

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель ИЛЦ  
ФБУН ГНЦ ПМБ

  
М.В. Храмов  
«03» апреля 2019 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Генеральный директор  
ООО «Рудез»

  
Л.В. Черкасова  
«03» апреля 2019 г.



**по применению моюще-дезинфицирующего средства  
«Абактерил Окси»  
для дезинфекции на предприятиях  
пищевой и перерабатывающей промышленности  
(молочная, мясная, рыбная, птицеперерабатывающая, хлебобулочная,  
кондитерская, пивобезалкогольная, винодельческая, ликёроводочная)**

2019 г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 25/2-19**  
**по применению моюще-дезинфицирующего средства**  
**«Абактерил Окси»**

для дезинфекции на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности  
(молочная, мясная, рыбная, птицеперерабатывающая, хлебобулочная, кондитерская  
пивобезалкогольная, винодельческая, ликёроводочная)

Инструкция разработана: ФБУН ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии Роспотребнадзора; Институт вирусологии им. Д.И. Ивановского ФГБУ «ФНИЦЭМ им. Н.Ф.Гамалеи» Минздрава России; ООО «Рудез»

Авторы: Кузин В.В., Потапов В.Д. (ФБУН ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии), Носик Д.Н., Носик Н.Н. (Институт вирусологии им. Д.И.Ивановского ФГБУ «ФНИЦЭМ им. Н.Ф.Гамалеи» Минздрава России), Черкасова Л.В. (ООО «Рудез»).

## 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Моюще-дезинфицирующее средство «Абактерил Окси» предназначено для дезинфекции и мойки поверхностей в производственных, санитарно-бытовых и подсобных помещениях, технологического оборудования (трубопроводов, резервуаров-охладителей, ёмкостей, ванн различного назначения, арматуры, насосов, конвейеров, ку-теров, волчков и т. д.), аппаратуры, инвентаря (доски разделочные, ножи, мясорубки и др.), тары (фляги, бидоны, корзины, ящики, формы и т.п.), санитарно-технического оборудования, холодильных камер, холодильных установок, холодильных помещений и других объектов на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности (молочная, мясная, рыбная, птицеперерабатывающая, хлебобулочная, кондитерская, пивобезалкогольная, винодельческая, ликёроводочная и т. д.); дезинфекции помещений и оборудования на предприятиях общественного питания и торговли (рестораны, бары, кафе, столовые и др.); транспорта для перевозки пищевых продуктов.

1.2 Моюще-дезинфицирующее средство «Абактерил Окси» представляет собой прозрачную бесцветную или слегка желтоватую жидкость со слабым специфическим запахом или запахом применяемой отдушки. В состав средства в качестве действующих веществ входят: перекись водорода 18%, алкилдиметилбензиламмоний хлорид и дидецил-диметиламмоний хлорид суммарно 5,0%, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид 4,0%, а также стабилизатор перекиси, неионогенные поверхностно-активные вещества, анти-коррозийные и другие функциональные добавки. Показатель активности водородных ионов (рН) 1% водного раствора средства  $5,5 \pm 1,0$ . Срок хранения средства 3 года в невскрытой упаковке производителя. Срок годности рабочих растворов при комнатной температуре не более 28 суток в закрытых, полимерных, стеклянных или эмалированных (без повреждений эмали) емкостях, в защищенном от прямых солнечных лучей и нагрева месте.

1.3 Средство обладает антимикробной активностью в отношении бактерий, в т.ч. группы кишечных палочек, стафилококков, стрептококков, сальмонелл и др., дрожжеподобных грибов, дрожжей, спор бацилл, а так же моющими и дезодорирующими свойствами.

Водные растворы средства имеют хорошие моющие и дезодорирующие свойства, эффективно удаляет различные загрязнения с поверхностей из разных

материалов (стекло, зеркала, металлы, хромированные изделия, резина, пластик, винил, фарфор,

фаянс и др.), не портят обрабатываемые объекты из дерева, стекла, пластмасс, других полимерных материалов, коррозионностойких металлов, нержавеющей хромоникелевой стали, резин.

Средство сохраняет свою активность после замерзания и последующего оттаивания.

Средство не совместимо с натуральными и синтетическими мылами, анионными поверхностно-активными соединениями.

1.4 Средство «Абактерил-Окси» по степени воздействия на организм при введении в желудок относится к 3 классу умеренно опасных веществ, при нанесении на кожу – к 4 классу мало опасных веществ по ГОСТ 12.1.007-76; при ингаляционном воздействии в виде паров средство малоопасно согласно Классификации химических веществ по степени летучести; средство оказывает умеренное местно-раздражающее действие на кожу и выраженное действие – на слизистые оболочки глаз. Средство не оказывает кожно-резорбтивного и сенсibiliзирующего действия.

ПДК в воздухе рабочей зоны:

Перекись водорода – 0,3 мг/м<sup>3</sup> (пары+аэрозоль)

Полигексаметиленгуанидин гидрохлорид – 2 мг/м<sup>3</sup> (аэрозоль).

Четвертичные аммониевые соединения - 1 мг/м<sup>3</sup> (аэрозоль).

## 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

2.1. Рабочие растворы средства готовят в эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных или пластмассовых емкостях путем добавления соответствующих количеств средства к питьевой воде комнатной температуры (табл. 1).

Таблица 1. Приготовление рабочих растворов средства «Абактерил-Окси»

Концентрация рабочего раствора (по препарату), %	Количество средства «Абактерил-Окси» и воды необходимые для приготовления рабочего раствора объемом:			
	1 л		10 л	
	Средство, мл	Вода, мл	Средство, мл	Вода, мл
0,10	1,0	999,0	10,0	9990,0
0,20	2,0	998,0	20,0	9980,0
0,30	3,0	997,0	30,0	9970,0
0,40	4,0	996,0	40,0	9960,0
0,50	5,0	995,0	50,0	9950,0
1,00	10,0	990,0	100,0	9900,0
2,00	20,0	980,0	200,0	9800,0

## 3 ПРИМЕНЕНИЕ РАСТВОРОВ СРЕДСТВА

3.1 Растворы средства применяют для дезинфекции объектов, указанных в п.1.1 настоящей инструкции.

Средство применяют способами протирания, орошения, замачивания или погружения.

Режимы, дезинфекции объектов растворами средства приведены в таблице 2.

3.2 Поверхности в помещениях (пол, стены, двери и пр.), жесткую мебель, предметы обстановки протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода 100 мл/м<sup>2</sup> или орошают из расчета 300 мл/м<sup>2</sup>. Смывание рабочего раствора средства с обработанных поверхностей после дезинфекции не требуется.

3.3 Санитарно-техническое оборудование (раковины, унитазы и др.) обрабатывают дважды раствором средства с помощью щетки, ерша или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, при норме расхода 150 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой поверхности, при обработке способом орошения – 300 мл/м<sup>2</sup>. По окончании дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой.

3.4 Уборочный материал замачивают в растворе средства, инвентарь – погружают или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и высушивают.

3.5 Обработку поверхностей транспорта для перевозки пищевых продуктов проводят способом орошения или протирания в соответствии с режимами, указанным в таблице 2. После дезинфекции автотранспорта для перевозки пищевых продуктов обработанные поверхности промывают водой и вытирают насухо.

3.6 Дезинфекцию и мойку оборудования и поверхностей в производственных помещениях цехов проводят регулярно по окончании технологического процесса. Для пред-варительной очистки и удаления остатков продуктов проводят ополаскивание технологического оборудования, инвентаря и поверхностей в производственных помещениях струей теплой (30-50 °С) водопроводной воды.

Оборудование и поверхности, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем, обезжиривают путем мытья раствором средства «Абактерил-Окси» температурой 30-50 °С.

Дезинфекцию осуществляют раствором средства «Абактерил-Окси» согласно табл.2. После нанесения на рабочие поверхности раствора средства «Абактерил-Окси» обеспечивают необходимую экспозицию. По окончании дезинфекционной выдержки оборудование для удаления остаточного количества средства промывают водопроводной водой, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01, в течение 5 мин.

3.7 Предварительно вымытые инвентарь, тару, съемные элементы технологического оборудования замачивают в растворах средства. По окончании дезинфекционной выдержки моют в том же растворе или орошают растворами средства и промывают под проточной водой в течение 5 мин.

3.8 Санитарно-техническое оборудование протирают растворами средства с помощью ерша, щетки при норме расхода не менее 150 мл/м<sup>2</sup> или орошают при норме расхода средства 150-200 мл/м<sup>2</sup> в зависимости от распыливающего оборудования. По окончании дезинфекционной выдержки промывают проточной водопроводной водой.

3.9 Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: яйца погружаются в 0,1% или 0,2% растворы средства на 10 минут и 5 минут соответственно, после чего их ополаскивают холодной проточной водой. Обработка проводится при температуре 18-30°С. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

При проведении совмещенной мойки и дезинфекции поверхности скорлупы яиц рабочий раствор используют однократно. Режимы дезинфекции яиц представлены в табл. 2.

Подробно технология и контроль санитарной обработки скорлупы яиц изложены в документах- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённых Минздравом РФ 08.11.2001; СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли, утверждённых Госкомсанэпиднадзором России 30.12.1994.

3.10. Подробно технология и контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря и тары изложены в отраслевых документах.

Для молочной промышленности – в СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов», утвержденном 04.10.1996 г. и «Инструкции по санитарной обра-



ботке оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности», утвержденной 10.02.1998 г.

Для мясной промышленности – в Санитарных правилах на предприятиях мясной промышленности № 3238-85, утвержденных 27.03.1985 г. и «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности», утвержденной 14.01.2003 г.

Для птицеперерабатывающей промышленности – в «Типовой отраслевой инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений предприятий (цехов) по переработке сельскохозяйственной птицы, производству продукции из мяса птицы и яиц», М., 2011 г., «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях», М., 1990 г.

Для рыбной промышленности – в СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции и «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной в 1991 г., «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбоперерабатывающих предприятиях и судах», утвержденной 27.03.1984 г.

Для хлебобулочной промышленности – в СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

На предприятиях по производству вина, пива, безалкогольных напитков и минеральных вод – в СП 3244-85 и ТИ 95120- 52767432-096-03. Технологическая инструкция по проведению санитарной обработки, коммуникаций и тары при производстве напитков брожения, пастеризованных в потоке обеспоженных путем фильтрации.

Для ликероводочной промышленности – в СанПиН 2.3.4.704-98 «Производство спирта этилового ректифицированного и ликероводочных изделий».

Таблица 2 – Режимы дезинфекции объектов растворами средства «Абактерил Окси»

Объект обеззараживания	Концентрация рабочего раствора), %	Температура рабочего раствора, °С	Время обеззараживания, мин	Способ обработки
Поверхности в производственных помещениях (пол, стены), жесткая мебель	0,1	Не менее 20	30	Протирание или орошение
	0,2		15	
	0,5		5	
Наружные поверхности технологического оборудования	0,1	Не менее 20	30	Протирание или орошение с последующим ополаски-
	0,2		15	
	0,5		5	
Внутренние поверхности технологического оборудования, разделочные столы, полки, транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,5	Не менее 20	30	Орошение или за- полнение раствором
	1,0		15	
Инвентарь, съемные элементы технологического оборудования, холодильные	0,1	Не менее 20	60	Погружение (замачивание) или орошение с последующим ополаскивани-
	0,2		30	
	0,5		15	

холодильные установки, холодильные помещения	2,0		5	ем водой
Трубопроводы, резервуары-охладители, емкости для хранения, линии розлива, холодильные и лагерные танки,	0,1 0,2 0,5 2,0	Не менее 20	60 30 15 5	Механизированный способ: заполнение контура; циркуляция раствора в системе;
Санитарно-техническое оборудование	0,1 0,2 0,5	Не менее 20	60 30 15	Двукратное протирание или двукрат-
Уборочный инвентарь	0,3 0,5 1,0	Не менее 20	60 30 15	Замачивание
Тара (фляги, бидоны, кеги, корзины, ящики, формы и т.п.)	0,3 0,5 1,0 2,0	Не менее 20	60 30 15 5	Механизированный способ: дезинфекция с помощью моечных машин карусельного
Поверхность скорлупы яиц	0,1 0,2	Не менее 20	10 5	Погружение, орошение

#### 4 ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 При работе со средством необходимо соблюдать правила техники безопасности, сформулированные в типовых инструкциях, в соответствии с инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности.

4.2 На каждом предприятии санитарную обработку проводит специально подготовленный персонал: цеховые уборщики, мойщики, аппаратчики.

4.3 К работе допускаются рабочие, не имеющие медицинских противопоказаний к данной работе, не страдающие аллергическими заболеваниями, прошедшие обучение, инструктаж по безопасной работе с моющими и дезинфицирующими средствами и оказанию первой помощи при отравлении.

4.4 Помещения, где работают со средством, должны быть снабжены приточно-вытяжной механической вентиляцией.

4.5 При работе со средством необходимо избегать вдыхания и попадания его на кожу и в глаза.

4.6 Все работы следует проводить в спецодежде (комбинезон или халат), резиновых сапогах, резиновых перчатках, защитных очках.

4.7 При работе способом орошения использовать средства индивидуальной защиты: комбинезон, резиновые сапоги, перчатки из неопрена, универсальные респираторы типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки "В", герметичные очки.

По окончании работ включить вентиляцию и провести уборку помещения.



4.8 При работе со средством следует соблюдать правила личной гигиены. Запрещается курить, пить, принимать пищу.

4.9 Смыв в канализационную систему средства проводить только в разбавленном виде.

4.10 В отделении для приготовления дезинфицирующих растворов необходимо: вывесить инструкции по приготовлению рабочих растворов и правила мойки оборудования; инструкции и плакаты по безопасной эксплуатации моечного оборудования; а также должна быть аптечка для оказания первой помощи.

## 5 МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

5.1. При несоблюдении мер предосторожности могут возникнуть явления острого отравления, которые характеризуются признаками раздражения органов дыхания (сухость, першение в горле, кашель), глаз (слезотечение, резь в глазах), кожных покровов и слизистых оболочек (гиперемия, отечность).

5.2. При попадании в глаза средство вызывает ожоги слизистой оболочки и повреждение роговицы. Необходимо немедленно! промыть их проточной водой в течение 10-15 минут (веки удерживать раскрытыми), затем закапать сульфацил натрия в виде 30% раствора. Обратиться к врачу-окулисту.

5.3. При попадании средства на кожу немедленно вымыть ее большим количеством воды. Смазать смягчающим кремом. При необходимости обратиться к врачу.

5.4. При появлении признаков раздражения органов дыхания – вывести пострадавшего на свежий воздух, прополоскать рот водой; в последующем назначить полоскание или тепло-влажные ингаляции 2% раствором гидрокарбоната натрия; при нарушении носового дыхания рекомендуется использовать 2% раствор эфедрина; при поражении гортани – режим молчания и питье теплого молока с содой, боржоми. При необходимости обратиться к врачу.

5.5. При случайном попадании средства в желудок через рот появляется боль, ожоги слизистой оболочки рта. Немедленно промыть рот водой, затем необходимо выпить несколько стаканов воды с 10-20 таблеток активированного угля. Рвоту не вызывать! При необходимости обратиться к врачу.

## 6 УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

6.1. Транспортировать средство всеми доступными видами транспорта (при температуре от минус 40<sup>0</sup>С до плюс 35<sup>0</sup>С), действующими на территории России, гарантирующими сохранность средства и тары в герметично закрытых полимерных оригинальных емкостях производителя с дегазирующими крышками.

6.2. Хранить средство в прохладном месте в закрытых ёмкостях вдали от источников тепла, избегая хранения на прямом солнечном свете, отдельно от лекарственных препаратов, пищевых продуктов, в местах, недоступных детям при температуре не выше 35<sup>0</sup>С. Средство негорючее, но способствующее горению, так как под влиянием прямого солнечного света и тепла происходит распад перекисных составляющих средства и рабочих растворов с выделением кислорода, который стимулирует горение. Следует избегать опрокидывания тары! Не хранить рядом с восстановителями и легковоспламеняющимися жидкостями! В случае замерзания и последующего оттаивания средство сохраняет свои свойства.

6.3. Средство поставляется в закрытых емкостях (флаконах, канистрах) из полимерного материала вместимостью от 0,5 дм<sup>3</sup> до 25 дм<sup>3</sup> и бочках от 50 до 200 дм<sup>3</sup> с дегазирующими крышками.

6.4. В аварийных ситуациях следует использовать защитную одежду, сапоги и



средства индивидуальной защиты: органов дыхания универсальными респираторами типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки В, глаз - герметичными очками, кожи рук резиновыми перчатками, ног – резиновыми сапогами.

При уборке пролившегося средства следует адсорбировать удерживающим жидкостью веществом (силикагель, песок), собрать и направить на утилизацию. Не использовать горючие материалы (например, ветошь, стружку, опилки). Остатки смыть большим количеством воды.

6.5. Меры защиты окружающей среды: не допускать попадания неразбавленного средства в сточные/поверхностные или подземные воды и в канализацию.

## 7. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И АНАЛИТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

7.1 По физико-химическим показателям средство «Абактерил Окси» должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 3.

Табл.3. Контролируемые показатели (по ТУ 20.20.14-025-90194350-2018)

№№ п/п	Наименование показателей	Нормы	Методы испытаний по ТУ20.20.14-025-90194350-2018
1	Внешний вид	Прозрачная бесцветная или слегка желтоватая жидкость	По п. 5.1.
2	Запах	Слабый специфический или запах применяемой отдушки	По п. 5.1.
3	Плотность при 20 <sup>0</sup> С, г/см <sup>3</sup>	1,090 ± 0,05	По п. 5.2.
4	Показатель активности водородных ионов (рН) 1% водного раствора	5,5 ± 1,0	По п. 5.3.
5	Массовая доля перекиси водорода, %	18,0±2,0	По п. 5.4.
6	Массовая доля алкилдиметилбензиламмоний хлорид и дидецилдиметиламмоний хлорид (суммарно), %	5,0±0,5	По п. 5.5.
7	Массовая доля полигексаметиленгуанидина гидрохлорида, %	4,0±0,5	По п. 5.6.

