

АННОТАЦИЯ

«ВЕЛТОЦИД»

**высокоэффективное, безопасное и экономичное
дезинфицирующее средство
для профилактической дезинфекции оборудования
и помещений на предприятиях мясной промышленности**

Жидкий концентрат

Не содержит хлора и альдегидов

Можно применять в присутствии людей

СОСТАВ

Смесь трех четвертичных аммониевых соединений, функциональные и технологические компоненты.

БИОЦИДНАЯ АКТИВНОСТЬ В ОТНОШЕНИИ

➤ Микрофлоры, выделяемой с объектов по производству мясопродуктов, в т. ч. кишечной палочки, стафилококков, сальмонелл, протей, синегнойной палочки, фекального стрептококка, листерии.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Относится к 4 классу малоопасных веществ.

Не обладает: сенсibiliзирующими свойствами и кумулятивными свойствами, а также отдаленными проявлениями (мутагенным, эмбриотоксическим, тератогенным и канцерогенным).

АННОТАЦИЯ

СВОЙСТВА

- Сочетает дезинфицирующие, моющие, дезодорирующие и антикоррозионные свойства.
- Не фиксирует органические загрязнения.
- Не портит любые обрабатываемые поверхности (натуральные и искусственные ткани, пластмассы, стекло, дерево, металл, резину и др.).
- Характеризуется остаточным антимикробным действием.

СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

➤ Мясная промышленность

Дезинфекция:

- оборудования и инвентаря, изготовленных из любого материала;
- производственные и складские помещения;
- отдельные технологические участки;
- трубопроводы неразборные и разборные;
- цеха первичной переработки;
- колбасные, кулинарные и полуфабрикатные цеха;
- объекты санитарной бойни;
- объекты контактирующие и не контактирующие непосредственно с пищевым сырьем.

➤ На объектах пищевой промышленности

предприятия молочной, хлебопекарной и кондитерской промышленности.

➤ Здравоохранение

ЛПО, пенитенциарные и детские учреждения, учреждения социального назначения.

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО «ВЕЛТОЦИД»

- **Предприятия общественного питания и торговли**
столовые, кафе, бары, рестораны, потребительские рынки, супермаркеты и т. д.

- **Коммунально-бытовые объекты**
гостиницы, общежития, санпропускники, бани, сауны, прачечные, парикмахерские, общественные туалеты, бассейны, спортивные и культурно-оздоровительные комплексы, фитнес-центры, кинотеатры, офисы и пр.

- **Учреждения системы образования**
дошкольные, школьные, загородные стационарные учреждения отдыха, детские дома и др.

- **На объектах транспорта**
в том числе автотранспорт по перевозке пищевых продуктов.

ФОРМА ВЫПУСКА

жидкий концентрат в полимерных или стеклянных флаконах, объемом 0,3; 1,0 дм³.

СРОК ГОДНОСТИ

концентрата – 5 лет,
рабочих растворов – 30 суток.



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ, РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Главный государственный санитарный врач Российской Федерации
Российская Федерация

(уполномоченный орган Стороны, руководитель уполномоченного органа, наименование административно-территориального образования)

СВИДЕТЕЛЬСТВО
о государственной регистрации

№ RU.77.99.23.002.E.033803.08.11

от 24.08.2011 г.

Продукция:

средство дезинфицирующее "ВЕЛТОЦИД". Изготовлена в соответствии с документами: ТУ 9392-020-71954720-2010 с извещением №1 об изменении ТУ, "Средство дезинфицирующее "ВЕЛТОЦИД". Изготовитель (производитель): ООО "НПО "ВЕЛТ", 460000, г.Оренбург, пер. Хлебный, д.9, (адрес производства: 460000, г. Оренбург, ул. Маршала Жукова, д.9), Российская Федерация. Получатель: ООО "НПО "ВЕЛТ", 460000, г.Оренбург, пер. Хлебный, д.9, Российская Федерация.



(наименование продукции, нормативные и (или) технические документы, соответствующие с которыми выдана продукция, наименование и место нахождения изготовителя (производителя), получателя)

соответствует

Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

прошла государственную регистрацию, внесена в Реестр свидетельств о государственной регистрации и разрешена для производства, реализации и использования

в соответствии с инструкциями по применению средства: от 28.06.2010г. № 020-16/10-И, от 28.06.2010г. № 020-17/10-ИК, от 27.05.2010г. № 020-19/10-ИХП, от 26.04.2010г. № 020-18/10-ИКП, от 23.09.2009г. № 020-20/09 ИПБ, от 20.08.2006г. № 020-16/06-ИМ

Настоящее свидетельство выдано на основании (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование организации (испытательной лаборатории, центра), проводившей исследования, другие рассмотренные документы):

экспертных заключений от 10.11.2005 № 03/946, от 21.05.2008 № 89-уч., от 23.06.2010 № 133-уч., от 19.07.2011 № 137-исх ФГУН ЦНИИЭ Роспотребнадзора; технических условий, рецептур, этикеток; инструкций о применении от 27.05.2010 № 020-19/10-ИХП, от 26.04.2010 № 020-18/10-ИКП, от 23.09.2009 № 020-20/09 ИПБ, от 20.08.2006 № 020-16/06-ИМ, от 18.07.2011 № 20-21/11-ИМП, от 19.07.2011 № 020-17/11-И, от 19.07.2011 № 020-17/11-ИК

Срок действия свидетельства о государственной регистрации устанавливается на весь период изготовления продукции или поставок подконтрольных товаров на территорию таможенного союза

Подпись, ФИО, должность уполномоченного лица,
выдавшего документ, и печать органа (учреждения),
выдавшего документ

№ 0140513

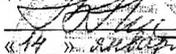
(Ф. И. О. Подпись)

М. П.

**ФГУН «Центральный НИИ эпидемиологии»
Всероссийский научно-исследовательский институт
мясной промышленности им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии
Научно-производственное объединение «ВЕЛТ»**

СОГЛАСОВАНО

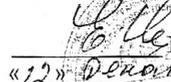
Директор ГНУ ВНИИМП
им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии,
академик РАСХН

 А.Б. Лисицын
«14» января 2011 г.



УТВЕРЖДАЮ

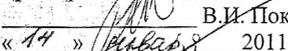
Директор
ООО НПО «ВЕЛТ»

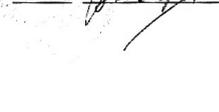
 Иванова Е.Б.
«12» декабря 2010 г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель Испытательного
лабораторного центра, директор ФГУН
«Центральный НИИ эпидемиологии»
Роспотребнадзора, академик РАМН,
профессор

 В.И. Покровский
«14» января 2011 г.



**ИНСТРУКЦИЯ № 20-21/11-ИМП
по применению
средства дезинфицирующего «ВЕЛТОЦИД»
для профилактической дезинфекции оборудования
и помещений на предприятиях
мясной промышленности
(ООО «НПО «ВЕЛТ», Россия)**

УДК 614.484 (083.131)

ББК 51.9я82

И72

Инструкция по применению средства дезинфицирующего «ВЕЛТОЦИД» (ООО «НПО «ВЕЛТ», Россия) для профилактической дезинфекции оборудования и помещений на предприятиях мясной промышленности. М.: ООО «Издательский Дом «ВЕЛТ», 2012 г. – 24 с.

Инструкция предназначена для работников мясной отрасли при осуществлении процессов профилактической дезинфекции на предприятиях мясной промышленности.

Инструкция (с приложениями) является дополнением к действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.).

ИНСТРУКЦИЯ № 20-21/11-ИМП

**по применению средства дезинфицирующего «ВЕЛТОЦИД»
для профилактической дезинфекции оборудования
и помещений на предприятиях мясной промышленности
(ООО «НПО «ВЕЛТ», Россия)**

Инструкция разработана в лаборатории гигиены производства и микробиологии Государственного научного учреждения Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии, г. Москва) совместно со специалистами Федерального государственного учреждения науки «Центрального научно-исследовательского института эпидемиологии» Роспотребнадзора (ФГУН «ЦНИИЭ» Роспотребнадзора, г. Москва), ООО НПО «ВЕЛТ» (г. Москва).

Авторы:

от ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии: зав. лабораторией гигиены производства и микробиологии, к.т.н. М. Ю. Минаев; старший научный сотрудник, к.в.н. В. О. Рыбалтовский; младший научный сотрудник Т. А. Фомина;

от ФГУН «ЦНИИЭ» Роспотребнадзора: зам. руководителя Испытательного лабораторного центра, член кор. РАМН, проф. Н. А. Семина, зав. лаборатории Координации деятельности Испытательного лабораторного центра, д.м.н. К. И. Чекалина, старший научный сотрудник, к.м.н. Н. З. Минаева.

от ООО «НПО «ВЕЛТ», Россия: Директор ООО «НПО «ВЕЛТ», канд. мед. наук Е. Б. Иванова, заместитель директора А. М. Иванов, специалист отдела регистрации и лицензирования М. Ю. Погодина.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Средство дезинфицирующее «ВЕЛТОЦИД» (далее по тексту – средство) представляет собой концентрат – прозрачную от бесцветного до светло-желтого цвета жидкость со слабым специфическим запахом или запахом применяемой отдушки. В качестве основного действующего вещества (ДВ) содержит смесь трех четвертичных аммониевых соединений – 9,45 % ±1,5 (в перерасчете на 100 % вещество – 21 % ±2,0), а так же функциональные и технологические компоненты. Средство хорошо смешивается с водой, рН концентрата 4,5–6,5.

Рабочие водные растворы средства прозрачные, практически без запаха и стабильны в течение 30 суток. Средство сохраняет активность в закрытой оригинальной упаковке изготовителя не менее 5 лет со дня производства.

1.2. Средство обладает антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе бактерий группы кишечных палочек, стафилококков, стрептококков, сальмонелл.

1.3. Средство по параметрам острой токсичности по ГОСТ 12.1.007-76 при введении в желудок и парентеральном введении относится к 3 классу умеренно опасных веществ и к 4 классу – при нанесении на кожу, к 4 классу малоопасных веществ при ингаляционном воздействии в насыщающих концентрациях по степени летучести; в виде аэрозоля вызывает раздражение слизистых оболочек верхних дыхательных путей; обладает умеренным местно-раздражающим действием на кожу и слизистые оболочки глаз. Средство «ВЕЛТОЦИД» не обладает сенсibiliзирующими и кумулятивными свойствами, а также отдаленными проявлениями (мутагенным, эмбриотоксическим, тератогенным, канцерогенным).

ПДК в воздухе рабочей зоны для действующих веществ составляет 1 мг/м³ (в форме аэрозоля).

1.4. Дезинфицирующее средство «ВЕЛТОЦИД» предназначено для:

- дезинфекции, совмещенной с мойкой, оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных и подсобных помещений на предприятиях мясной промышленности;
- дезинфекции после предварительной мойки обрабатываемых объектов моющими средствами, разрешенными для использования на предприятиях пищевой промышленности;
- дезинфекции производственных и подсобных помещений.

1.5. Конкретный вид оборудования, не описанный в настоящей инструкции, но используемый на предприятии мясной промышленности, подвергают профилактической дезинфекции средством в соответствии с порядком подготовки оборудования, изложенным в действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.), при этом руководствуясь п.п. 3.1.5–3.1.9 настоящей инструкции.

1.6. Контроль качества профилактической дезинфекции оборудования осуществляют в соответствии с требованиями «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г).

Дезинфицирующее средство «ВЕЛТОЦИД» может являться эквивалентом (т. е. заменять при соответствующих режимах применения) любого дезинфицирующего средства, содержащего в качестве основных действующих ве-

ИНСТРУКЦИЯ № 20-21/11-ИМП

ществ четвертичные аммониевые соединения с аналогичной сферой применения.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

2.1. Приготовление рабочих растворов средства «ВЕЛТОЦИД» следует проводить непосредственно перед использованием в помещении, оборудованном приточно-вытяжной вентиляцией.

2.2. Для приготовления рабочих дезинфицирующих растворов, а также ополаскивания необходимо использовать водопроводную воду, соответствующую требованиям Сан-ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» и ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля».

2.3. Рабочие растворы средства готовят путем внесения расчетного количества средства в водопроводную воду (при температуре +5...+25 °С) с последующим перемешиванием раствора в соответствии с расчетами, приведенными ниже и в таблице 1.

Таблица 1

Приготовление рабочих растворов средства «ВЕЛТОЦИД»

Концентрация рабочего раствора, % масс.	Количество ингредиентов, необходимое для приготовления			
	1 л рабочего раствора		10 л рабочего раствора	
по средству	средство, мл	вода, мл	средство, мл	вода, мл
0,5	5,0	995	50	9950
1,0	10	990	100	9900

3. УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ

3.1. Дезинфекция после предварительной мойки.

3.1.1. Дезинфекция различных видов технологического оборудования, инвентаря и тары, а также производственных и подсобных помещений на предприятиях мясной промышленности рабочими растворами средства «ВЕЛТОЦИД» проводится строго в соответствии с действующей «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.).

3.1.2. Недопустимо наличие белково-жировых загрязнений на поверхности, подвергающихся дезинфекции. Непосредственно после дезинфекции осуществляют ополаскивание водой от остатков дезинфицирующего раствора в течение 5–10 минут.

3.1.3. Перед дезинфекцией производственных, санитарно-бытовых и подсобных помещений (полов, стен) необходимо промыть (обезжирить) моющими средствами для удаления имеющихся белково-жировых отложений.

3.1.4. После полного удаления остатков моющего раствора водопроводной водой дезинфекцию оборудования и поверхностей помещений проводят в соответствии с режимами, изложенными в таблице 2.

**Режимы проведения дезинфекции
после предварительной мойки различных объектов
растворами средства «ВЕЛТОЦИД»**

Объекты дезинфекции	Показатели рабочего раствора		Время воздействия, мин.	Способ применения
	Концентрация по средству, %	Температура, °С		
Наружная поверхность оборудования	0,5	20	15	Механический способ обработки или протирание
Разделочные столы				Протирание
Транспортеры				Протирание
Производственный инвентарь				Погружение
Пол, стены				Протирание, орошение
Генеральная санитарная обработка			–	–

3.1.5. Объекты, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем (разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, оборудование и т. д.) подвергают механической очистке от пищевых остатков, обезжиривают путем мытья моющими средствами, с последующим промыванием горячей водой. Сразу после мойки проводят дезинфекцию в течение 15 минут раствором средства из расчета 0,3–0,5 л на 1 м² поверхности, затем остатки раствора смывают струей воды в течение 5–10 минут до полного смывания средства.

3.1.6. Дезинфекцию оборудования (волчки, куттера, мешалки, разделочные столы и др.) осуществляют ручным

или механизированным способами путем обработки 0,5 % рабочим раствором средства.

3.1.7. Профилактическую дезинфекцию мелкого инвентаря и посуды осуществляют погружением в передвижную или стационарную ванну с 0,5 % рабочим раствором средства при температуре +20 °С на 15 мин. Дезинфекцию крупного инвентаря (напольные тележки, ковши и т. п.) проводят протиранием или орошением.

3.1.8. Объекты, не контактирующие с пищевым сырьем (электропилы, оборудование для съемки шкур и т. д.) обрабатывают по п. 3.1.6. Смывание средства не требуется. Конкретный вид оборудования, встречающийся на предприятиях мясной промышленности и не описанный в настоящей Инструкции, подвергают санитарной обработке средством в соответствии с порядком подготовки оборудования, изложенным в действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.).

3.1.9. Поверхности стен, полов, дверей обрабатывают 0,5 % раствором средства при температуре не ниже +20 °С.

3.1.10. Генеральную санитарную обработку проводят согласно внутреннему распорядку предприятия, но не реже одного раза в два месяца, 0,5 % раствором при температуре не ниже +20 °С.

Контроль качества санитарной обработки оборудования осуществляется в соответствии с требованиями действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.).

3.2. Дезинфекция, совмещенная с мойкой.

3.2.1. Профилактическая дезинфекция, совмещенная с мойкой, различных видов технологического оборудования, инвентаря и тары, а также производственных и подсобных помещений на предприятиях мясной промышленности рабочими растворами средства «ВЕЛТОЦИД» проводится строго в соответствии с действующей «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.), т. е. после предварительной механической очистки обрабатываемых поверхностей.

3.2.2. Технологическое оборудование, контактирующее с пищевым сырьем, непосредственно после дезинфекции средством ополаскивают водой в течение 10 мин. Контроль на полноту отмыва проводят согласно Приложению 2. С остальных объектов смывание средства не требуется.

3.2.3. Профилактическую дезинфекцию, совмещенную с мойкой оборудования и поверхностей помещений проводят в соответствии с режимами, изложенными в таблице 3.

Таблица 3

**Режимы проведения дезинфекции совмещенной с мойкой
различных объектов растворами средства «ВЕЛТОЦИД»**

Объекты дезинфекции	Показатели рабочего раствора		Время воздействия, мин.	Способ применения
	Концентрация по средству, %	Температура, °С		
Наружная поверхность оборудования	1,0	20	15	Мойка путем протирания (ветошь, щетки), ополаскивание в теплой воде
Разделочные столы				
Транспортеры				
Производственный инвентарь				
Пол, стены				
Генеральная санитарная обработка			–	–

3.2.4. Объекты, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем (разделочные доски, стеллажи, сосисочные автоматы, шприцевальные автоматы, оборудование и т. д.) подвергают механической очистке от пищевых остатков с последующим промыванием горячей водой. Обработку ручным способом проводят в течение 15 мин из расчета 0,5 л на 1 м² поверхности, затем остатки раствора смывают струей воды или в проточной воде в течение 5–10 мин. до полного удаления средства.

3.2.7. Дезинфекцию оборудования (волчки, куттера, мешалки, разделочные столы и др.) осуществляют ручным или механизированным способами путем обработки 0,5 % по препарату рабочим раствором средства.

3.2.8. Все съемные и разборные части оборудования дезинфицируют путем погружения на 15 мин в передвижную

ИНСТРУКЦИЯ № 20-21/11-ИМП

или стационарную ванну в соответствии с указанными концентрациями и режимами санитарной обработки, приведенными в таб. 3.

3.2.9. Профилактическую дезинфекцию мелкого инвентаря и посуды осуществляют погружением на 15 мин. в передвижную или стационарную ванну в соответствии с указанными концентрациями и режимами санитарной обработки, приведенными в таб. 3. Дезинфекцию крупного инвентаря (напольные тележки, ковши и т. п.) проводят протиранием.

Конкретный вид оборудования, встречающийся на предприятиях мясной промышленности и не описанный в настоящей Инструкции, подвергают санитарной обработке средством в соответствии с порядком подготовки оборудования, изложенным в действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.) и руководствуясь пп. 3.1.5–3.1.9 настоящей инструкции.

3.2.10. Поверхности стен, полов, дверей обрабатывают в течение 15 мин 1,0 % раствором средства при температуре не ниже 20 °С.

3.2.11. Генеральную санитарную обработку проводят согласно внутреннему распорядку предприятия, но не реже одного раза в два месяца в течение 15 мин 1,0 % раствором при температуре не ниже 20 °С.

Контроль качества санитарной обработки оборудования осуществляется в соответствии с требованиями действующей «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» (М. 2003 г.).

4. ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. На каждом предприятии профилактическую дезинфекцию оборудования и тары проводит специально назначенный для этого персонал: цеховые уборщики, мойщики, аппаратчики.

4.2. К работе допускаются лица, не имеющие повышенную чувствительность к ДВ средства и 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 случайных отравлениях.

4.3. При работе со средством необходимо соблюдать правила техники безопасности, сформулированные в типовых инструкциях, в соответствии с инструкцией по санитарной обработке на предприятиях мясной промышленности.

4.4. При всех работах со средством необходимо избегать его попадания на кожу и в глаза.

4.5. Все работы следует проводить в рабочей одежде с защитой кожи рук резиновыми перчатками. При обработке способом орошения персонал должен использовать индивидуальные средства защиты органов дыхания универсальными респираторами типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки В; глаз – герметичными очками.

4.6. Производственные помещения для приготовления рабочих растворов средства должны быть оборудованы точно-вытяжной вентиляцией.

4.7. Следует избегать опрокидывания тары и ее резкого наклона. При случайной утечке средства необходимо на-

ИНСТРУКЦИЯ № 20–21/11–ИМП

деть универсальные респираторы типа РПГ-67 или РУ60М с патроном марки «В» или промышленный противогаз, герметичные очки, индивидуальную защитную одежду (комбинезон), сапоги, перчатки резиновые или из ПВХ. При уборке пролившегося продукта: следует адсорбировать удерживающим жидкость веществом (песок, силикагель). Не использовать горючие материалы (например, стружку), затем нейтрализовать (используя соду, бикарбонат) и остатки смыть большим количеством воды.

4.8. В отделении для приготовления дезинфицирующих растворов необходимо: вывесить инструкции по приготовлению рабочих растворов и правила дезинфекции и мойки оборудования; инструкции и плакаты по безопасной эксплуатации моечного оборудования; оборудовать аптечку доврачебной помощи (см. Приложение 1).

5. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

5.1. При попадании средства на кожу смыть его большим количеством воды и смазать кожу смягчающим кремом.

5.2. При попадании средства в глаза – промыть их под струей воды в течение 10–15 мин, при раздражении закапать 30 % раствор сульфацила натрия, обратиться к врачу.

5.3. При попадании средства или его растворов в желудок выпить несколько стаканов воды с 15–20 измельченными таблетками активированного угля; желудок не промывать. При необходимости обратиться к врачу.

6. УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

6.1. Средство выпускается в полимерных или стеклянных флаконах, обеспечивающих сохранность средства в течение всего срока годности, емкостью 0,3 дм³, 1 дм³, 5 дм³, 10 дм³, 20 дм³ по действующей нормативной документации.

6.2. Срок годности средства «ВЕЛТОЦИД» составляет 5 лет в невскрытой упаковке изготовителя, рабочих растворов – 30 суток. Хранить средство следует в закрытой упаковке производителя в местах, защищенных от солнечных лучей, вдали от нагревательных приборов и открытого огня при температуре от 0 ° до 40 °С.

6.3. Средство «ВЕЛТОЦИД» транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на этих видах транспорта. В соответствии с ГОСТ 19433-81 средство «ВЕЛТОЦИД» не является опасным грузом.

При охлаждении средства во время транспортировки ниже 0 °С средство может разделяться на прозрачную верхнюю и белую, желеобразную нижнюю части, изменять цвет до белого с желтоватым оттенком или без него, а также может частично образовывать осадок в виде хлопьев. При комнатной температуре средство восстанавливает свой первоначальный вид, для этого рекомендуется совершить неоднократное встряхивание емкости со средством. Замораживание и последующее оттаивание препарата не влияет на его физико-химические свойства и эффективность.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СОСТАВ АПТЕЧКИ

Средства для пострадавших от кислот:

- бикарбонат натрия (сода питьевая) в порошке или в растворе;
- нашатырный спирт.

Средства для пострадавших от щелочей:

- лимонная кислота (порошок или раствор);
- борная кислота.

Средства для помощи от ожогов:

- синтомициновая эмульсия;
- стерильный бинт;
- стерильная вата;
- белый стрептоцид.

Прочие средства медицинской помощи:

- 30 % -ный раствор сульфацила натрия;
- активированный уголь;
- салол с белладонной;
- валидол;
- анальгин;
- капли Зеленина или валериановые капли;
- йод;
- марганцовокислый калий;
- перекись водорода;
- антигистаминные средства (супрастин, димедрол и т.д.).

Инструмент:

- шпатель;
- стеклянная палочка;
- пипетка;
- резиновый жгут;
- ножницы.

Контроль смываемости дезинфицирующего средства «ВЕЛТОЦИД» с поверхностями оборудования

Определение степени смываемости остаточных количеств средства проводят визуальным колориметрическим методом с индикатором – раствором йода.

Средства измерения, реактивы, растворы.

- Колбы конические по ГОСТ 25336-82.
- Цилиндры по ГОСТ 1770-74.
- Пипетки по ГОСТ 29228-91.
- Вода питьевая по ГОСТ 24902-81.
- Кислота соляная по ГОСТ 3118, раствор концентрации $C(\text{HCl}) = 0,1 \text{ моль/дм}^3$ (0,1 н) готовят по ГОСТ 25794.1.
- Йод кристаллический по ГОСТ 4159-79, водный раствор концентрации $C(1/2 \text{ J}) = 0,1 \text{ моль/дм}^2$ (0,1 н) готовят по ГОСТ 25794.2.

Проведение анализа.

Воду, используемую для ополаскивания (контрольная проба) и раствор после отмыва (смывная вода) объёмом $200,0 \text{ см}^3$ помещают в колбы на 250 (500) см^3 , добавляют в каждую $20,0 \text{ см}^3$ соляной кислоты и $0,2 \text{ см}^3$ раствора йода. Перемешивают. Сравнивают окрашивание на фоне белой бумаги. Раствор, содержащий остаточные количества средства – $0,0004 \%$ имеет более интенсивное с помутнением окрашивание, чем питьевая вода. При отсутствии остаточных количеств средства смывная вода остается такого же цвета и прозрачности, как и чистая вода (контрольная проба).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Одинаковая интенсивность окрашивания в обеих колбах указывает на полноту отмыва (отсутствие в смывной воде остаточных количеств средства). Если анализируемая смывная вода (после ополаскивания) имеет более интенсивное окрашивание, чем вода, идущая на ополаскивание, то необходимо продолжить отмывку от остаточных количеств дезинфицирующего средства.

