

# Как производить дезинфекцию вручную с помощью химических средств

Три наиболее распространенных химических средства разрешенных для обработки поверхностей контактирующих с едой. **1. Хлор (отбеливатель)** **2. Четвертичные аммониевые соединения (quats)** **3. Йод**

При правильном применении эти химические средства снижают количество микробов до безопасного уровня.

## ПРОИЗВОДИТЬ В 4 ЭТАПА

### 1. ПРИГОТОВЬТЕ РАСТВОР

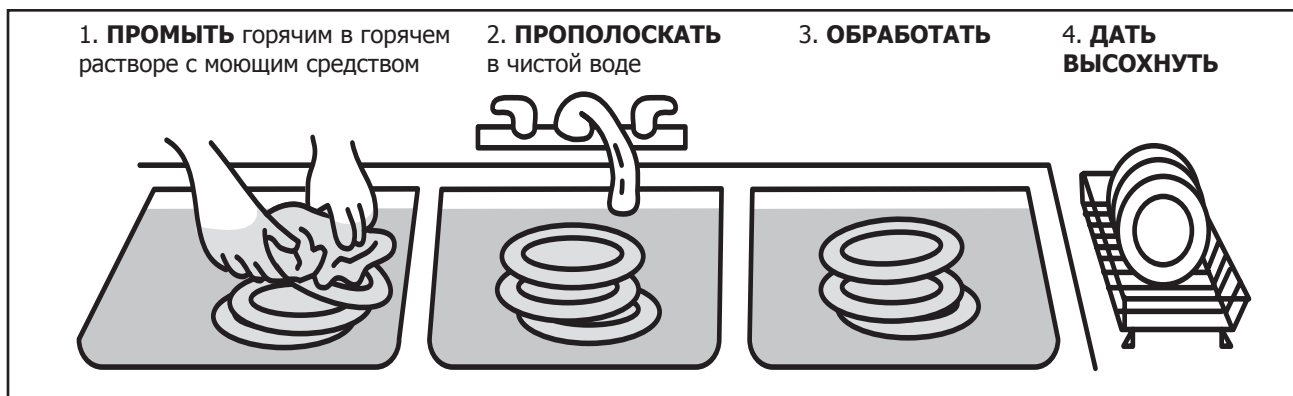
- Прочитайте наклейку на контейнере
- Убедитесь, что в ней есть инструкции по применению для пищевого оборудования и посуды
- Смешайте в соответствии с инструкциями изготовителя

### 2. ПРОВЕРЬТЕ КОНЦЕНТРАЦИЮ С ПОМОЩЬЮ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКТА

Это позволит узнать, не слишком слабый или сильный раствор.

### 3. ПРИМЕНЯТЬ ДЛЯ ТАКОЙ УТВАРИ КАК

**а. кастрюли, сковороды, блюда, разделочные доски и посуда**



**б. столешницы, столы и прочее стационарное оборудование**



### 4. ПРОВЕРЯЙТЕ КОНЦЕНТРАЦИЮ С ПОМОЩЬЮ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКТА.

Все дезинфицирующие растворы теряют со временем свою концентрацию. Только чистый раствор с нужной концентрацией может обеспечить эффективную обработку.

**Памятка ответственным лицам.** При заказе и получении дезинфицирующих средств, обращайте внимание на знак EPA, разрешающий применение для поверхностей, контактирующих с едой. Для эффективной обработки раствор должен готовиться в соответствии с рекомендуемой температурой воды, наноситься на рекомендуемое время и в нужной концентрации. Каждый тип дезинфицирующих средств должен иметь соответствующий испытательный комплект.