

Инструкция по дезинфекции холодильников – документ, объединяющий правила обработки холодильного оборудования.

Холодильное оборудование используется:

- для хранения продуктов питания
- медикаментов
- цветов
- вина и прочего алкоголя
- меховых изделий
- в кафе и ресторанах

И на других предприятиях, где стоит вопрос кратковременного или длительного хранения продукции.

В инструкции рассматриваются следующие вопросы:

- частота, график обеззараживающей уборки для холодильного оборудования
- показания к проведению дезинфекции
- рекомендуемые средства обработки
- уборочный инвентарь
- порядок использования, режимы применения дезинфицирующих средств
- кто обязан осуществлять процедуру
- правила техники безопасности, защиты здоровья сотрудника при контакте с обеззараживающими средствами
- особенности подготовки и завершения процесса обеззараживания
- рекомендации по соблюдению всех постановлений СанПин касательно качества холодильного оборудования

Когда необходима дезинфекция холодильников

- общая санобработка, включающая ремонт, побелку, дезинфекцию холодильников – не реже раза в полгода
- обеззараживание холодильных камер – после изъятия из них грузов- в процессе подготовки к крупному поступлению
- при видимом росте плесени на оборудовании, поверхностях камер
- если плесенью заражены хранящиеся грузы
- по указанию органов надзора

Дезсредства для обеззараживания холодильников, холодильных камер и помещений должны:

- иметь усиленное бактерицидное, микоцидное действие даже при низкой температуре
- отвечать требованиям безопасности для пищевых продуктов и работников предприятия
- не обладать устойчивым, выраженным запахом
- не терять свойства из-за близости к металлам
- быть доступными по цене

Обычно холодильник промывают мыльно-содовым раствором, после чего применяют спецпрепараты. После этого продезинфицированный объект моют очищенной водой и проветривают в течение полутора часов.