

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Дезконтракт»



А.Б. Козырев

20 12 г.

**ВЫПИСКА ИЗ ИНСТРУКЦИИ № 01/12
по применению
средства дезинфицирующего с моющим эффектом «А-ДЕЗ»**

Обработка (мойка и дезинфекция скорлупы) яиц на объектах общественного питания

Обработка (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 оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Для машинной обработки яиц используется 0,25% раствор препарата с экспозицией 10 минут. Либо 0,5% раствор препарата с экспозицией 5 минут.

При ручной обработке куриные яйца, предварительно овоскопированные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатывают в двухсекционной ванне в следующем порядке. В первой секции их замачивают и моют в 0,2% растворе «А-ДЕЗа» при температуре +40-45°C в течение 10-15 минут.

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

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

Полноту смываемости остатков раствора средства «А-ДЕЗ» 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 чистую промаркированную посуду.