

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель (заместитель)  
ИЛЦ ФБУН «ИИЦ прикладной  
микробиологии и биотехнологии»  
М.В. Храмов

« 30 » мая 2019 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Генеральный директор  
ООО «ИНТЕРСЭН-плюс»  
Д.А. Куршин

« 30 » мая 2019 г.



**ИНСТРУКЦИЯ № Д-44/19**  
**по применению средства дезинфицирующего**  
**«ОРТИМАХ express» / «ОПТИМАКС экспресс»**  
**на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли,**  
**пищевой и перерабатывающей промышленности, транспорта**

**(ООО «ИНТЕРСЭН-плюс», Россия)**

**ИНСТРУКЦИЯ № Д-44/19 от 30.05.2019 г.**  
**по применению средства дезинфицирующего**  
**«ОРТИМАХ express» / «ОПТИМАКС экспресс»**  
**на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли,**  
**пищевой и перерабатывающей промышленности, транспорта**  
**(ООО «ИНТЕРСЭН-плюс», Россия)**

Инструкция разработана:

Федеральным бюджетным учреждением науки «Государственный научный центр прикладной микробиологии и биотехнологии» (ФБУН «ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии»), Обществом с ограниченной ответственностью «ИНТЕРСЭН-плюс».

Авторы: Герасимов В.Н., Гайтрафимова А.Р., Быстрова Е.В., Коробова Н.А., Васильева Е.Ю., Миронова Р.И., Маринина Н.Н. (ИЛЦ ФБУН ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии); Куршин Д.А. (ООО «ИНТЕРСЭН-плюс»).

## **1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

1.1 Средство дезинфицирующее «ОРТИМАХ express» / «ОПТИМАКС экспресс» (далее - «ОРТИМАХ express») представляет собой готовый к применению 2%-ный раствор дезинфицирующего средства «ОПТИМАКС» в виде прозрачной, однородной жидкости с добавкой или без добавки загустителя, в качестве основного действующего вещества содержащий N,N-бис(3-аминопропил)додециламин – 0,10%, а также функциональные добавки, в том числе неионогенные ПАВ, ингибитор коррозии, комплексообразователь и воду питьевую деионизированную. рН средства ( $10,0 \pm 0,5$ ) ед.

Срок годности средства при условии хранения в закрытой упаковке производителя – 3 года. После вскрытия упаковки – 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

Средство «ОРТИМАХ express» выпускают расфасованным в полимерные флаконы ёмкостью 0,1; 0,2; 0,5; 0,75; 1,0; 2,0; 3,0 дм<sup>3</sup> с плотно закручивающимися колпачками и/или насадками для распыления и/или дозаторами, в полимерные канистры ёмкостью 1,0; 2,0; 3,0; 5,0; 10,0; 25,0 дм<sup>3</sup> или в любой другой приемлемой для потребителя и данного продукта таре по действующей нормативной документации.

1.2. Средство «ОРТИМАХ express» обладает антимикробной активностью, в т.ч. **бактерицидными свойствами** в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий (бактерии группы кишечной палочки, стафилококки, сальмонеллы); **вирулицидной активностью** в отношении Коксаки, ЕСНО, полиомиелита, энтеральных и парентеральных гепатитов, ВИЧ, SARS, гриппа, герпеса, аденовирусов; **фунгицидной активностью** (в т.ч. в отношении патогенных грибов рода Кандида и Трихофитон (дерматофитий), плесневых грибов (включая молочную плесень), дрожжевых и дрожжеподобных - специфической микрофлоры предприятий пищевой промышленности), **овоцидными свойствами** в отношении возбудителей паразитарных болезней (цист и ооцист простейших, яиц и личинок гельминтов).

Средство «ОРТИМАХ express» сохраняет свои физико-химические и потребительские свойства после заморозания и последующего оттаивания, негорюче, пожаро- и взрывобезопасно.

Средство «ОРТИМАХ express» обладает моющими и дезодорирующими свойствами, не вызывает коррозию металлов, не повреждает обрабатываемые поверхности, не обесцвечивает ткани, не фиксирует органические загрязнения, не вызывает помутнения стекол и разрушения клеевых соединений. Свойства препарата позволяют совмещать в одном процессе мытье, экспресс-дезинфекцию и дезодорирование обрабатываемых поверхностей и объектов.

Средство эффективно уничтожает пятна и налеты жира, масла, сажи, никотиновых загрязнений, крови и других трудноудаляемых веществ с поверхностей из любых материалов (стекло, зеркала, металлы, керамика, хромированные изделия, бетон, кафель, резина, пластик, винил, фарфор, фаянс и других, в том числе пористых).

Средство не теряет свои дезинфицирующие свойства при контакте с остаточными количествами мыла и моющих средств.

**1.3.** Средство «ОПТИМАХ express» по параметрам острой токсичности при введении в желудок и нанесении на кожу относится к 4 классу малоопасных веществ согласно классификации ГОСТ 12.1.007-76, оказывает слабое раздражающее действие на кожу и слизистые оболочки глаз. При введении в брюшину относится к относительно безвредным веществам (6 класс по классификации К.К. Сидорова). При ингаляционном воздействии в виде паров по степени летучести (С<sub>20</sub>) средство малоопасно; в виде мелкодисперсного аэрозоля вызывает раздражение слизистой верхних дыхательных путей и глаз.

ПДК в воздухе рабочей зоны N,N-бис (3-аминопропил)додециламина - 1 мг/м<sup>3</sup> (пары+аэрозоль).

**1.4.** Средство «ОПТИМАХ express» предназначено для профилактической, текущей, вынужденной, заключительной дезинфекции и проведения генеральных уборок при инфекциях бактериальной, вирусной и грибковой этиологии, а также для мытья, обезжиривания и дезодорирования всех видов поверхностей на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевых и перерабатывающих производствах, на объектах общественного и грузового транспорта и других объектах<sup>1</sup>; для дезинфекции скорлупы пищевых яиц; использования населением в быту.

**1.4.1.** Средство «ОПТИМАХ express» применяется для:

- дезинфекции, совмещенной с мытьем (после предварительной механической очистки от пищевых остатков), наружных и внутренних поверхностей производственного и технологического оборудования, рабочих поверхностей, аппаратуры, производственного и разделочного инвентаря (ножи, доски, кухонный инвентарь), тары, поверхностей помещений, стеллажей, предметов обстановки, мебели (стульев, столов, в т.ч. обеденных

---

<sup>1</sup> Предприятия и организации общественного питания, в т.ч. при учреждениях всех ведомственных принадлежностей и форм собственности, включая силовые структуры РФ (в т.ч. ФСБ, МЧС, ВВС, МВД, ФСИН и др.) и общественный транспорт: рестораны, кафе, бары, буфеты, столовые, чайные, раздаточные пункты, фабрики кухни, вагоны-рестораны, объекты всех видов и форматов кейтерингового обслуживания, предприятия быстрого обслуживания (питания) всех типов, в т.ч. микроторговые точки - кафетерии типа «снэк» и «фаст-фуд», гриль-бары, суши, пекарни, пиццерии, кафе «шоп» (точки по продаже горячих и холодных напитков), организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации, мобильные точки питания, уличные киоски, фудтраки, павильоны, мобильные прилавки и тележки, рестораны с буфетом типа «шведский стол» и прочие предприятия, работающие на основе использования готовых блюд или полуфабрикатов с высоким коэффициентом готовности, временные организации общественного питания быстрого обслуживания, деятельность которых связана с организацией питания различных групп населения (детские, подростковые и др.), в т.ч. в период проведения массовых мероприятий (ярмарок, спортивных мероприятий, олимпиад и др.); организации общественного питания, размещенные на временных и постоянных полевых станах (вагоны-кухни, походные кухни, пункты питания и т.п.); фуд-корты; вендинговые аппараты по продаже горячих и холодных напитков, снеков в упаковке; предприятия продовольственной торговли, потребительские и промышленные рынки; транспорт для перевозки продуктов питания и продовольственного сырья, полуфабрикатов, технологического оборудования для приготовления и хранения пищи; предприятия продовольственной торговли, в т.ч. супермаркеты, рынки, плодоовощные базы, склады, овоще-, фруктохранилища, стационарные - палатки, киоски, автофургоны, павильоны и передвижные – тележки, корзины, лотки, автолавки, автоприцепы и т.д., различные объекты мелкорозничной сети; предприятия различных отраслей пищевого и перерабатывающего производства, включая молочную, мясо-, птице- и рыбоперерабатывающую, кондитерскую, хлебобулочную, пивобезалкогольную, алкогольную, винодельческую, сахарную, масложировую, чайную, макаронную, фрукто-, овощеперерабатывающую и др. отрасли промышленности; предприятия агропромышленного комплекса; птицеводческие, животноводческие, свиноводческие, звероводческие хозяйства и др.; объекты, загрязненные никотином; автомобильный, городской наземный, электрический пассажирский, грузовой транспорт, в т.ч. РЖД, авиатранспорт, морской транспорт.

и производственных) на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевых и перерабатывающих предприятиях;

- дезинфекции твердых поверхностей и объектов, в т.ч. производственных помещений, после их предварительной мойки (обезжиривания) предназначенными и разрешенными к применению моющими средствами, на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевых и перерабатывающих производствах;

- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, поверхностей, объектов, в т.ч. инвентаря различных передвижных объектов питания (пункты приготовления пищи, расположенные в передвижных торговых прицепах, домах на колесах и пр.), а также при организации кейтерингового обслуживания (столы и рабочие поверхности линий раздачи, холодильное и морозильное оборудование, внутренние и наружные поверхности плит, пароконвекторных и микроволновых печей, посудомоечных машин; столов, стульев и других предметов интерьера, находящихся как в рабочих зонах мобильных пунктов общественного питания и торговли, так и на открытом воздухе), стеллажей, прилавков-витрин для хранения инвентаря, посуды, сыпучих продуктов, готовых блюд и полуфабрикатов, рабочих и смежных поверхностей шведских и фуршетных линий (столов) и т.п.;

- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, прилавков, в т.ч. торговых павильонов, витрин, стеллажей, гостевых (обеденных) столов, подносов, барных стоек и поверхностей барного оборудования;

- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, съемного буфетно-кухонного оборудования, подносов, полуподносов, боксов, контейнеров, бесконтейнерных тележек, используемых при организации питания на авиатранспорте и в аэропортах;

- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, дверных ручек, выключателей, трубок телефонных аппаратов, поверхностей оргтехники, устойчивых к влажной обработке;

- дезинфекции торгового, в т.ч. счетного и весового оборудования, фасовочных агрегатов;

- мойки, дезинфекции, в т.ч. совмещенных в одном процессе, транспорта для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и продовольственного сырья; приспособлений и оборудования, находящихся в этом транспорте;

- дезинфекции льдогенераторов, холодильного и морозильного оборудования для хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и продовольственного сырья, дефростеров;

- дезинфекции моечных раковин и ванн для столовой посуды, стеклянной посуды, столовых приборов многоразового использования, ванн для обработки яиц в пищеблоках;

- дезинфекции инвентаря для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов;

- дезинфекции и мытья осветительной аппаратуры производственных и торговых помещений, витрин, прилавков;

- дезинфекции, мойки и дезодорирования мусоросборников (бачки, ведра после удаления отходов) и мусороуборочного оборудования;

- обеззараживания и дезинвазии поверхностей и объектов в помещениях, в т.ч. технологического, производственного, кухонного оборудования и принадлежностей (освобожденных от остатков пищи), транспорта для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, мусоросборников, контаминированных возбудителями паразитарных болезней;

- обработки поверхностей и объектов, пораженных плесенью, в т.ч. с целью профилактики поражения помещений плесневыми грибами;

- дезинфекции туалетных комнат, вентиляей водопроводных кранов, ручек и затворов дверей, спусковых ручек и других поверхностей, которых касаются руки человека при посещении туалета;

- дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха;

- дезинфекции и мытья декоративных панелей (экранов) над регистрами систем отопления;
- проведения генеральных уборок на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевых и перерабатывающих производствах;
- дезинфекции скорлупы пищевых яиц на предприятиях общественного питания, в различных отраслях пищевой промышленности и др. предприятиях согласно п.1.4;
- дезинфекции, мытья и дезодорирования поверхностей и объектов, загрязненных никотином;
- дезинфекции и экспресс-дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем, труднодоступных, средне- и малогабаритных поверхностей транспортных средств, объектов транспортной инфраструктуры (места для сидения пассажиров, в том числе сиденья, обтянутые ворсовой тканью, ниши, полки для багажа, поручни, внутренние поверхности окон, полы и стены помещений (площадью до 10 кв.м.), полки, стеллажи и пр.);
- дезинфекции, в т.ч. совмещенной с мытьем инвентаря, оборудования, в т.ч. для уборки, используемого на объектах общественного и грузового транспорта;
- проведения генеральных уборок на объектах общественного и грузового транспорта.

## **2. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА «ОПТИМАХ express»**

**Внимание: Средство «ОПТИМАХ express» готово к применению и не требует разбавления! Категорически запрещается смешивать средство «ОПТИМАХ express» с другими моющими и дезинфицирующими средствами.**

**2.1.** Средство «ОПТИМАХ express» применяют для дезинфекции, в том числе совмещенной с мойкой и/или обезжириванием, и дезодорирования объектов, перечисленных в п. 1.4.

**2.2.** Дезинфекцию на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевой и перерабатывающей промышленности, транспорта проводят в соответствии с санитарными правилами и нормативами, регулирующими деятельность этих предприятий и организаций, действующими на текущий момент.

**2.3.** Обеззараживание поверхностей и объектов средством «ОПТИМАХ express» проводят протиранием, орошением, обработкой аэрозолем, замачиванием или погружением (мелкий инвентарь, малогабаритное оборудование, съемные части различных объектов).

*Смывания средства с поверхности после дезинфекции не требуется, за исключением поверхностей, непосредственно контактирующих с продуктами питания и продовольственным сырьем, а также кожей человека (в части сантехнического оборудования).*

**Если поверхности и/или объекты, непосредственно контактирующие с продуктами питания и продовольственным сырьем, дезинфицируют методом погружения, то ополаскивание водой таких поверхностей от дезинфицирующего раствора осуществляют в течение не менее 3-х минут.**

**В случае обработки методом протирания или орошения сантехнического оборудования (сиденье унитаза), а также небольших по площади и/или труднодоступных поверхностей, контактирующих с продуктами питания и продовольственным сырьем, эти поверхности после дезинфекции протирают тканевым или нетканым материалом, обильно смоченной водой.**

*Контроль на полноту смыва дезинфицирующего средства «ОПТИМАХ express» проводят согласно информации раздела 7 настоящей Инструкции.*

**2.4. Дезинфекцию после предварительной мойки** торгового и технологического оборудования, поверхностей помещений, в т.ч. производственных (пол, стены, двери, столы для разделки мяса, рыбы и т.д.), жесткой и полужесткой мебели (столы, стулья, кресла, диваны, стеллажи, витрины и др.) в залах приема пищи, буфетах, раздаточных пунктах, складских и бытовых помещениях, кладовых и др. (см.п.1.4, пп.1.4.1) **при инфекциях бактериальной и грибковой этиологии** проводят методом орошения или протирания при экспозиции 5 минут:

- поверхность протирают салфеткой (протирачным материалом), смоченной в растворе средства при норме расхода 30 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности;

- орошают с помощью опрыскивателей (типа «Квазар») или специальных насадок (триггер), крупногабаритные поверхности обрабатывают с помощью специального оборудования (распылитель типа «Автомас», гидропульт), добиваясь равномерного и обильного смачивания обрабатываемой поверхности. Норма расхода средства при орошении: 150 мл/м<sup>2</sup> (гидропульт, автомат) или 50 мл/м<sup>2</sup> (Квазар, триггерная насадка). Избыток дезинфицирующего раствора после окончания времени дезинфекции удаляют сухой чистой ветошью.

*Поверхности и объекты, непосредственно контактирующие с продуктами питания и продовольственным сырьем, подлежат мойке водой в соответствии с указаниями п.2.3.*

При инфекциях **вирусной этиологии** обработку поверхностей и объектов проводят методом орошения или протирания при экспозиции 30 минут. Нормы расхода при разных способах нанесения раствора в соответствии с указанными в данном разделе.

**2.5. Дезинфекцию, совмещенную с мойкой (обезжириванием)**, наружных и внутренних поверхностей технологического оборудования, рабочих поверхностей, аппаратуры, поверхностей помещений (пол, стены, двери и т.д.), предметов обстановки, мебели и др. (см.п.1.4, пп.1.4.1) проводят в два этапа:

**1 этап:** Очистка поверхностей/объектов перед дезинфекцией.

Распыляют средство непосредственно на загрязненную поверхность и затем протирают ее чистой салфеткой для удаления загрязнений. Норма расхода средства 50-100 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности в зависимости от вида и степени загрязнения.

Допускается при легкой степени загрязнения обработка поверхности протирачным материалом, обильно смоченным раствором средства «ОПТИМАХ express» из расчета 30-50 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности в зависимости от толщины материала.

**2 этап:** Дезинфекция поверхностей/объектов после очистки: проводят методом орошения или протирания при экспозиции **5 минут (бактериальные и грибковые инфекции):**

Распыляют средство на предварительно очищенную поверхность, тщательно смочив ее, или протирают тканевыми или неткаными салфетками, обильно смоченными средством «ОПТИМАХ express». Норма расхода средства при протирании - 30 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности, при орошении через гидропульт, автомат - 150 мл/м<sup>2</sup>, при орошении через Квазар или триггерную насадку - 50 мл/м<sup>2</sup>. Избыток дезинфицирующего раствора после окончания времени дезинфекции удаляют сухим чистым протирачным материалом.

*По истечении дезинфекционной выдержки поверхности, контактирующие с продуктами питания или продовольственным сырьем, подлежат обязательной мойке водой в соответствии с указаниями п.2.3.*

При инфекциях **вирусной этиологии** обработку поверхностей и объектов проводят методом орошения или протирания при экспозиции **30 минут**. Нормы расхода при разных способах нанесения раствора в соответствии с указанными в данном разделе.

**2.6. Дезинфекцию после предварительной мойки поверхностей производственных помещений** (кондитерских цехов, помещений для хранения и обработки яиц, помещений для приготовления и разделки теста, отделений для приготовления полуфабрикатов, мясного, рыбного, птицегольевого, овощного, доготовочного, заготовочного, горячего, холодного, моечного, в т.ч. внутрицеховой тары и др. цехов), внешних поверхностей технологического оборудования различной габаритности (в т.ч. производственных столов, тележек, транспортеров, овощемоек, льдогенераторов, внешней поверхности фаршевых машин, различного малогабаритного пищевого оборудования и т.п.) проводят методом протирания или орошения в соответствии с нормами расхода и временем экспозиции, указанными в п.2.4.

**2.7. Дезинфекцию, после предварительной мойки раковин и производственных ванн** для мытья посуды, столовых приборов, инвентаря и продовольственного сырья, в т.ч. яиц проводят методом орошения с последующей промывкой обработанных поверхностей проточной водой в течение не менее 3-х минут. **Время экспозиции:**

при бактериальных и грибковых инфекциях: **10 минут**

при вирусных инфекциях: **30 минут**

**2.8. Инвентарь, тару, предварительно очищенные от остатков пищевых продуктов** (разделочные доски, ножи, пилы, лотки и пр.) дезинфицируют методом орошения или погружения в дезинфицирующий раствор с экспозицией **10 минут (при бактериальных и грибковых инфекциях)** или **30 минут (при вирусных инфекциях)** и последующим ополаскиванием под проточной водой в течение не менее 3-х минут.

Крупногабаритный инвентарь (подтоварники, тележки, транспортеры) дезинфицируют методом орошения или протирания с последующей обработкой салфеткой из тканевого или нетканого материала, обильно смоченной проточной водой.

**2.9. Подносы, прилавки, витрины, стеллажи, обеденные столы, барные стойки протирают** салфеткой из тканевого или нетканого материала, обильно смоченной дезинфицирующим средством. При необходимости (в случае непосредственного контакта в дальнейшем с пищевыми продуктами или производственным сырьем) после дезинфекции протирают салфеткой, обильно смоченной водой. Нормы расхода дезсредства, время дезинфекции и порядок ее проведения должны соответствовать требованиям п. 2.4, 2.5.

**2.10. Дезинфекцию внутренних и внешних поверхностей холодильного и морозильного оборудования** для хранения пищевых продуктов и полуфабрикатов, льдогенераторов, дефростеров проводят после их полного отключения, размораживания и мытья щелочными или нейтральными средствами способом протирания или орошения. По окончании обработки внутренние поверхности оборудования необходимо промыть чистой водой и протереть чистой салфеткой, обильно смоченной водой. Время экспозиции и нормы расхода в соответствии с п.2.4.

**2.11. Поверхности осветительного и измерительного (весового) оборудования, фасовочных агрегатов** обрабатывают методом протирания и экспозицией 5 минут (при инфекциях бактериальной и грибковой этиологии) или 30 минут (при инфекциях вирусной этиологии). Платформы и чаши весов, непосредственно контактирующие с продуктами питания и продовольственным сырьем, после дезинфекции подлежат промывке (съемные чаши) под проточной водой или двукратному протиранию чистой тканью, обильно смоченной водой.

**2.12. Уборочное оборудование и инвентарь** (мелкогабаритные) дезинфицируют методом погружения, крупногабаритный – протирают. **Уборочный материал** замачивают в средстве, по окончании дезинфекции прополаскивают и высушивают. Время экспозиции - 20 минут при инфекциях бактериальной и грибковой этиологии, 60 минут – при вирусных инфекциях.

**2.13. Профилактическую, текущую и вынужденную дезинфекцию** труднодоступных и малогабаритных поверхностей помещений, стеллажей, инвентаря, тары на плодоовощных базах, складах, хранилищах для **предупреждения развития гнилостных бактерий** проводят после механической очистки методом орошения при экспозиции 5 минут.

**Генеральную санитарную обработку** проводят согласно внутреннему распорядку предприятия/организации, но не реже одного раза в месяц.

**2.14. Поверхности, пораженные плесенью**, предварительно очищают, просушивают, а затем **двукратно** с интервалом 5 минут обрабатывают способом орошения при экспозиции 30 минут.

Для предотвращения роста плесени через 1 месяц рекомендуется повторить обработку.

**2.15. Санитарно-техническое оборудование туалетных комнат, в том числе на объектах транспортной инфраструктуры и в быту** по мере необходимости и после окончания работы организации тщательно очищают, промывают и дезинфицируют путем орошения или протирания при экспозиционной выдержке **10 минут** (бактериальные и грибковые инфекции) или **60 минут** (при вирусных инфекциях) и норме расхода: при протирании 50-100 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности, при орошении через «Квазар» или триггерную насадку – 100-150 мл/м<sup>2</sup>. **Сиденье унитаза** после дезинфекции подлежит мойке водой (протиранию салфеткой, обильно смоченной водой).

**Вентили водопроводных кранов, ручки и затворы дверей, спусковые ручки и др.** протирают салфеткой, обильно смоченной средством. Время экспозиции **10 минут**. Смывание средства с этих поверхностей не требуется.

**2.16. Дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования** воздуха проводят при полном их отключении. **Воздуховоды вентиляционных систем** дезинфицируют способом орошения (мелкодисперсного распыления) при экспозиции 5 минут, **вентиляционное оборудование** – способами орошения или протирания при экспозиции 5 минут. **Воздушный фильтр** дезинфицируют способом погружения в раствор средства «OPTIMAX express» на 60 минут, либо заменяют. Угольный фильтр подлежит замене. **Радиаторную решётку и накопитель конденсата** протирают тканью или салфеткой, смоченной дезинфицирующим раствором, время экспозиции 5 минут. После дезинфекции обработанные части систем промывают водопроводной водой и высушивают.

**2.17. Дезинфекцию, совмещенную с мытьем, декоративных экранов** над регистрами **систем отопления** проводят методом протирания при норме расхода 30 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности и времени выдержки 5 минут (при бактериальных инфекциях).

**2.18. Дезинфекцию, мойку и дезодорирование мусорных баков и ведер** (после предварительного механического удаления пищевых отходов) при бактериальных инфекциях проводят методом орошения или протирания при экспозиции **10 минут**.

**2.19. Обеззараживание объектов, пораженных возбудителями паразитарных инфекций**, проводят методом двукратного протирания или орошения с интервалом 15 минут. Норма расхода при протирании – 100 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности, при орошении через «Квазар» или триггерную насадку – 150 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности.



**2.20. Дезинфекцию скорлупы пищевых яиц**, предварительно отсортированных, проверенных на отсутствие повреждений, овоскопированных и вымытых теплым 0,5% раствором кальцинированной соды или любым другим, разрешенным и зарегистрированным в установленном порядке для этого моющим средством, проводят при полном погружении яиц на 10 минут в емкость, заполненную средством «ОПТИМАХ express». По истечении указанного времени яйца промывают под проточной теплой водой в течение не менее 3-х минут, выкладывают в емкость для стекания и сушки.

Контроль на полноту смыва дезинфицирующего средства «ОПТИМАХ express» проводят согласно информации раздела 7 настоящей Инструкции.

Внимание: Замена раствора в моечной ванне для дезинфекции яиц должна проводиться не реже 2 раз в смену.

**2.21. Дезинфекцию различных поверхностей и объектов транспортной инфраструктуры** при инфекциях бактериальной и грибковой (кандидоз) этиологии проводят методом орошения или протирания при экспозиции 5 минут:

- поверхность протирают салфеткой из тканевого или нетканого материала, смоченной в растворе средства при норме расхода 30-50 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности;

- орошают с помощью опрыскивателей (типа Квазар) или специальных насадок (триггер), добиваясь равномерного и обильного смачивания обрабатываемой поверхности. Норма расхода средства при орошении 50-100 мл/м<sup>2</sup>. Избыток дезинфицирующего раствора после окончания времени дезинфекции удаляют сухой чистой ветошью.

**Мягкие кресла**, обтянутые мебельными, в том числе ворсовыми тканями, предварительно очищенные от пыли, обрабатывают с целью дезинфекции и мытья двукратно методом протирания при экспозиции 5 минут (бактериальные инфекции, кандидоз) и норме расхода дезинфицирующего средства не менее 200 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности.

**2.22. Поверхности и объекты, находящиеся в зонах высокой проходимости** (поручни эскалаторов, ручки и держатели в транспорте, жесткие сиденья и т.п.) обрабатывают методом протирания при экспозиции 5 минут (бактериальные и грибковые инфекции) или 30 минут (вирусные инфекции) и норме расхода дезсредства 50-100 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности в зависимости от толщины протираемого материала.

**Сильно загрязненные поверхности** рекомендуется обрабатывать в два этапа:

1 этап: Очистка поверхностей/объектов перед дезинфекцией.

Распыляют средство непосредственно на загрязненную поверхность и затем протирают чистой тканевой или нетканой салфеткой для удаления загрязнений. Норма расхода средства 50-100 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности в зависимости от вида и степени загрязнения.

2 этап: Дезинфекция поверхностей/объектов после очистки:

**проводят методом орошения или протирания:**

Распыляют средство на предварительно очищенную поверхность, тщательно смочив ее, или протирают салфетками, обильно смоченными средством «ОПТИМАХ express». Норма расхода средства при протирании - 30-50 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности, при орошении – 50-100 мл/м<sup>2</sup> (Квазар, орошение через триггер). Время дезинфекционной выдержки: 5 минут (при бактериальных и грибковых инфекциях) или 30 минут (при вирусных инфекциях). Избыток дезинфицирующего раствора после окончания времени дезинфекции удаляют сухим чистым протирающим материалом.

**Внимание:** При проведении текущей дезинфекции в присутствии посторонних людей не допускается применять способ орошения.

**2.23.** Очистку, дезинфекцию и дезодорирование различных твердых **поверхностей и объектов, загрязненных никотином проводят методом протирания и орошения** при экспозиции 5 (бактериальные инфекции) или 30 (вирусные инфекции) минут. Для очистки и дезинфекции кальянов, их предварительно разбирают, обрабатывают все внутренние и внешние части (шахту и колбу очищают с помощью ерша или щетки) и затем промывают проточной водой в течение 3-х минут. Курительные принадлежности и трубки дезинфицируют методом орошения или погружения в средство с последующей обязательной промывкой проточной водой.

### **3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

**3.1.** При работе с дезинфицирующим средством необходимо соблюдать правила техники безопасности, сформулированные в типовых инструкциях, в соответствии с инструкцией по мойке, профилактической, заключительной и вынужденной дезинфекции на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного и грузового транспорта.

**3.2.** В каждой организации, предприятии санитарную обработку проводит специально обученный и предназначенный для этого персонал (уборщики, мойщики и т.п.)

**3.3.** Все работы со средством «ОПТИМАХ express» необходимо проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.

Избегать попадания средства в глаза и на кожу.

**3.4.** Обработку поверхностей способом протирания, замачивания, погружения и орошения (с помощью курковых насадок или распылителя типа «Квазар») можно проводить без средств защиты органов дыхания и в присутствии людей.

**3.5.** При проведении текущей дезинфекции в присутствии посторонних людей не допускается применять способ орошения.

**3.6.** При работе с «ОПТИМАХ express» не превышать указанную норму расхода средства, не рекомендуется одновременно обрабатывать методом орошения более 1/10 от общей площади помещения.

**3.7.** Дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования воздуха проводят при полном их отключении при участии и под руководством инженеров по вентиляции.

**3.8.** Тару, посуду и изделия в т.ч. оборотную, непосредственно контактирующую с продуктами питания, после ее обработки средством необходимо промыть проточной водой в течение не менее 3-х минут.

**3.9.** При работе со средством необходимо соблюдать правила личной гигиены. Запрещается курить, пить и принимать пищу. После работы лицо и руки следует вымыть с мылом.

### **4. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ ПРИ СЛУЧАЙНОМ ОТРАВЛЕНИИ**

**4.1.** Средство «ОПТИМАХ express» малоопасно, но при несоблюдении мер предосторожности возможно раздражение органов дыхания (сухость, першение в горле, кашель), глаз (слезотечение, резь в глазах) и кожных покровов (гиперемия, сухость, отечность).

**4.2.** При попадании средства в глаза немедленно промыть их проточной водой в течение 10-15 минут. При необходимости обратиться к врачу.

**4.3.** При попадании средства на кожу вымыть ее большим количеством воды.

**4.4.** При появлении признаков раздражении органов дыхания следует прекратить работу со средством, пострадавшего немедленно вывести на свежий воздух или в другое помещение, а помещение проветрить. Рот и носоглотку прополоскать водой. При поражении гортани – режим молчания и питье теплого молока с содой, минеральной воды. При необходимости обратиться к врачу.

**4.5.** При случайном попадании средства в желудок необходимо выпить несколько стаканов воды и активированный уголь из расчета 1 таблетка угля на каждые 10 кг веса пострадавшего. Рвоту не вызывать! При необходимости обратиться к врачу.

## **5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И УПАКОВКА**

**5.1.** Средство «ОПТИМАХ express» транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на этих видах транспорта.

**5.2.** При транспортировании и хранении не допускать ударов, механических повреждений, превышения установленной ярусности в штабеле.

**5.3.** Средство в оригинальной упаковке производителя хранят в крытых складских помещениях, в местах, защищенных от влаги и солнечных лучей, вдали от нагревательных приборов и открытого огня при температуре от 0<sup>0</sup>С до +35<sup>0</sup>С.

Транспортировка средства допускается при температурах от минус 40<sup>0</sup>С до плюс 40<sup>0</sup>С.

При температурах ниже 0<sup>0</sup>С средство замерзает. После размораживания в естественных условиях физико-химические и потребительские свойства средства полностью восстанавливаются. В случае замораживания и последующего оттаивания средство перед использованием рекомендуется перемешать.

**5.4.** Хранить средство следует в местах, недоступных детям, отдельно от пищевых продуктов и лекарственных веществ.

**5.5.** Средство «ОПТИМАХ express» выпускают расфасованным в полимерные флаконы ёмкостью 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,75; 1,0; 2,0; 3,0 дм<sup>3</sup> с плотно закручивающимися колпачками и/или насадками для распыления и/или дозаторами, в полимерные канистры ёмкостью 1,0; 2,0; 3,0; 5,0; 10,0 или 25,0 дм<sup>3</sup> либо в любой другой приемлемой для потребителя и данной продукции таре в соответствии с действующей нормативной документацией.

## **6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА**

### **6.1. Показатели качества**

По показателям качества средство дезинфицирующее «ОПТИМАХ express» должно соответствовать требованиям ТУ 20.20.14-035-46842767-2019, показателям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

**Нормативные показатели оценки качества средства «ОПТИМАХ express»**

Наименование показателя	Нормы	Метод испытания
Внешний вид, запах	Прозрачная однородная жидкость* со специфичным запахом	по п. 5.2 ТУ 20.20.14-035-46842767-2019
Плотность при 20 <sup>0</sup> С, г/см <sup>3</sup>	0,998 ± 0,005	по ГОСТ 18995.1-73
Показатель концентрации водородных ионов (рН) средства, ед.	10,0 ± 0,5	по ГОСТ 22567.5-93
Массовая доля N,N-бис(3-аминопропил)додециламина, %	0,10 ± 0,01	По п. 5.3 ТУ 20.20.14-035-46842767-2019

\*допускается выпуск продукции с добавкой и без добавки загустителя

## **7. КОНТРОЛЬ ПОЛНОТЫ ОТМЫВА**

Определение полноты отмыва, т.е. содержание остаточных количеств дезинфицирующего средства в смывной воде, в зависимости от специфики организации и ее технических возможностей проводят по показателям:

1. **По действующему веществу** методом кислотно-основного титрования (чувствительность методики – 1 мг N,N-бис(3-аминопропил)додециламин) – рекомендуется для отраслевых предприятий пищевой промышленности.

\*Методика предоставляется по запросу.

2. **По рН (щелочности) смывной воды:** качественная оценка по реакции индикатора фенолфталеина или универсальной индикаторной бумаги – рекомендуется для предприятий и организаций, не имеющих технической возможности проводить количественную оценку N,N-бис(3-аминопропил)додециламина в смывной воде.

Оборудование или поверхность считаются полностью отмытыми, если индикатор фенолфталеин не окрашивает в розовый цвет пробу смывной воды или индикаторная бумага не окрашивается в темно-зеленый или синий цвет при контакте с обработанной поверхностью или пробой смывной воды.