по ГОСТ 1770;
- колба КН 2-100-29/32 по ГОСТ 25336;
- пипетка вместимостью 10 см^3 по ГОСТ 29227;



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ средства дезинфицирующего с моющим эффектом «Пералтин»

- весы лабораторные «SCOUT» (фирмы OHAUS, производство Швейцария) общего назначения 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г; цена деления – 0,01 г; предел допускаемой погрешности:

до 50г: $\pm 0,01$ г,

от 50 до 200 г включительно: $\pm 0,02$ г;

- спирт этиловый ректификованный технический по ГОСТ 18300;

- натрий гидроксид стандарт-титр 0,1 н по ТУ ВУ 100117887.091;

- фенолфталеин по ГОСТ 4919.1;

- вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается использование аппаратуры, реактивов и материалов аналогичного качества по другим ТНПА.

6.6.3 Приготовление раствора индикатора фенолфталеина

(1,00 \pm 0,01) г индикатора переносят количественно в мерную колбу вместимостью 100 см³, растворяют в 80 мл этилового спирта и доводят объем раствора дистиллированной водой до метки.

6.6.4 Приготовление 0,1 н раствора натрия гидроксида из стандарт-титра

Ампулу стандарт-титра перед приготовлением раствора промывают дистиллированной водой. В мерную колбу вместимостью 1000 см³ помещают воронку, устанавливают ампулу и легким ударом разбивают углубление специальным «копьем» с двух сторон. Содержимое ампулы количественно переносят в колбу, смывая содержимое со стен ампулы дистиллированной водой. Полученный раствор доводят дистиллированной водой до метки, перемешивают.

6.6.5 Проведение измерений и расчет

(1,00 \pm 0,01) г средства помещают в мерную колбу вместимостью 100 см³, доводят объем раствора дистиллированной водой до метки и перемешивают. 10 см³ полученного раствора помещают в коническую колбу вместимостью 100 см³, добавляют 2-3 капли раствора фенолфталеина (по п.6.6.3) и титруют 0,1 н. раствором гидроксида натрия (по п.6.6.4) до изменения окраски индикатора от бесцветной до малиновой.

Концентрацию молочной кислоты (X) в процентах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{0,00901 \cdot V \cdot 100}{m \cdot 10} \cdot 100\%$$

где 0,00901 – количество молочной кислоты, соответствующее 1 см³ 0,1 н. раствора гидроксида натрия, г/см³;

V – объем раствора гидроксида натрия концентрации 0,1 н, пошедшего на титрование, см³;

100 – объем приготовленного раствора средства, см³;

m – масса навески, г;

10 – объем пробы средства, отобранной на титрование, см³.

За результат принимают среднее арифметическое результатов трех параллельных измерений, абсолютное расхождение между которыми не превышает допустимое расхождение равное 0,1 %.



7. КОНТРОЛЬ СМЫВАЕМОСТИ

Анализ проводится с помощью теста №56 «Тест для контроля полноты смывания средства дезинфицирующего с моющим эффектом «Пералин» ТУ ВУ 190612056.197-2011 (тест №56), согласно инструкции производителя по применению данного теста.

Метод контроля на полноту смываемости рабочих растворов средства дезинфицирующего с моющим эффектом «Пералин» основан на реакции активных групп действующих веществ ДС с хромофорами и аукохромами теста №56.

8. КОНТРОЛЬ КОНЦЕНТРАЦИИ РАБОЧЕГО РАСТВОРА СРЕДСТВА ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО С МОЮЩИМ ЭФФЕКТОМ «ПЕРАЛИН»

Вариант 1

8.1. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 200г;

Секундомер механический или часы песочные;

Колба Кн-1-250 -24/29 ТС, Кн-2 -250-34 ТХС по ГОСТ 25336;

Цилиндр 1-50 или 3-50 по ГОСТ 1770;

Пипетка вместимостью 1 мл по ГОСТ 20292;

Бюретка 1-2-50-0,1, 2-2-50-0,1 или 3-2-50-0,1 по ГОСТ 24251;

Стаканчик СВ 14/8 по ГОСТ 25336;

Калий марганцовокислый по ГОСТ 20490, х.ч., ч.д.а., раствор концентрации 0,1 моль/дм³; готовят по ГОСТ 25794.2;

Кислота серная по ГОСТ 4204, х.ч., ч.д.а., ч., разбавленная 1:4 (по объему);

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

8.2. Подготовка к проведению анализа

Установку титра (поправочного коэффициента) раствора марганцовокислого калия концентрации 0,1 моль/ дм³ проводят по ГОСТ 25794.2.

8.3. Проведение анализа

8.3.1. Для анализа рабочих растворов средства концентрации 0,1-0,25% взять навеску 10,0 г испытуемого раствора.

Для анализа рабочих растворов средства концентрации 1,0-2,0% взять навеску 10,0 г испытуемого раствора. Поместить навеску в мерную колбу вместимостью 100 см³, довести до метки дистиллированной водой. Перемешать, отобрать аликвоту 5 см³.

8.3.2. Навеску средства по п.8.4, помешают в коническую колбу вместимостью 100 см³, добавляют 4-5 капель раствора серной кислоты, перемешивают и титруют раствором марганцовокислого калия до розовой окраски, не исчезающей в течение минуты.

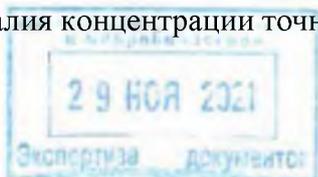
8.4. Обработка результатов

Концентрацию рабочего раствора по (А) в процентах вычисляют по формуле:

$$A = \frac{V_{KMnO_4} \cdot 0,0017 \cdot K \cdot V_p \cdot 100}{m \cdot V_{ал} \cdot \rho \cdot X_{адв}} \cdot 100\%$$

где V_{KMnO_4} – объем раствора марганцовокислого калия концентрации 0,1 моль/дм³, израсходованный на титрование анализируемого раствора, см³;

0,0017 – масса перекиси водорода, соответствующая 1 см³ раствора марганцовокислого калия концентрации точно 0,1 моль/дм³, г/см³;



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ средства дезинфицирующего с моющим эффектом «Пералин»

K – титр (поправочный коэффициент) раствора марганцовокислого калия концентрации 0,1 моль/дм³;

V_p – объем, до которого разводится рабочий раствор ($V_p=1$ для рабочих растворов средства концентрации 0,1-0,25%; $V_p = 100$ для остальных концентраций), см³;

m – масса пробы, г;

$V_{ал}$ – объем аликвоты исследуемого раствора ($V_{ал}=1$ для рабочих растворов средства концентрации 0,1-0,25%; $V_{ал}= 5$ для остальных концентраций), см³;

ρ – плотность средства, г/см³;

$X_{АДВ}$ – концентрация АДВ в ДС, % (по п. 6.5) (см. табл. 1).

За результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, абсолютное расхождение между которыми не превышает допускаемое расхождение, равное 0,10%.

Допускаемая абсолютная суммарная погрешность результата анализа $\pm 0,15\%$ при доверительной вероятности 0,95.

Если концентрация исследуемого рабочего раствора меньше исходной, следует рассчитать объем средства, необходимый для доведения концентрации раствора до исходной, по формуле:

$$V_{\text{концентрата}} = \frac{X_1 \cdot V_1 - X_2 \cdot V_2}{100}$$

$V_{\text{концентрата}}$ – объем концентрата, необходимого для восстановления концентрации рабочего раствора, см³;

X_1 - концентрация исходного рабочего раствора, %;

X_2 – концентрация исследуемого рабочего раствора, %;

V_1 - объем исходного рабочего раствора, см³;

V_2 - объем исследуемого рабочего раствора, см³.

После того, как добавили концентрат, доводят водой объем исследуемого рабочего раствора до V_1 .

Вариант 2

Контроль концентрации рабочего раствора средства дезинфицирующего с моющим эффектом «Пералин» проводят с помощью специализированных тест-полосок согласно инструкции по применению.



Приложение 1

**КОНТРОЛЬ КОНЦЕНТРАЦИИ РАБОЧЕГО РАСТВОРА СРЕДСТВА
ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО С МОЮЩИМ ЭФФЕКТОМ «Пералин»**

Для определения концентрации рабочего раствора средства «Пералин» может применяться кондуктометрический метод анализа, основанный на использовании зависимости между электрической проводимостью электролитов в растворе и их концентрацией. Рассчитать концентрацию рабочего раствора можно по следующей формуле:

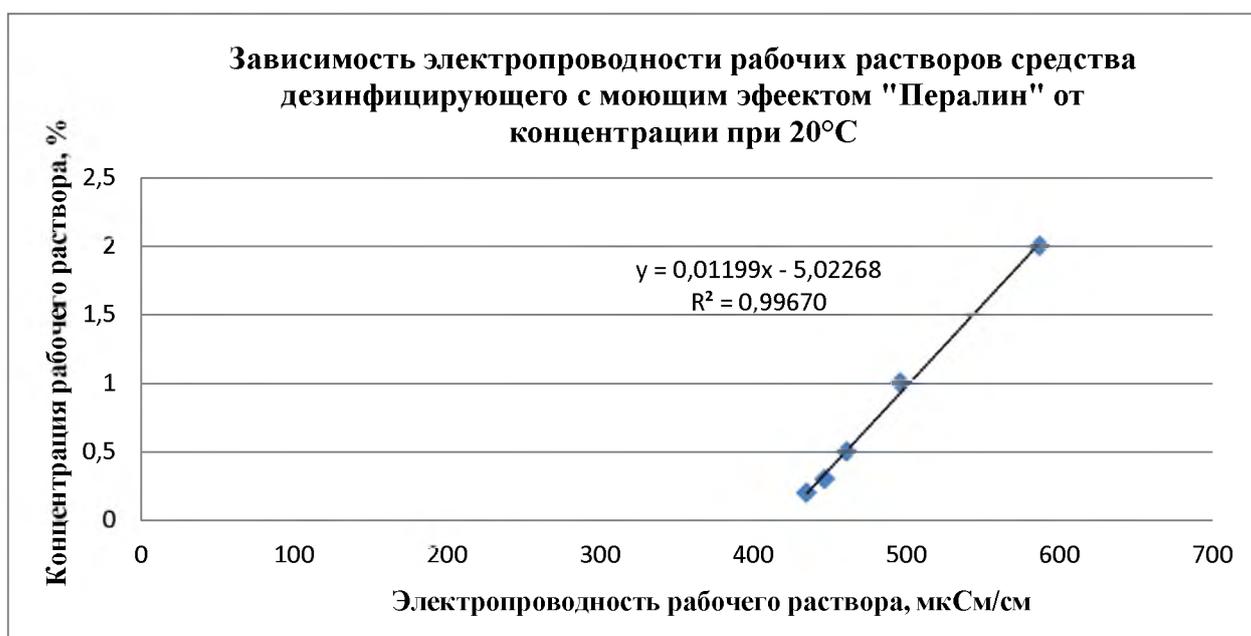
$$y = 0,01199x - 5,02268$$

где y – концентрация рабочего раствора, %;

x - электропроводность рабочего раствора, мкСм/см;

Для этого также можно использовать следующий градуировочный график (рис.1):

Рис.1



Повышение температуры на 1К увеличивает электропроводность (в среднем) на 1,6-2,4%, поэтому следует применять термокомпенсацию.