

ВЛАЖНАЯ УБОРКА, САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ: Инструкции для предприятий общественного питания

Влажная уборка, санитарная обработка и дезинфекция – это похожие, но при этом отличные друг от друга способы предотвращения COVID-19. Влажная уборка и санитарная обработка – это стандартные ежедневные процедуры. Обратите внимание что дезинфекция не предназначена для поверхностей, вступающих в контакт с пищевыми продуктами.

ВЛАЖНАЯ УБОРКА

Удаление грязи с поверхностей для эффективной санитарной обработки и дезинфекции.



- Влажная уборка с мылом должна производиться до санитарной обработки.

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

Эта процедура предназначена только для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, оборудования для приготовления пищи и зон подготовки или разделки и хранения пищевых продуктов.

- **Поверхности, которые нужно подвергать санитарной обработке:**

Кухонные разделочные столы, разделочные доски, посуда, бутылки с соусами, которые обычно стоят на столиках (кетчуп, соевый соус и т.д.) и другое оборудование и поверхности, связанные с приготовлением пищи.



В зонах самообслуживания (таких как салатные бары и буфеты) необходимо минимум раз в час обрабатывать санитарным раствором все сервировочные приборы или полностью заменять их на чистые и продезинфицированные приборы.

- **Наиболее распространенные средства для обработки включают :**
Хлорный или аммиачный раствор (четвертичный аммоний).

Проверяйте концентрацию растворов для санитарной обработки при помощи тест-полоски, которая показывает концентрацию химического вещества (хлорки или амония) цветом. Чем выше концентрация, тем темнее цвет тест -полоски .

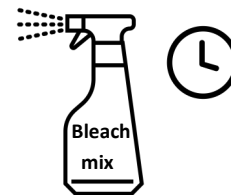


ВЛАЖНАЯ УБОРКА, САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ: Инструкции для предприятий общественного питания

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

• Хлорный раствор:

1. Смешать одну чайную ложку жидкой хлорки (bleach) с одним галлоном (4 л) воды.
2. Если у вас есть тест-полоска, концентрация должна быть 50 – 100 част./млн.
3. Протрите хлорным раствором поверхность и оставьте сохнуть минимум на 30 секунд.



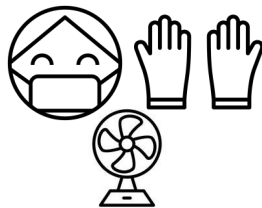
• Аммиачный раствор:

1. Вода должна быть комнатной температуры или теплой .
 2. Приготовьте раствор по инструкции и проверьте его тест-полоской. Концентрация должна быть 200 – 400 част./млн. Погружайте полоску глубже в раствор, т.к. верхний пенистый слой может дать ложный положительный результат.
 3. Температура контрольного раствора должна быть 75° F (24° C), т.к. горячий раствор может дать ложный отрицательный результат, и тест-полоску нужно погружать глубоко в раствор как минимум на 10 секунд или в соответствии с инструкциями производителя.
- Меняйте раствор регулярно или как только он помутнеет. Если вы пользуетесь бутылкой с пульверизатором, меняйте раствор как минимум каждые 24 часа. Бутылка с раствором должна быть подписана, указав активный химический ингредиент: хлорка или аммиак .
 - Ежедневно проверяйте наличие хлорки в посудомоечных машинах используя тест-полоску, чтобы убедиться, что посуда обрабатывается раствором 50 част./млн. или при температуре 160+ градусов .

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Не предназначена для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

1. Защитите себя: пользуйтесь перчатками и маской и читайте этикетки. Обеспечьте вентиляцию помещения.



2. В соответствии с надлежащей процедурой дезинфекции мойте поверхности перед дезинфекцией.



3. Пользуйтесь дезинфицирующими средствами в списке N на сайте EPA (EPA.gov/coronavirus). Если их нет, можно использовать другие дезинфицирующие средства. Распространенные дезинфицирующие средства включают: раствор перекиси водорода для ресторанов, дезинфицирующие средства на спиртовой основе с содержанием спирта 70%, концентрированные хлорные растворы.



4. Дезинфицируйте поверхности, к которым часто прикасаются: ручки дверей и холодильников, сантехнику в туалетах, выключатели, сидения, кассовые прилавки, платежные терминалы и т.д.