



ООО «Рудез»

142172, Московская обл., г.Щербинка, ул.
Космонавтов, 16
Тел.: (499) 3933122

Дезинфицирующее средство с моющим эффектом «Абактерил».

Исх № 0305/01 от 05.03.13

Уведомляем Вас что препарат «Абактерил» Может быть использован для мойки и дезинфекция скорлупы яиц на объектах общественного питания.

Мойка и дезинфекция скорлупы яиц на объектах общественного питания проводится в соответствии с СанПиН СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Ручная обработка яиц:

Куриные яйца, предварительно овоскопированные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатывают в двухсекционной ванне

В первой секции яйца замачивают и моют в 0,2% растворе «Абактерила» при температуре +40-45°C. Время выдержки составляет 10-15 минут.

Замену раствора производят один раз в смену или по мере его загрязнения.

Во второй секции ополаскивают проточной водой до полного отмыывания от дезинфектанта.

Машинная обработка яиц.

Для машинной обработки яиц используется 0,25% раствор препарата. Время экспозиции - 10 минут. Либо 0,5% раствор препарата со временем экспозиции 5 минут.

Полноту смываемости остатков раствора средства «Абактерил» определяют по наличию (отсутствию) четвертичных аммонийных соединений в смывных водах и на поверхности оборудования. Контроль можно проводить с помощью индикаторных полосок «Молконт-ЧАС» и индикаторных салфеток «Дезиконт-ЧАС», погружая индикатор в смывную воду и прикладывая к поверхности обрабатываемого объекта.

Чистое яйцо выкладывают в промаркированную чистую посуду.

И.О.Генерального директора



Фукалова О.В.

**ООО «Медтехснаб»- Дилер на территории
Удмуртии**

Тел./факс (3412) 46-68-75, 8-912-764-06-70
e-mail : medtehsnab18@mail.ru