



ИНСТРУКЦИЯ
по применению Дивосана Форте для дезинфекции объектов
ветнадзора и профилактики инфекционных болезней животных
(организация-производитель: «ДжонсонДайверси БВ»/
«JohnsonDiversey BV», Нидерланды)

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.

1. Дивосан Форте (Divosan Forte) - дезинфицирующее средство в форме раствора, предназначенное для дезинфекции объектов ветнадзора и профилактики инфекционных болезней животных.

2. Дивосан Форте содержит в своем составе в качестве действующих веществ надуксусную кислоту (НУК) – 12,5%, перекись водорода 22%, а в качестве вспомогательных компонентов уксусную кислоту, этангидрокси дифосфофоновую кислоту и воду деминерализованную.

3. По внешнему виду Дивосан Форте представляет собой бесцветную прозрачную жидкость с резким уксусным запахом. Смешивается с водой в любых соотношениях.

4. Дивосан Форте выпускают расфасованным в по 20 дм³ полимерные канистры, по 200 дм³ в полимерные бочки, по 950 дм³ в полимерные кубы соответствующей вместимости, укупоренные крышками с устройством для выпуска в атмосферу выделяющегося кислорода.

Каждую единицу фасовки маркируют с указанием: организации-производителя, ее адреса и товарного знака; названия, назначения и способа применения средства, названия и содержания действующих веществ, объема средства в упаковке, номера партии (серии), даты изготовления, срока годности, мер предосторожности, условий хранения, номера государственной регистрации, информации о подтверждении соответствия и снабжают инструкцией по применению.

Хранить средство необходимо в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей месте, вдали от кислот, щелочей, компонентов тяжелых металлов, восстанавливающих и органических веществ, сильных окислителей при температуре от минус 2°С до 35°С.

Срок годности дезинфицирующего средства при соблюдении условий хранения – 1 год со дня изготовления.

Дивосан Форте по истечении срока годности не должен применяться.

II. БИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

5. Дивосан Форте обладает широким спектром действия в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе вирусов и грибов. Действует как сильный окислитель.

6. По степени воздействия на организм Дивосан Форте относится к умеренно опасным веществам (3 класс опасности по ГОСТ 12.1.007-76) при введении в желу-

док и ко 2 классу высоко опасных веществ при ингаляционном воздействии. Оказывает выраженное местно-раздражающее действие на кожу (вызывает ожоги) и слизистые оболочки глаз (повреждает роговицу), не обладает кумулирующим и сенсибилизирующим действием.

Рабочие растворы средства не вызывают раздражения кожных покровов при однократном воздействии.

III. ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ

7. Дивосан Форте применяют для профилактической и вынужденной (текущей и заключительной) дезинфекции производственных и подсобных помещений, технологического оборудования (емкостей, ванн охлаждения, инвентаря, тары, посуды и др.) а также отдельных технологических участков (в том числе для снижения обсемененности воды в ваннах охлаждения) на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, для обеззараживания инкубационных яиц, для дезинфекции транспортных средств, используемых для перевозки сырья и продукции животного происхождения.

8. Дезинфекцию проводят способом орошения, промывания, протирания, замачивания и погружения. Обработку объектов способом орошения проводят с помощью специального оборудования, добиваясь равномерного и обильного смачивания дезинфицируемых поверхностей. Рабочие растворы готовят перед использованием путем внесения отобранного мерником расчетного количества средства в водопроводную воду с последующим перемешиванием раствора.

9. Перед проведением обработки объекты, непосредственно контактирующие с сырьем животного происхождения (разделочные столы, стеллажи, оборудование, емкости и т.д.), подвергают механической очистке от остатков продукции, обезжиривают путем мытья моющими растворами с последующим промыванием горячей водой. Дезинфекцию проводят 0,01% раствором с нормой расхода 0,5 л/м² поверхности с экспозицией 20 минут, после чего остатки раствора препарата промывают водой.

10. Для приготовления рабочих растворов, а также проведения дезинфекции ополаскиванием необходимо использовать водопроводную воду, соответствующую требованиям СанПиН 2Л.4.559-96 «Питьевая вода» и ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством». Приготовление рабочих растворов следует проводить в помещении, оборудованном приточно-вытяжной механической вентиляцией (моечном отделении). Емкости для приготовления рабочих растворов должны быть изготовлены из коррозионно-стойкого материала и закрываться герметичными крышками.

Рабочие растворы дезинфицирующего средства готовят в пределах 0,01 - 0,03% по надуксусной кислоте (НУК) в соответствии с расчетом, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Концентрация рабочего раствора, %		Количества компонентов, необходимые для приготовления рабочих растворов Дивосана Форте			
по препарату	по ДВ - НУК	Дивосан Форте, мл	вода, л	Дивосан Форте, мл	вода, л
0,08	0,01	4	5,0	80	100,0
0,16	0,02	8	5,0	160	100,0
0,24	0,03	12	5,0	240	100,0

11. Профилактическую дезинфекцию поверхностей производственных и подсобных помещений, а также отдельных технологических участков проводят:

-объекты, не контактирующие с пищевым сырьем (электропилы, оборудование для съемки пера и др.) дезинфицируют в течение 20 минут 0,01% раствором с последующим промыванием холодной водой;

-поверхность стен (кафельные), дверей ежедневно протирают ветошью, увлажненной 0,01% раствором из расчета 0,2 л/м² обрабатываемой площади.

- дезинфекцию полов проводят ежесменно путем орошения или протирания ветошью, смоченной 0,01% раствором при экспозиции 20 минут с последующим смыванием водой.

Дивосан Форте используют для дезинфекции различных видов технологического оборудования (волчка, куттера, мешалок, разделочных столов, транспортера), деталей оборудования, машин и установок, инвентаря и тары. Рабочие растворы средства могут быть использованы для дезинфекции любых видов оборудования, изготовленного из нержавеющей, хромникелевой стали, стекломали, пластмассы, а также из низкоуглеродистой стали, резины, стекла и полимерных материалов при кратковременных (5 - 7 минут) контактах.

12. Режимы дезинфекции поверхностей различных объектов при температуре 35°C-40°C приведены в таблице 2.

Таблица 2

Объекты дезинфекции	Концентрация рабочих растворов Дивосан Форте по НУК	Экспозиция, мин	Способ применения
Цех первичной переработки птицы/мяса:			
Ленточные транспортеры, конвейеры, автоматы для потрошения	0,01	20	Орошение специальным оборудованием
Разделочные столы, установки для выделения бескостного мяса	0,01	20	Протирание или орошение специальным оборудованием
Трубопроводы (разборные)	0,01	20	Погружение
Рабочие органы перо-съемных машин, диски, биллы, поверхности пластин	0,01	20	Орошение специальным оборудованием
Ванны, желоба сбора крови	0,01	20	Орошение специальным оборудованием, протирание
Ванны электрооглушения, тепловой обработки, охлаждения, холодильные камеры	0,01	20	Орошение специальным оборудованием, протирание
Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты	0,01	20	Погружение
Цеховые транспортные средства, тележки, поддоны, металлические и	0,02	20	Орошение специальным оборудованием

пластмассовые ящики			
Автомашинны, тракторные тележки, контейнеры	0,02	60	Орошение специальным оборудованием
Санитарная бойня:			
Транспортеры, желоба, разделочные столы	0,02	20	Орошение специальным оборудованием
Центрифуги	0,02	20	Орошение специальным оборудованием
Ванны шпарки и охлаждения	0,02	20	Орошение специальным оборудованием
Мелкий инвентарь и инструменты	0,02	20	Погружение
Тележки, ящики, поддоны	0,02	20	Погружение, орошение специальным оборудованием
Цеха по производству колбасных и кулинарных изделий, полуфабрикатов, консервов и яйцепродуктов:			
Куттера, мешалки, инъекторы, массажеры	0,01	10	Циркуляция при включенной машине, орошение
Машины для разделения тушек на части и выделения бескостного мяса	0,01	20	Протирание, орошение специальным оборудованием
Шприцовочные аппараты, упаковочные автоматы	0,01	20	Протирание или промывание
Термокамеры, котлы	0,01	20	Протирание, орошение специальным оборудованием
Тележки, лотки	0,01	20	Погружение, орошение специальным оборудованием
Пельменные автоматы, котлетные автоматы	0,01	20	Погружение
Мясорубки, волчки	0,01	20	Погружение
Машины для сортировки, мойки и дезинфекции яиц	0,01	20	Протирание, орошение со специальным оборудованием
Машины для разделения яиц и отделения белка от желтка	0,01	20	Протирание, орошение специальным оборудованием
Пастеризационно-охладительные установки	0,01	10	Циркуляция при включенной машине
Накопительные емкости	0,01	20	Орошение специальным оборудованием, циркуляция при включенной машине
Сушилки для яйцепродуктов	0,01	20	Протирание, орошение

13. Профилактическую дезинфекцию мелкого инвентаря и посуды осуществляют погружением на 20 минут в ванны с 0,01% объемным раствором с последующим промыванием водой в течение 15-20 минут.

14. Дезинфекцию крупного инвентаря (тележки, ящики и т.п.) как металлического, так и деревянного, проводят орошением 0,01% объемным раствором машинами или разбрызгивающими устройствами, после чего промывают водой.

15. Дезинфекцию куттера, мешалки, куттер-мешалки осуществляют механизированным способом, путем заполнения и циркуляции в них 0,01% объемного раствора в течение 10 мин с последующим промыванием холодной водой.

16. Все съемные части оборудования (волчок, куттер, котлетные автоматы, пельменные автоматы, мясорубки и т.д.) подвергают механической очистке от остатков сырья, обезжиривают путем мытья моющими растворами, промывают горячей водой и дезинфицируют орошением 0,01% объемного раствора или погружением на 20 мин в передвижную ванну с 0,01% объемным раствором с последующим промыванием холодной водой.

17. Неразборные трубопроводы промывают теплой водой от остатков сырья, затем вставляют заглушки и заливают на 2-4 часа моющий раствор. После обработки моющим раствором промывают горячей водой и дезинфицируют в течение 20 минут 0,01% объемным раствором с последующим промыванием холодной водой.

18. Разборные трубопроводы сначала отмывают от пищевых остатков холодной или теплой водой, промывают горячим щелочным моющим раствором с последующим промыванием водой и дезинфицируют погружением в 0,01% объемный раствор, после чего промывают струей воды или в проточной воде до отсутствия остаточных количеств дезинфицирующего средства.

Периодичность профилактической дезинфекции и контроль качества санитарной обработки оборудования осуществляется в соответствии с требованиями действующей «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности».

19. Для снижения микробной обсемененности тушек птицы в установках контактного охлаждения применяют концентрацию по объему 0,02 %, для деконтаминации сальмонелл в ваннах охлаждения применяют концентрацию по объему 0,02-0,03 % растворы.

20. Охлаждение потрошенных тушек в ледяном растворе Дивосан Форте осуществляют согласно действующей Технологической инструкции по выработке мяса птицы: при температуре раствора 0°C-2°C в течение 25 минут. После охлаждения тушки без обмывания направляются на сортировку, маркировку, взвешивание и упаковку.

21. Для обеззараживания поверхности инкубационных яиц применяют концентрацию по объему 0,03%. Чистые яйца нормальной формы, без боя, трещин и насечек, уложенные в лотки перед закладкой на инкубацию, обрабатывают, погружая в емкость с дезраствором на 5 минут, после чего подсушивают на воздухе при комнатной температуре в течение 30 – 60 мин. Дополнительной дезинфекции яиц в процессе инкубации не требуется.

22. Контроль качества проведенной дезинфекции проводят в соответствии с методикой, изложенной в действующих «Правилах проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора» (2002 г.). Контроль качества санитарной обработки оборудования осуществляется в соответствии с требованиями «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях» (1990 г.). Контроль на остаточную кислотность при ополаскивании на

поверхности оборудования после обработки растворами Дивосан Форте проводят с помощью универсальной индикаторной бумаги или тест-полосками 1.10084.0001 фирмы MERCK путем погружения индикаторной бумаги в смывную воду и прикладывания индикаторной бумаги к поверхности обрабатываемого объекта.

VI. МЕРЫ ЛИЧНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ

23. На каждом предприятии санитарную обработку оборудования и помещений проводит специально назначенный и обученный персонал. К работе не допускаются лица с повышенной чувствительностью к химическим веществам. Помещения, где работают со средством должно быть снабжено приточно-вытяжной принудительной вентиляцией.

24. Все виды работ с Дивосаном Форте и его растворами проводят с использованием средств защиты: хлопчатобумажный костюм или халат, прорезиненный фартук, резиновые сапоги и перчатки. Для защиты органов дыхания и глаз используют универсальный респиратор типа РПГ-67, РУ-60М и герметичные очки.

25. Следует избегать опрокидывания тары и её резкого наклона. В случае пролива средства необходимо надеть противогаз и герметичные очки. При уборке проливаемого продукта следует адсорбировать удерживающим жидкостью веществом (песок, силикагель). Не использовать горючие материалы (например, стружку) и смывать его большим количеством воды. Смыв в канализационную систему средства следует проводить только в разбавленном виде.

26. При попадании Дивосана Форте на незащищенную кожу немедленно смыть его большим количеством воды с мылом. Смазать смягчающим кремом. При попадании в глаза немедленно промыть их под проточной водой в течение 10-15 минут и сразу обратиться к окулисту.

27. При раздражении органов дыхания (першение в горле, кашель, затрудненное дыхание, удушье, слезотечение) пострадавшего удаляют из рабочего помещения на свежий воздух или в хорошо проветриваемое помещение. Рот и носоглотку прополаскивают водой. Дают теплое питье (молоко или боржоми). При необходимости обратиться к медицинскому врачу.

28. При попадании средства в желудок рвоту не вызывать, дать выпить пострадавшему несколько стаканов воды с 8-10 измельченными таблетками активированного угля и обратиться к медицинскому врачу.

29. Запрещается использовать тару из-под средства для бытовых целей.

30. Дивосан Форте следует хранить в местах, недоступных для детей.

Инструкция разработана ГУ ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности совместно с ООО «ДжонсонДайверси» (г. Москва).

Организация-производитель: фирма «ДжонсонДайверси БВ»/«JohnsonDiversey BV», Рембрандтлаан 414, 7545 ЗВ Энсхеде, Нидерланды (Rembrandtlaan 414, 7545 ZW Enschede, Netherlands)

Рекомендовано к регистрации в российской Федерации ФГУ «ВГНКИ».

Регистрационный номер ПВМ-5-4.9/02897