

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 1 из 99

Контрольный экземпляр

УТВЕРЖДАЮ

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

_____ Вавилова Н.В.

«14» июля 2025 г.

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

**Содержание производственных помещений,
технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории
(уборка, мойка, дезинфекция)**

СТО СМБПП 05-2019

Выпуск 5

**СТАНДАРТ СООТВЕТСТВУЕТ
ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ Р ИСО 22000-2019**

Составил:

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"
Вавилова Н.В.

г. Сыктывкар, 2025г.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 2 из 99

Предисловие

1. УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ В ДЕЙСТВИЕ Директором ООО "Кофе Плюс" 24.12.2019 г.
2. ВЕРСИЯ 3 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Зам. директора ООО "Кофе Плюс" 26.02.2024 года.
3. ВЕРСИЯ 4 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Директором по качеству ООО "Кофе Плюс" 19.02.2025 года
4. ВЕРСИЯ 5 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Директором по качеству ООО "Кофе Плюс" 14.07.2025 года
5. Стандарт соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

**Документ не подлежит передаче, воспроизведению и копированию
без разрешения руководства ООО "Кофе Плюс"**

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019

Содержание

1	Назначение и область применения	4
2	Нормативные ссылки.	4
3	Термины, определения, обозначения и сокращения	4
4	Общие положения	5
5	Уборка помещений	7
6	Санитарная обработка оборудования и инвентаря	8
7	Уборочный инвентарь и оборудование	9
8	Химические средства (реагенты) для санитарно-гигиенической обработки	10
9	Требования безопасности	11
10	Санитарные дни	11
11	Мониторинг процедуры	11
12	Обучение	12
13	Полномочия и ответственность	13
14	Приложение №1 «Требования к чистым зонам/ чистым помещениям»	15
15	Приложение №2 «План уборки помещений, оборудования, инвентаря, коммуникаций»	26
16	Приложение №3 «Зоны уборки помещений»	42
17	Приложение №4 «Форма листа уборки, графика санитарной обработки, листа контроля состояния на предмет посторонних включений»	43
18	Приложение №5 «Типы и этапы уборки»	51
19	Приложение №6 «План микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния производственного оборудования и инвентаря, остаточного количества моющих средств (ОКМС)»	54
20	Приложение №7 «Санитарная обработка инвентаря»	55
21	Приложение №8 «Приготовление рабочих растворов»	56
22	Приложение №9 «Журнал инструктажа»	91
23	Лист регистрации изменений	92
24	Лист регистрации ознакомления СТО СМБПП 05-2019	95

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 4 из 99

1. Назначение и область применения

1.1 Настоящий стандарт является нормативным документом, устанавливающим меры, направленные на предотвращение загрязнения пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), связанного с содержанием помещений, территории, коммуникаций, технологического оборудования и инвентаря.

1.2 Настоящий стандарт применим к помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, используемому в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, территории, коммуникациям.

1.3 Настоящий стандарт предназначен для всего персонала ООО "Кофе Плюс", связанного с содержанием помещений, территории, коммуникаций, технологического оборудования и инвентаря, а также специализированных организаций (подрядчиков), осуществляющих санитарную обработку помещений, оборудования и инвентаря.

2 Нормативные ссылки

В настоящем СТО использованы ссылки на следующие законодательные и нормативные документы:

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза. О безопасности пищевой продукции.
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ГОСТ Р 50766-95 Помещения чистые. Классификация. Методы аттестаций. Основные требования
- СТО СМБПП 02-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Управление записями.
- СТО СМБПП 03-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Правила личной гигиены.
- СТО СМБПП 04-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Предотвращение загрязнения пищевой продукции.
- СТО СМБПП 07-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Входной контроль.
- РСМБПП 01-2019 Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции.

3 Термины, определения, обозначения и сокращения

В настоящем СТО СМБПП применяют термины и определения по ГОСТ Р ИСО 22000 и ГОСТ Р 50766-95.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 5 из 99

Чистое помещение (ЧП) - помещение [комната], в котором[ой] счетная концентрация аэрозольных частиц и, при необходимости, число микроорганизмов в воздушной среде поддерживаются в пределах не выше заданного, соответствующего определенному классу чистоты, и которое может содержать одну или несколько ЧЗ.

Примечания: 1 Помещение может иметь одну или несколько чистых комнат.

Чистая зона (ЧЗ) - ограниченное пространство, в котором счетная концентрация аэрозольных частиц и, при необходимости, число микроорганизмов в воздушной среде поддерживаются в пределах не выше заданного, соответствующего определенному классу чистоты; ЧЗ может быть открытой или замкнутой и может как содержаться, так и не содержаться внутри ЧП.

Частица - твердый, жидкий или многофазный объект, в том числе микроорганизм, с размерами от 0,005 до 100 мкм. Для классификации ЧП рассматриваются частицы в диапазоне размеров от 0,1 до 5 мкм.

Санитарная одежда - комплект одежды и обуви, предназначенный для работающих в ЧП и предохраняющий изделия, оборудование, оснастку, инструмент и рабочее место от вносимых работающим загрязнений и статического электричества.

Сокращения и обозначения

В настоящем СТО СМБПП используются следующие сокращения:

ПП – пищевая продукция;

СМБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции;

СТО – стандарт организации.

Обозначения в настоящем стандарте не используются.

4 Общие положения

4.1 Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) ПП установлены статьей 14 ТР ТС 021/2011.

ЧЗ производственных помещений предприятия относятся к Р 8 (100000) МК по ГОСТ Р 50766-95 (класс D по Рекомендациям РIC; ИСО 8).

Требования к чистым зонам см. Приложение 1.

Соответствие обозначений классов чистоты, устанавливаемых настоящим стандартом по микробному загрязнению, обозначениям классов по РД 64-125 и по Рекомендациям РIC

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 6 из 99

Класс чистоты	Предельно допустимая счетная концентрация частиц (частиц/м ³) размером равным и превышающим (мкм):			Предельно допустимое число микроорганизмов шт/м ³	Обозначение класса чистоты помещения по микробному загрязнению по классификациям	
	0,5 мкм и более	1,0 мкм и более	5,0 мкм и более		РД 64-125	PIC
P 0 МК	н.д.	н.д.	н.д.	н.д.		
P 1 МК	н.д.	н.д.	н.д.	н.д.		
P 2 МК	4	н.д.	н.д.	н.д.		
P 3 (1)МК	35	8	н.д.	н.д.		
P 4 (10) МК	352	83	н.д.	н.д.		
P 5 (100) МК(A)	3517	832	29	<1	1	A
P 5 (100) МК(B)	3517	832	29	5	1	B
P 6 (1000) МК	35168	8318	293	50	-	-
P 7 (10000) МК	351676	83176	2925	100	2	C
P 8 (100000) МК	3516757	831764	29251	500	3	D
P 9 (1000000) МК	35167572	8317638	292511	н.к.	4	

Обозначения:

н.к - счетная концентрация частиц данного размера для данного класса не контролируется;

н.д - указанных частиц в воздухе ЧП не должно быть.

4.2 Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) ПП установлены статьей 15 ТР ТС 021/2011.

Требования к оборудованию чистых зон см. Приложение 1.

4.3 Надлежащее состояние производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, исключающее загрязнение ПП, обеспечивается за счет ремонта

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 7 из 99

помещений, технического обслуживания и ремонта оборудования, уборки помещений, очистки, мойки и дезинфекции оборудования.

Ремонт помещений и инженерных сетей осуществляется сторонними организациями.

4.4 Санитарная обработка производственных помещений и оборудования производится специально обученным персоналом предприятия и по договору со сторонней организацией.

Персонал должен быть осведомлен о рисках для безопасности пищевой продукции, связанных с его деятельностью. Обучение работников проводится при проведении инструктажей (каждые полгода) при ознакомлении с настоящей процедурой и поступлении на работу.

С целью исключения загрязнения ПП при уборке, мойке и дезинфекции производственных помещений и оборудования, персонал, проводящий работы должен соблюдать правила, установленные СТО СМБПП «Правила личной гигиены» и СТО СМБПП «Предотвращение загрязнения пищевой продукции».

4.5 Ведение и хранение документации (записей) о выполнении мероприятий, предусмотренных настоящей процедурой, осуществляется согласно СТО СМБПП 02-2019 «Управление записями».

5 Уборка помещений

5.1 В производственных и складских помещениях не допускается:

- хранение личной одежды и обуви персонала;
- любых веществ и материалов, не использующихся при производстве (изготовлении) ПП, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, **за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции помещений и оборудования.**

5.2 Уборка производственных, бытовых, вспомогательных, складских помещений должна проводиться менеджером по клинингу, уборка рабочих мест – работниками цехов. Менеджеры по клинингу должны быть обеспечены СИЗ, уборочным инвентарем, средствами для мытья, дезинфекции и очистки.

5.3 Уборка помещений проводится согласно плану уборки, приведенному в приложении 2.

Сначала моются и дезинфицируются стены, внешние части оборудования, полы в последнюю очередь.

Все помещения условно разбиваются на зоны уборки. Перечень зон уборки с указанием должностей лиц, ответственных за санитарное состояние, приведен в приложении 3.

На основании плана уборки разрабатываются листы уборки, на каждую группу помещений по зонам уборки. Листы разрабатываются Директором по качеству/директором производства. Форма листа приведена в приложении 4. Листы ведутся в электронном виде (на планшете, ноутбуке).

В листе исполнителями ежедневно делается запись о проведенной уборке, контроле (проводится ежедневно в начале смены ответственными за санитарное состояние –

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 8 из 99

руководители цехов/директор производства). В случае неудовлетворительных результатов уборки, ответственный за санитарное состояние определяет корректирующие действия и контролирует их выполнение. Производство продукции начинается только при одобрении ответственным за санитарное состояние работ по уборке.

В производственных помещениях должны быть установлены бачки с крышками для мусора, а также емкости/пакеты из полимерных материалов для сбора санитарного мусора, которые должны иметь четкую маркировку с указанием их предназначения. Сбор твердых отходов необходимо проводить в металлические бачки или контейнеры из твёрдого пластика с крышками. Размещение бачков, емкостей и контейнеров осуществляется в определенных для этой цели местах, указанных на схемах производственных участков. Контейнеры должны оставаться закрытыми, когда они не используются. Контейнеры должны запираться на замок там, где отходы могут представлять опасность загрязнения продукции.

Не допускается накопление отходов на участках погрузки-разгрузки или хранения пищевой продукции.

Бачки и емкости для мусора следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и дезинфицировать.

Запрещается хранение в производственных помещениях отходов, не используемых в технологическом процессе.

5.4 Вывоз отходов и мусора проводится специализированной организацией по договору. Вывоз отходов осуществляется по согласованному графику.

Вывоз мусора из приемников осуществляется специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции запрещается.

6 Санитарная обработка оборудования и инвентаря

6.1 Санитарной обработке подвергается оборудование, контактирующее с пищевой продукцией (ПП): технологическое оборудование, резервуары, инвентарь, тара, посуда, мониторы, планшеты, телефоны, средства для перевозки пищевой продукции и т.д. (далее – оборудование).

6.2 Санитарная обработка оборудования и инвентаря осуществляется в соответствии с планом, приведенным в приложении 2.

На основании плана санитарной обработки составляются листы уборки (графики Санитарной обработки) - приложение 4. Листы разрабатываются директором по качеству/директором производства. Листы вывешиваются на стены помещений или ведутся в электронном виде (на планшете, ноутбуке).

6.3 В листе исполнителями ежедневно делается запись о проведенной уборке, контроле (проводится ежедневно в начале смены ответственными за санитарное состояние – руководители цехов/директор производства). В случае неудовлетворительных результатах уборки, ответственный за санитарное состояние определяет корректирующие действия и контролирует их выполнение. Производство продукции начинается только при

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 9 из 99

одобрении ответственным за санитарное состояние работ по уборке. Типы и этапы уборки в приложении 5.

6.4 Мойка должна проводиться в период, когда продукция не производится. Если это невозможно, она должна контролироваться, чтобы не оказывать влияние на продукт.

6.5 В случае, когда компания нанимает стороннюю организацию для проведения мойки и дезинфекции, все требования, должны быть четко определены в соответствующем контракте.

7 Уборочный инвентарь и оборудование

7.1 Перечень применяемого уборочного инвентаря и оборудования приведен в Плане уборки – Приложение 2.

7.2 Уборочный инвентарь и оборудование должны:

- быть разрешены к применению;
- храниться в специально отведенном месте;
- поддерживаться в таком состоянии, чтобы они не становились источниками загрязнения пищевой продукции;
- маркироваться;
- по мере износа заменяться другим.

Ответственность за наличие и состояние уборочного инвентаря и оборудования несет менеджер по клинингу.

7.3 Во избежание перекрестного загрязнения инвентарь, предназначенный для уборки разных участков, должен отличаться по цвету:

- производственные участки пищевые поверхности – **зеленый**;
- производственные участки непищевые поверхности – **желтый**;
- склад хранения сырья; склад хранения готовой продукции, тары; административные, подсобные помещения (коридоры, раздевалки персонала) – **синий**;
- туалеты- **красный**;
- улица, внешняя территория – **черный**.

Для ручной мойки и дезинфекции уборочного инвентаря предусмотрены: стационарные ванны со штуцерами для слива растворов, стеллажи для сушки деталей и инвентаря. Расположение штуцеров ванн должно обеспечивать полный слив растворов. Ванны должны быть оборудованы полками для сушки инвентаря.

7.4 Емкости для смешивания реагентов также должны быть маркованы.

Маркировка контейнеров с первичными и вторичными реагентами должна содержать их название и класс опасности в соответствии со спецификацией, а также степень разбавления, если требуется определенная концентрация.

7.5 Не допускается:

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019

- использование оборудования и инвентаря, не соответствующего требованиям ТР ТС;
- использование оборудования и инвентаря, имеющего механические повреждения, трещины, сколы и неисправности;
- применение немаркированного инвентаря;
- использование эмалированного или оцинкованного инвентаря.

8 Химические средства (реагенты) для санитарно-гигиенической обработки

8.1 Химические средства, используемые для проведения мойки и дезинфекции должны быть разрешенными для применения в пищевой промышленности. Входной контроль используемых средств осуществляется в соответствии с требованиями СТО СМБПП 07-2019.

Учет всех поступивших на производство химических средств, используемых для проведения мойки и дезинфекции, осуществляется старший менеджер по клинингу.

8.2 Химические средства следует хранить в специально предназначенных для этого помещениях, находящихся на отдалении от производственных цехов, и в специальных шкафах, закрывающихся на замок. Контейнеры с реагентами должны быть маркованы. Необходимо также учитывать, что некоторые средства следует хранить раздельно, например, контейнеры с кислотами и хлоридами должны находиться в разных помещениях. После отбора реагентов все контейнеры следует тщательно закрывать.

Контейнеры с реактивами, которые постоянно используются на производственных участках, должны быть установлены на безопасном расстоянии от зоны, где работают с пищевой продукцией, и тщательно закрываться каждый раз после использования.

8.3 Лицо, ответственное за хранение этих веществ – старший менеджер по клинингу.

8.4 Предприятия должно иметь запас моющих и дезинфицирующих средств не менее чем на 1 месяц.

8.5 Приготовление моющих и дезинфицирующих средств осуществляется старший менеджер по клинингу.

Приготовление моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с инструкцией их изготовителя с соблюдением требований санитарии. Параметры приготавливаемых средств очистки (тип средства, концентрация, время контакта, температура химиката) на местах необходимо устанавливать и контролировать. Инструкция по приготовлению рабочих растворов должна быть вывешена в доступном для ознакомления месте.

Средства и химикаты для очистки и санитарной обработки должны иметь ясные обозначения и надлежащую маркировку и применяться с учетом их срока годности.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
	Страница 11 из 99	

9 Требования безопасности

9.1 Персонал, выполняющий санитарную обработку, должен быть обеспечен спецодеждой, обувью и защитными средствами (хлопчатобумажными комбинезонами или халатами, парусиновыми фартуками, респираторами, резиновыми перчатками, очками, резиновыми сапогами, ботинками).

Спецодежду мойщиков и инвентарь для мойки хранят в отдельных промаркованных шкафах.

9.2 При санитарной обработке оборудования, имеющего электропривод, на пусковых устройствах необходимо вешать таблички с надписью «Не включать – работают люди».

Не производить уборку при включенном оборудовании.

При работе оборудования не производить уборку за пределами ограждений.

При санитарной обработке оборудования необходимо соблюдать общие требования техники безопасности, изложенные в документации на оборудование и инструкциях по приготовлению растворов.

10 Санитарные дни

10.1 Санитарные дни проводятся как минимум один раз в месяц, для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего ремонта.

Проведение санитарных дней планируется директором производства. Санитарный день может проводиться отдельно по цехам.

10.2 Перед проведением санитарного дня директор производства в случае необходимости устанавливает дополнительный объем работ по предложениям руководителей подразделений, результатам анализа выполнения документированных процедур, мониторинга плана ХАССП. Дополнительный объем фиксируется в графике Санитарной обработки - приложение 4

10.3 Отметка о проведенных мероприятиях заносится исполнителями в соответствующие графики уборки помещений и графики санитарной обработки оборудования.

Контролирует выполнение мероприятий директор производства.

11 Мониторинг процедуры

11.1 Мониторинг процедуры проводится с целью установления ее пригодности и результативности для обеспечения содержания производственных помещений, оборудования, исключающего загрязнение ПП, а также сбора данных, на основе которых можно принимать решения и проводить корректирующие действия.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 12 из 99

11.2 Мониторинг включает проверку эффективности санитарной обработки технологического оборудования и инвентаря, проверку состояния помещений, производственного оборудования и инвентаря, коммуникаций и территории.

11.3 Эффективность разработанных мер по санитарной обработке технологического оборудования и инвентаря определяется по результатам лабораторных исследований, проводимых по договору в аккредитованной испытательной лаборатории.

План микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния производственного оборудования и инвентаря, остаточного количества моющих средств (ОКМС) приведен в приложении 6.

Результаты контроля оформляются протоколами исследований, которые подшиваются в отдельную папку и хранятся у директора по качеству.

При получении неудовлетворительных результатов, осуществляется повторная санитарная обработка с последующим микробиологическим контролем.

Результаты санитарной обработки оформляются протоколом испытаний с грифом «Повторно!».

Директор по качеству анализирует причины неудовлетворительной санитарной обработки, разрабатывает и реализует корректирующие мероприятия, исключающие повторное возникновение подобных несоответствий.

Все планируемые корректирующие мероприятия, результаты контроля и анализа их выполнения также заносятся в соответствующие листы уборки.

11.4 Мониторинг состояния помещений, оборудования и инвентаря осуществляется в форме наблюдения за санитарным состоянием помещений, оборудования и инвентаря, сбором и хранением отходов, хранением опасных веществ. Мониторинг проводится ЕЖЕДНЕВНО перед началом работ в соответствии с планом мониторинга (приложение 4). Результаты визуального контроля состояния помещений, оборудования, коммуникаций и т.д. заносятся в лист/график уборки. Даётся оценка состояния помещений и оборудования, указываются отмеченные несоответствия, даются предложения по их устранению. В случае неудовлетворительных результатах Санитарной обработки, ответственный за санитарное состояние разрабатывает корректирующие действия и контролирует их выполнение. Производство продукции начинается только при одобрении ответственным за санитарное состояние работ по Санитарной обработке. Графики мойки и дезинфекции должны пересматриваться и изменяться, если необходимо, при внесении изменений в продукт, процесс или моющее оборудование.

12 Обучение

12.1 Персонал должен быть осведомлен о рисках для безопасности пищевой продукции, связанных с их деятельностью.

12.2 Весь персонал ООО "Кофе Плюс", связанный с содержанием помещений, территории, коммуникаций, технологического оборудования и инвентаря, а также специализированных организаций (подрядчиков), осуществляющих санитарную обработку помещений, оборудования и инвентаря должны пройти обучение правилам уборки, санитарной обработки.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 13 из 99

Обучение осуществляется путем проведения инструктажа. Программа инструктажа – настоящий СТО. Обучение проводится при поступлении на работу и далее при проведении инструктажей (каждые полгода). Инструктаж проводит директор по качеству, либо директор производства.

Первичный инструктаж на рабочем месте до начала производственной деятельности проводят:

- со всеми вновь принятыми на предприятие, временными работниками;
- с работниками, выполняющими санитарную обработку помещений, оборудования и инвентаря;

Первичный инструктаж на рабочем месте может проводиться как с каждым работником, так и группой лиц.

О проведении инструктажа делают запись в Журнале инструктажа (форма журнала приведена в приложении 9), либо в листе регистрации ознакомления с настоящим СТО.

12.3 Инструктаж завершается проверкой знаний устным опросом (или с помощью технических средств обучения)/ анкетированием. Знания проверяет работник, проводивший инструктаж.

Лица, показавшие неудовлетворительные знания, к работе не допускаются и обязаны пройти инструктаж повторно.

Информация о требованиях к уборке, санитарной обработке, применимых моющих и дез.средствах, их концентрациях, применимом инвентаре и его цветовой кодировке должна быть размещена на стенде (доске) в моечной.

13 Полномочия и ответственность

13.1 Директор/исполнительный директор ООО "Кофе Плюс", выделяет ресурсы, необходимые для содержания производственных помещений, оборудования и инвентаря в состоянии, исключающем загрязнения ПП.

13.2 Директор по качеству:

– организует доведение до сведения персонала требований и указаний настоящей процедуры, анализирует результаты мониторинга содержания производственных помещений, оборудования, инвентаря, взаимодействует с организациями, осуществляющими санитарную обработку,

– обеспечивает ознакомление работников настоящей процедуры, проводит обучение/инструктаж по требованиям данной процедуры, контролирует состояние помещений и оборудования, соблюдение графика уборки помещений и оборудования, состояние и условия хранения уборочного инвентаря, ведение записей, требуемых процедурой.

13.3 Директор производства:

- организует разработку и хранение графиков уборки, контролируют исполнение графиков уборки, оценивает эффективность уборки
- взаимодействует с организациями, осуществляющими санитарную обработку,

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПИ 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 14 из 99

13.4 Операционный директор осуществляет закупку средств для санитарной обработки оборудования, уборочного инвентаря в соответствии с поданными заявками от директора производства.

13.5 Работники производства (работники цехов и менеджеры по клинингу), работники ИТО:

- выполняют требования по уборке оборудования и инвентаря, установленные процедурой.

13.6 Специализированные организации (подрядчики) проводят санитарную обработку в соответствии с договором.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 15 из 99

Приложение 1

Информационное

Требования к чистым зонам/чистым помещениям

В 1 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ, СОДЕРЖАЩИМ ЧП

1.1 Место расположения здания

При выборе места расположения здания должна быть учтена загрязненность воздуха аэрозолями (основные источники загрязнений: транспортные средства, промышленные и энергетические объекты, цветущие растения и др.).

При размещении в ЧП технологических процессов, чувствительных к вибрации, следует выбирать место расположения здания, защищенное от воздействия вибрации.

1.2 Уровень чистоты внутри здания

Конструкция производственных зданий должна исключать возможность запыления или загрязнения ЧП и ЧЗ. В строительном объеме, в котором размещено ЧП, должен поддерживаться заданный уровень чистоты. Как правило, должны быть исключены виды деятельности, интенсивно образующие аэрозоли. Окна должны иметь герметичные уплотнения.

1.3 Температура и влажность

Температурно-влажностный режим в ЧП и ЧЗ зависит от тепловлаговыделений технологического оборудования и персонала, поддерживаемого уровня температуры и радиационного теплообмена.

2 ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ

2.1 ЧП размещаются как в специально спроектированных и построенных зданиях, так и в существующих зданиях, которые реконструируются для размещения новых или модернизации уже построенных ЧП.

2.2 При проектировании новых зданий или при реконструкции построенных архитектурно-строительные решения определяются технологией размещаемого производства, предъявляющей специальные требования к зданию и ЧП (например, вибрационный фон).

2.3 В здании должно быть выделено достаточно места для размещения инженерных систем, обеспечивающих работоспособность ЧП.

2.4 Пространственно планировочная структура здания (проектируемого и реконструируемого) определяется взаимосвязью ЧП и помещений инженерных систем подготовки чистого воздуха и других специальных систем. Размещение оборудования

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 16 из 99

систем подготовки воздуха и других систем должно определяться расчетом допустимого уровня воздействия на контролируемые воздушную и рабочие среды, технологические процессы и обслуживающий персонал по всем заданным параметрам ЧП.

2.5 Планировка здания и ЧП должна обеспечивать:

- разделение помещений по классам чистоты;
- поточность процесса с кратчайшими расстояниями между технологически связанными помещениями, исключающими взаимопересечения людских, технологических и грузовых потоков;
- параметры микроклимата в соответствии с требованиями технологического процесса;
- размещение оборудования в ЧП с учетом воздушных и тепловых потоков, влияющих на достижение заданного класса чистоты;
- возможность технического обслуживания ЧП и технологического оборудования;
- прокладку и обслуживание технологических трубопроводов, воздуховодов и других инженерных сетей.

2.6 ЧП классов чистоты Р 0 - Р 7 (10000), как правило, не должны примыкать к наружным стенам здания. Их рекомендуется отделять от наружных стен вспомогательными помещениями или коридорами.

2.7 Габаритные размеры и планировочная схема ЧП определяются технологическим процессом и технологическим оборудованием. По всему периметру стен (площади пола) следует предусматривать равномерно распределенные зоны для отвода воздуха из рабочей зоны ЧП. Для ЧП классов Р 0 - Р 5 (100) размещать колонны внутри ЧЗ не рекомендуется.

2.8 При организации производства в ЧП классов чистоты Р 7 (10000) - Р 9 (1000000) должны быть предусмотрены:

- гардеробная комната для верхней одежды;
- комнаты первого переодевания (комнаты замены личной одежды на санитарную, удовлетворяющую требованиям ЧП классов чистоты Р 7 (10000) - Р 9 (1000000), оборудованные для хранения личной и технологической одежды, а также местами для переодевания;
- кладовые для хранения и выдачи технологической одежды;
- помещения для отдыха;
- умывальные и туалетные помещения, оборудованные санитарными приборами с педальным или автоматическим пуском воды (по возможности), электрополотенцами с вытяжным устройством для сушки рук;
- по возможности, помещения для стирки технологической одежды (прачечная);
- другие бытовые помещения, соответствующие установленным нормам.

2.9 При организации производства в помещениях классов чистоты Р 0 - Р 6 (1000) должны быть предусмотрены, кроме помещений, определяемых В 2.8:

- комнаты второго переодевания (комнаты замены технологической одежды), удовлетворяющей требованиям ЧП классов меньшей чистоты на технологическую, как правило, удовлетворяющую требованиям ЧП классов чистоты Р 0 - Р 6 (1000);
- гардеробные комнаты для хранения и выдачи технологической одежды и специальных принадлежностей. Выход из комнаты второго переодевания осуществляется, при

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 17 из 99

необходимости, через обдувочный шлюз;

- замкнутую камеру, в которой происходит снятие аэрозольных загрязнений потоком воздуха;

- при необходимости, специальная прачечная в соответствии с требованиями технологии.

2.10 Вход и выход персонала в группу ЧП классов Р 0 - Р 6 (1000), обслуживаемых одной комнатой второго переодевания, должны быть раздельными. На выходе персонала из комнаты второго переодевания рекомендуется устанавливать обдувочные шлюзы.

Двери рекомендуется оборудовать механическими доводчиками. В гардеробах рекомендуется помещать табличку с указанием формы одежды для помещения данного класса чистоты.

2.11 При размещении оборудования следует учитывать, что открывание и закрывание распашных дверей вызывает сильные местные турбулентные потоки с неконтролируемым уровнем загрязнения.

2.12 Как правило, смежные помещения не должны отличаться друг от друга классом чистоты больше чем на 2 класса (рекомендуется не более чем на 1 класс).

2.13 Передача изделий из помещений с низшим классом чистоты в помещение с высшим классом производится через передаточное окно (шлюз) или транспортной системой, а при необходимости - через стерилизатор.

2.14 Гардеробные помещения должны размещаться смежно с ЧП и иметь класс чистоты, как правило, одинаковый с ними.

В 3 ТРЕБОВАНИЯ К КОНСТРУКЦИИ ЧП

3.1 Конструктивные решения ЧП должны приниматься в соответствии с классами чистоты. Ограждающие конструкции (перегородки, потолок, фальшпол) ЧП должны отвечать следующим требованиям:

- поверхности перегородок должны быть ровными, гладкими, без выступов и углублений;
- стыки элементов и конструкций перегородок, чистого потолка и фальшпола должны быть герметичными;
- места примыкания стен к потолку и полу должны быть скругленными;
- материал и покрытие конструкций должны исключать выделение загрязнений всех видов;
- материалы ограждающих конструкций не должны накапливать статическое электричество;
- обладать теплоизолирующими свойствами, если требуется обеспечение высокой стабильности температуры и влажности;
- быть сборно-разборными для изменения в случае необходимости планировки ЧП;
- быть удобными для проведения уборки и удаления загрязнений различными способами.

3.2 Подача очищенного воздуха в ЧП может осуществляться через потолок при

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 18 из 99

вертикальном воздушном потоке или через одну из боковых стен при горизонтальном воздушном потоке.

Допускается применение автономных устройств обеспыливания, установленных внутри ЧП.

3.3 Помещения для производства лекарственных средств и изделий медицинского назначения с контролируемым уровнем микробного загрязнения дополнительно к вышеперечисленным требованиям должны иметь покрытия, допускающие обработку дезинфицирующими составами, стойкие к ультрафиолетовому излучению, применяемому для стерилизации.

3.4 Конструкция пола ЧП определяется системой организации воздухообмена в помещении. Полы в ЧП рекомендуется выполнять бесшовными из износостойких антистатических материалов. В помещениях с вертикальным односторонним воздушным потоком рекомендуется установка перфорированного фальшпола, кроме помещений с контролируемым уровнем микробного загрязнения.

3.5 Потолок в ЧП монтируется из фильтров, панелей воздухораспределительных устройств и/или глухих панелей.

B 4 ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМАМ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ

4.1 Производственные помещения обеспечиваются эффективной системой приточной и вытяжной вентиляции с системой контроля и управления микроклиматом. Система контроля обеспечивает измерение температуры, влажности, скорости воздушного потока, эффективности фильтрации, перепада давления на фильтрах и перепада давления между соседними ЧП.

4.2 Класс чистоты воздуха и кратность его обмена в ЧП задаются технологическими требованиями.

4.3 При определении места забора наружного воздуха необходимо учитывать существующие и возможные источники аэрозольных и газообразных загрязнений (дымовые трубы, автотранспорт, газообразные промышленные выбросы, цветущие растения).

4.4 Система подачи воздуха в ЧП классов чистоты Р 0 - Р 6 (1000), как правило, должна обеспечивать организацию воздухообмена вертикальным односторонним потоком. Для класса Р 6 (1000) возможно использование неодностороннего воздушного потока.

Для классов Р 7 (10000) - Р 9 (1000000) применяется неодносторонний воздушный поток.

4.5 Скорость воздушного потока в сечении ЧП или ЧЗ, перпендикулярном направлению потока, рекомендуется выбирать в диапазоне от 0,7 до 0,06 м/с, в зависимости от класса чистоты.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 19 из 99

4.6 Требуемые параметры температуры и влажности в ЧП должны обеспечиваться системами кондиционирования воздуха.

4.7 Системы вентиляции и кондиционирования воздуха для ЧП должны быть оборудованы звукопоглощающими и виброгасящими устройствами, снижающими уровень шума и вибрации для заданных пределов.

4.8 В ЧП рекомендуется использовать рециркуляцию воздуха, кроме технически обоснованных случаев, учитывая токсичность и взрывоопасность применяемых материалов и технологических сред.

4.9 Покрытия воздуховодов и их конструкций, подходящих к чистым комнатам, а также покрытия фильтровальных камер и их конструкций должны допускать периодическую обработку дезинфицирующими растворами. Это требование обязательно для ЧП с контролируемым микробным загрязнением.

4.10 Системы вентиляции и кондиционирования воздуха должны иметь автоматическое регулирование температуры и влажности, блокировку, дистанционное управление, сигнализацию.

4.1.1 В чистых комнатах с односторонним вертикальным потоком количество и расположение отверстий, отводящих воздушные потоки из чистой комнаты, выбирается в соответствии с необходимостью обеспечить вертикальность воздушных потоков.

В 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ЧИСТЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

5.1 Пригодность оборудования для использования в ЧП определяется следующими критериями:

- величиной привносимой дефектности объекта производства за технологический цикл обработки и величиной привносимого аэрозольного загрязнения рабочего объема ЧП при работе оборудования;
- высокой надежностью и малым временем восстановления;
- экологической безопасностью.

5.2 Оборудование, предназначенное для установки в ЧП, должно соответствовать классу чистоты помещения, в котором оно будет эксплуатироваться, по количеству выделяемых в помещение частиц и по уровню вносимых возмущений в обтекающий воздушный поток.

5.3 Требования к конструкции оборудования

5.3.1 Конструкция оборудования для ЧП должна обеспечивать:

- отсутствие на внешней поверхности полостей, карманов и других труднодоступных для очистки мест;

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 20 из 99

- уплотнение и отсутствие зазоров в стыках панелей, обшивок, кожухов и т. п.;
- обтекаемые формы для облегчения пылеуборки, устранения зон завихрений, в которых могут скапливаться загрязнения;
- герметичность энергетических магистралей;
- размещение энергоподводящих магистралей вне ЧП;
- удобство их монтажа, обслуживания и ремонта;
- расстояние между низшей точкой оборудования и полом должно быть достаточным для проведения уборки.

5.3.2 Источники генерации аэрозольных частиц в оборудовании должны быть локализованы и снабжены вытяжными устройствами.

5.3.3 Внешнее покрытие оборудования ЧП должно подбираться и оцениваться по следующим параметрам: цвет, электропроводность, достаточная для уменьшения электростатического заряда до 0,5 от первоначального значения за время не более 0,1 с, светостойкость, вибростойкость, адгезия к основному материалу, износостойкость, гладкость, химическая стойкость, твердость, коррозионная стойкость.

5.3.4 Сложное оборудование, как правило, должно компоноваться по модульному принципу (функциональный механизм+привод+устройство управления и/или контроля) для обеспечения возможности размещения модулей в зонах ЧП с различными параметрами микроклимата.

5.3.5 Конструкция технологического оборудования должна предусмотреть возможность размещения в ЧП устройств загрузки-выгрузки, наиболее легкую встраиваемость в ограждение чистой комнаты; пульты управления по возможности должны быть размещены в зоне обслуживания.

5.3.6 Оборудование, как правило, не должно иметь открытых движущихся частей, выходящих в ЧП. В случаях, когда наличие открытых движущихся частей необходимо, они должны иметь следующие оптимальные кинематические характеристики:

- плавность хода;
- режим "пуск - остановка" - без рывков и скачков;
- скорость поступательных и качательных движений частей оборудования, контактирующих с атмосферой рабочего объема, не должна превышать скорость воздушного потока в ЧП;
- преимущественное направление движения частей оборудования, контактирующих с атмосферой рабочего объема ЧП, - по направлению течения воздушного потока;
- преимущественный вид движения частей оборудования - вращательный.

5.3.7 Образующиеся при работе оборудования отходы, как правило, должны быть удалены из него без контакта с атмосферой ЧП или упакованы в герметичную тару перед выносом в атмосферу ЧП.

5.3.8 В оборудовании, как правило, должны использоваться химически нейтральные, пожаробезопасные, малоиспаряющиеся рабочие жидкости (масла, смазки, герметики и пр.).

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 21 из 99

5.3.9 Оборудование перед монтажом в ЧП должно пройти проверку на соответствие классу чистоты этого помещения.

5.3.10 Запорная арматура при работе не должна быть источником аэрозольных частиц или способствовать их скоплению.

5.4 Требования к сборке и транспортировке

5.4.1 Сборка оборудования на заводах-изготовителях должна производиться в ЧП класса чистоты, определенного в требованиях к оборудованию.

5.4.2 Транспортировка оборудования ЧП должна осуществляться в пылезащитных контейнерах, класс чистоты внутри которых должен быть не ниже класса ЧП, где предполагается эксплуатировать транспортируемую единицу оборудования.

5.4.3 Подача оборудования или его элементов на сборку в ЧП должна осуществляться из специально подготовленного помещения после его распаковки и подготовки.

5.4.4 Сборка оборудования должна завершаться испытанием на функциональную пригодность, в процессе которого должна быть определена величина привносимого аэрозольного загрязнения на объект обработки и в атмосферу ЧП.

5.5 Требования технического обслуживания и ремонта

5.5.1 В оборудовании ЧП должен быть предусмотрен удобный доступ к частям функциональных систем, блокам питания и управления для проведения технического обслуживания и ремонта.

5.5.2 Ремонт оборудования должен осуществляться, как правило, путем замены составных частей.

5.5.3 Все детали оборудования, контактирующие с производимой продукцией, как правило, должны быть легкоразборными и, при необходимости, регулярно подвергаться очистке, мойке, стерилизации.

5.5.4 Техническое обслуживание оборудования, встроенного в ограждающую конструкцию ЧП, должно осуществляться из зоны обслуживания вне ЧП.

5.5.5 В процессе работы оборудование должно подвергаться периодическому контролю на величину привносимого аэрозольного загрязнения. Методика данного контроля должна прилагаться к оборудованию.

5.5.6 Оборудование, предназначенное для установки в ЧП, должно иметь средства диагностики блоков (узлов) и контроля заданных параметров технологического процесса, для обеспечения минимального времени нахождения ремонтного персонала в ЧП. Желательно обеспечить возможность работы с комплексом автоматических систем управления.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 22 из 99

5.6 Требования к размещению оборудования

5.6.1 Размещение оборудования в ЧП должно обеспечивать равномерный обдув при максимально возможном сохранении одностороннего потока.

5.6.2 В помещениях с контролируемым уровнем микробного загрязнения оборудование, целиком размещаемое в ЧП, должно быть установлено не ближе 0,6 - 0,8 м от стены для обеспечения удобства очистки и дезинфекции.

5.6.3 В ЧП с горизонтальным потоком оборудование должно быть размещено таким образом, чтобы последовательность технологических операций осуществлялась в направлении навстречу воздушному потоку.

5.6.4 Перемещение оборудования по полу ЧП не допускается. В исключительных случаях возможно перемещение оборудования на специальных тележках.

В 6 ТРЕБОВАНИЯ К ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ

6.1 Разводку трубопроводов в пределах корпусов следует предусматривать вне ЧП, в подвалах, подшивных потолках, технических этажах, в герметически закрываемых помещениях.

6.2 Системы для стока жидких отходов, по возможности, должны быть выведены из ЧП. При невозможности вывода таких систем из ЧП они должны иметь эффективные приспособления для очистки и дезинфекции отходов, предотвращающие выбросы воздуха и жидкостей.

6.3 В ЧП осветительные приборы должны иметь пылезащищенную конструкцию и обеспечивать возможность их быстрой замены. В помещениях с односторонним вертикальным воздушным потоком форма светильников, как правило, должна быть обтекаемой и не создавать дополнительных возмущений воздушного потока. В помещениях с контролируемым уровнем микробного загрязнения рекомендуется конструкция, обеспечивающая замену осветителя снаружи чистой комнаты без ее разгерметизации.

В 7 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

7.1 Для ЧП каждого класса должны быть разработаны правила входа в помещение данного класса, правила поведения персонала, правила выхода из помещения, регламент уборки ЧП.

7.2 Согласно технологическому процессу должны быть разработаны правила транспортирования изделий и материалов внутри помещений одного класса чистоты и транспортирования их из помещений от более низкого класса чистоты в помещения и зоны более высокого класса чистоты.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 23 из 99

7.3 В ЧП запрещается проведение ремонта, монтажа и транспортирования оборудования во время проведения технологического процесса.

7.4 Вход в ЧП лиц, не имеющих непосредственного отношения к выполнению технологического процесса, не допускается.

7.5 Химические реагенты и жидкие технологические среды должны, при необходимости, приготавляться в специально оборудованных ЧП и ЧЗ.

7.6 Техническая документация должна быть выполнена на безворсовом материале, а выполненная на ворсистой бумаге должна быть упакована в закрытые полиэтиленовые пакеты. Записи в сопроводительной и технической документации должны производиться только шариковой ручкой без сменных элементов (одноразового применения).

7.7 Необходимо иметь подробную программу проведения санитарных мероприятий, устанавливающую перечень помещений, подлежащих уборке; методы и периодичность уборки помещений и обработки оборудования, обеспечивающие поддержание заданного класса чистоты.

7.8 Необходимо иметь программу периодической аттестации и текущего контроля класса чистоты и других параметров микроклимата во всех ЧП. Текущий контроль рекомендуется осуществлять автоматизированной системой контроля параметров микроклимата в ЧП.

7.9 Необходимо выделить помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря и материалов, применяемых при уборке помещений и обработке оборудования.

7.10 Процессы чистки и методы уменьшения загрязнений включают вакуумную пылеуборку, ультразвуковую очистку, химическую очистку, подходящую для данного продукта, промывку струей и мытье фильтрованной жидкостью, а для процессов с контролируемым уровнем микробного загрязнения - различные виды стерилизации.

8 ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ/САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЕ

8.1 При поступлении на работу персонал должен пройти обучение в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004 и медицинское обследование. К работе в ЧП не должны допускаться сотрудники с инфекционными заболеваниями, открытыми ранами на коже.

8.2 Весь персонал, включая персонал, занятый обслуживанием и ремонтом оборудования, должен периодически проходить курс специальной подготовки по правилам поведения в ЧП. При обучении должны быть усвоены: маршруты передвижения персонала, методы обращения с изделиями в технологическом цикле, требования к спецодежде, порядок уборки помещения, правила личной гигиены и другие вопросы, отражающие специфику

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 24 из 99

производства.

8.3 Производственное помещение следует содержать в соответствии с правилами санитарного режима. Не допускается разведение цветов, скопление мусора, появление насекомых. Запрещается курение и прием пищи в ЧП.

8.4. Транспортирование изделий и материалов в ЧП следует производить в технологической таре, изготовленной из негигроскопичного, коррозионностойкого, не выделяющего ворсинок материала, и обеспечивающей защиту от загрязнений.

8.5 Оргоснастка должна изготавливаться из материалов, не выделяющих пыли и ворса; их поверхность должна быть гладкой, чистой, удобной для влажной уборки.

8.6 Состав комплекта технологической/санитарной одежды зависит от класса чистоты ЧП. Технологическая одежда должна быть изготовлена из материала, отвечающего гигиеническим требованиям, обладающего минимальным ворсоотделением и необходимыми антистатическими свойствами, а также иметь функциональную конструкцию.

8.7 Технологическую/ санитарную одежду рекомендуется стирать и чистить в условиях, соответствующих классу чистоты помещения, в котором она применяется.

8.8. Смена спецодежды производится 1 раз в 2 дня и по мере загрязнения.

8.9. При смене на чистую спецодежду, предыдущая (загрязненная) помещается в индивидуальный разовый пакет (или в герметичный пластиковый контейнер с маркировкой) и сдается в постирочную, согласно схеме потоков и графику журнала сдачи-приемки спецодежды в постирочную.

8.10. Приемка спецодежды после стирки осуществляется менеджером по клинингу согласно журналу сдачи-приемки и схеме потоков.

8.11. Раздевалки должны быть обеспечены разовыми пакетами в маркированном контейнере для загрязненных комплектов одежды.

8.12. Ответственными за сдачу грязных и приемку чистых комплектов спецодежды назначаются руководители цехов.

8.13. Ответственными за регистрацию в журнал сдачи-приемки спецодежды назначаются менеджеры по клинингу.

8.14. Ответственное лицо регистрирует количество комплектов одежды в журнале сдачи-приемки спецодежды в постирочную.

8.15. Ответственными за стирку, сушку, хранение и выдачу санитарных комплектов назначаются клининг-менеджеры.

8.16. Клининг-менеджер регистрирует в журнал стирки количество принятых и стиранных комплектов. После стирки менеджер по клинингу помещает каждый комплект в индивидуальный разовый пакет, после чего ответственные лица цехов принимают чистые комплекты.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 25 из 99

8.17 Чистый комплект одежды ответственный доставляет в шкаф сотрудника согласно маркировке. Сотрудник, при приемки чистого комплекта одежды, должен убедиться, что комплект соответствует маркировке этого сотрудника. Ответственными за нанесение маркировки назначаются руководители цехов. Маркировка должна содержать номер отдела и табельный номер сотрудника (номер отдела, дефис, табельный номер сотрудника).

8.18 Ответственным за список цехов и табельные номера сотрудников назначается директор производства.

8.19 Постирочная комната должна содержать надлежащую информацию о средствах стирки, о дозировании средств стирки и применении этих средств (Приложение №9 «Инструкция по применению средства для стирки цветной одежды «Dezon L101»).

8.20 Ответственным за соблюдением всех вышеуказанных требований стирки назначается директор производства.

8.21 Чистая или стерильная одежда при необходимости должна быть упакована в герметичные пакеты.

8.22 Передача технологической одежды в помещения, в которых контролируется уровень микробного загрязнения, должна осуществляться через стерилизуемый шлюз, подлежащий дезинфекции или стерилизации в соответствии с установленными требованиями.

8.23 Полный комплект технологической/ санитарной одежды должен включать комбинезон, брюки, куртку/футболку с длинным рукавом, спецобувь, бахилы, шапочку/шлем/бандану/бейсболку. При необходимости должны использоваться перчатки. При выполнении особо ответственных операций, при непосредственном контакте персонала с изделиями следует носить прикрывающую нос и рот маску, изготовленную из ткани с минимальным ворсоотделением и снаженную фильтрующей прокладкой.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
	Страница 26 из 99	

Приложение 2

Форма Плана уборки помещений, оборудования, инвентаря, коммуникаций

ООО "Кофе Плюс"

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)			Дезинфекция (MICRO)		
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель	периодично сть	дезинфицирующее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель
1	2	3	4	5	6	7
1 Производственные помещения: ЧЗ						
Стены	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу	По мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу
Полы	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро МОПы	Менеджер по клинингу	По мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро, МОПы	Менеджер по клинингу

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 27 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель	периодично сть	дезинфицирующее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель
1	2	3	4	5	6	7
Внутренние двери, ручки, поверхности под ними, низ, краны у раковин	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу	По мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу
Дезинфицирующие коврики у входов в ЧЗ	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», салфетки, ванна	Менеджер по клинингу	По мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», салфетки, ванна	Менеджер по клинингу
Бачки и емкости для отходов	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу	По мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу
Душ-кабины, умывальники, раковины, урны	По мере загрязнения и по окончании смены	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу	По мере загрязнения и по окончании смены	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 28 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель	периодично сть	дезинфицирующее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель
1	2	3	4	5	6	7
Стеллажи, столы, табуреты	Каждый день, не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу	По мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу
Электросветильная арматура (выключатели)	Каждый день, не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу	По мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу
Светильники	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Операторы/спец. Организация	Не реже одного раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Операторы/ спец. Организация
Поддоны	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы	Не реже одного раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 29 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)			Дезинфекция (MICRO)		
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель	периодично сть	дезинфицирующее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель
1	2	3	4	5	6	7
Внутренняя сторона окон, рам	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу	Не реже одного раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу
Наружная сторона окон, рам: в теплое время	Не реже 2 раз в год По мере загрязнения	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу	Не реже 1 раза в год	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу
Канализационные стоки	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», салфетки, ведро	Менеджер по клинингу	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», салфетки, ведро	Менеджер по клинингу
Системы вентиляции и кондиционирования	Не реже 1 раза в 3 месяца	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, гидропульп	Спец. организация	Не реже 1 раза в 3 месяца	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, гидропульп	Спец. организация

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 30 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель
1	2	3	4	5	6	7
Технологическое оборудование, резервуары, фасовочные автоматы, инвентарь итд						
Ростеры	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Бактерицидные лампы/дезары «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу
Дистонер	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Бактерицидные лампы/дезары «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	Менеджер по клинингу

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 31 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель
1	2	3	4	5	6	7
Компрессоры	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Бактерицидные лампы/дезар бы «ЭкоБриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы
Бункер загрузки	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Бактерицидные лампы/дезар бы «ЭкоБриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 32 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель
1	2	3	4	5	6	7
Смешиватель	Ежедневно	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно	Бактерицидные лампы/дезар бы «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы
Фасовочные линии (станки)	Ежедневно	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно	Бактерицидные лампы/дезар бы «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы
	Не реже 1 раза в месяц			Не реже 1 раза в месяц		
	Не реже 1 раза в месяц			Не реже 1 раза в месяц		

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 33 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)			Дезинфекция (MICRO)		
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель
1	2	3	4	5	6	7
Кофемолки	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Бактерицидные лампы/дезар бы «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы
Запайщик	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Бактерицидные лампы/дезар бы «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 34 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель
1	2	3	4	5	6	7
Фотосепараторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Бактерицидные лампы/дезары «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы
Вакууматор	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Бактерицидные лампы/дезары «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Издание: 05	
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 35 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель
1	2	3	4	5	6	7
Азотные станции	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Сухая чистка Использование пылесосов (вакуума) «SONIX 70»	операторы	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Бактерицидные лампы/дезары «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро	операторы
Емкости 160 л (канны)	По мере освобождения, но не реже 1 раза в неделю	«SONIX 70»/салфетки, ванна	Менеджер по клинингу операторы	По мере освобождения, но не реже 1 раза в неделю	«SONIX 70». салфетки, ведро салфетки, ванна	Менеджер по клинингу операторы
Емкости 13 л (баки)	По мере освобождения, но не реже 1 раза в неделю	«SONIX 70» / салфетки, ванна	Менеджер по клинингу	По мере освобождения, но не реже 1 раза в неделю	«SONIX 70». салфетки, ванна	Менеджер по клинингу
Тележки, рюхли, пластиковые поддоны,	1 раз в неделю	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки,	операторы	1 раз в неделю	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки,	операторы

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Издание: 05	
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 36 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель	периодично сть	дезинфицирующее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель
1	2	3	4	5	6	7
Оборудование участка контроля (весы, чашки, кофемолка итд.)	По мере загрязнения и по окончании смены	«SONIX 70» салфетки, ведро	операторы	Не реже 1 раза в месяц	«SONIX 70» салфетки, ведро	операторы
Мониторы, планшеты, телефоны				Ежедневно	«Ремедин спрей», «Дезинфицирующие салфетки «Ремедин»»	операторы
Санитарный день	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки,	Менеджер по клинингу операторы	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки,	Менеджер по клинингу операторы
2. Складские помещения						
Стены	По мере необходимости	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки,	Менеджер по клинингу	По мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки,	Менеджер по клинингу

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 37 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель
1	2	3	4	5	6	7
Полы	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену (склад ГП, склад сырья) 1 раз в месяц - сырьевый	салфетки, ведро, щетки, МОПы Механизированная уборка. «Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70».	Менедж ер по клининг у	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену (склад ГП) 1 раз в месяц - сырьевой	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы Механизированная уборка	Менедж ер по клининг у
Внутренние двери, ручки, поверхность под ними, низ, краны у раковин	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы Механизированная уборка	Менедж ер по клининг у	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы Механизированная уборка	Менедж ер по клининг у

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 38 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполнитель
1	2	3	4	5	6	7
Стеллажи	По мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы Механизированная уборка	Менеджер по клинингу	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы Механизированная уборка	Менеджер по клинингу
Погрузчик	По мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы Механизированная уборка	Работники склада	По мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы Механизированная уборка	Работники склада
Санитарный день	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы Механизированная уборка	Менеджер по клинингу, операторы	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы Механизированная уборка	Менеджер по клинингу, операторы

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 39 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)			Дезинфекция (MICRO)		
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель
1	2	3	4	5	6	7

3. Административные помещения, подсобные помещения

Внутренние двери, ручки, поверхность под ними, низ, краны у раковин, полы	По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу
Стены	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу, операторы	Не реже 1 раза в месяц	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисент люкс», «SL-229», «SONIX 70». салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу, операторы

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 40 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)		Дезинфекция (MICRO)			
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель
1	2	3	4	5	6	7

4. Санитарные помещения, моечное отделение

Стены, оборудованые, арматура и т.д.	По мере загрязнения и по окончании смены	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70», Хлормисепт люкс, салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу	По мере загрязнения и по окончании смены	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70», Хлормисепт люкс, салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу
Полы	По мере загрязнения и по окончании смены	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70», Хлормисепт люкс, салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу	По мере загрязнения и по окончании смены	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70», Хлормисепт люкс, салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 41 из 99

Объект уборки	Вид уборки					
	Мойка (GMP)			Дезинфекция (MICRO)		
	периодичность	Моющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель	периодично сть	дезинфициру ющее средство, уборочный инвентарь	Исполни тель
1	2	3	4	5	6	7

5. Уборочный инвентарь

Уборочный инвентарь по зонам чистоты	По мере загрязнения и по окончании смены	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70», Хлормисепт люкс, салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу операторы	По мере загрязнения и по окончании смены замачивания	«Экобриз окси лайт», «ХОРТ таблетки», «Хлормисепт люкс», «SL-229», «SONIX 70», Хлормисепт люкс, салфетки, ведро щетки, МОПы	Менеджер по клинингу операторы
--------------------------------------	--	---	--------------------------------	--	---	--------------------------------

6. Территория, общие коридоры, зоны загрузки/выгрузки

Территория	По мере загрязнения	Чистка от снега в зимний период. Очистка от высокорастущей травы, пылящих растений	арендодатель	-	-	-
общие коридоры, зоны загрузки/выгрузки	По мере загрязнения и по окончании смены	Нейтральный моющий концентрат с дезинфицирующим эффектом, допущений к применению на предприятиях пищевой промышленности	арендодатель	По мере загрязнения и по окончании смены	Нейтральный моющий концентрат с дезинфицирующим эффектом, допущений к применению на предприятиях пищевой промышленности	арендодатель

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 42 из 99

Приложение 3

Зоны уборки помещений

ООО "Кофе Плюс"

№ п/п	Наименование цеха, участка	Границы зоны уборки	Ответственный за санитарное состояние, должность
1	2	3	4
1	Производственные участки	Весь периметр помещения от двери до двери	Обжарочный цех-руководитель обжарочного цеха Фасовочный цех – руководитель цеха фасовки Старший менеджер по клинингу Директор производства
2	Моечное отделение	Весь периметр помещения от двери до двери	Старший менеджер по клинингу Директор производства
3	Склад хранения сырья	Весь периметр помещения от двери до двери	Заведующий складом
4	Склад хранения готовой продукции, упаковочных материалов	Весь периметр помещения от двери до двери	Заведующий складом
5	Подсобные помещения (коридоры, туалеты, гардероб для персонала)	Весь периметр помещения от двери до двери	Старший менеджер по клинингу Директор производства
6	Административные помещения	Весь периметр помещения от двери до двери	Старший менеджер по клинингу
7.	Территория, общие коридоры, зоны загрузки/выгрузки	Весь периметр	Арендодатель (Директор производства)

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 43 из 99

Приложение 4

Форма листа уборки, графика Санитарной обработки, листа контроля состояния на предмет посторонних включений

*Записи могут осуществляться в эл. журнале и иметь иную форму, но сохранять содержание.

Лист-график уборки/мойки/ дезинфекции помещения, оборудования, инвентаря, коммуникаций производственных цехов (ЧЗ) на 202 г.

дата

Объект уборки	Отметка об уборке				Отметка о контроле	
	Мойка (GM P) «+» означает проведено	Дезинфицированная (MIC RO) «+» означает проведено	Моющее средство Наименование и концентрация	Исполнитель (ФИО/подпись)	Лицо, ответственное за проверку состояния помещений (ФИО/подпись)	Заключение о состоянии («+» означает одобрено «-» означает требуется повторная уборка, описание корректирующих мероприятий и срок исполнения, повторный контроль проведения
1	2	3	4	5	6	7
Стены По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену						
Полы По мере необходимости, но не реже Менеджер по клинингу 1 раза в смену						
Внутренние двери, ручки, поверхность под ними, низ, краны у раковин По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену						

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 44 из 99

Дезинфицирующие коврики у входов в ЧЗ По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену						
Бачки и емкости для отходов По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену Менеджер по клинингу						
Душ-кабины, умывальники, раковины, урны По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену						
Стеллажи, столы, табуреты По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену						
Электросветильная арматура По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену						
Светильники Не реже 1 раза в месяц						
Поддоны Не реже 1 раза в месяц						
Внутренняя сторона окон, рам Не реже 1 раза в месяц						

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 45 из 99

Наружная сторона окон, рам: в теплое время						
Канализационные стоки Не реже 1 раза в месяц						
Системы вентиляции и кондиционирования Не реже 1 раза в 3 месяца						

Технологическое оборудование, резервуары, фасовочные автоматы, инвентарь итд

инспекционная проверка оборудования, инвентаря, инструмента перед запуском включает в себя визуальный осмотр для контроля чистоты и санитарной обработки оборудования (включая демонтаж, если окажется необходимым), целостности, прочности крепления деталей машин, болтов, гаек, шайб оборудования, отсутствие посторонних предметов

Ростеры Ежедневно, по окончанию смены						
Дистонер Ежедневно, по окончанию смены						
Компрессор 2 шт Ежедневно, по окончанию смены						
Фотосепаратор Ежедневно, по окончанию смены						
Вакууматор Ежедневно, по окончанию смены						
Азотная станция ежедневно, по окончанию смены						
Бункер загрузки Ежедневно, по окончанию смены						

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
Страница 46 из 99		

Смешиватель Ежедневно, по окончанию смены						
Фасовочные линии Ежедневно, по окончанию смены						
Кофемолка Ежедневно, по окончанию смены						
Запайщик Ежедневно, по окончанию смены						
Емкости 160 л По мере освобождения, но не реже 1 раза в неделю						
Емкости 13 л По мере освобождения, но не реже 1 раза в неделю						
Тележки, рохли 1 раз в неделю						
Оборудование участка контроля (весы, чашки, кофемолка и т.д.) Ежедневно, по окончанию смены						
Мониторы, планшеты, телефоны, ежедневно						
Санитарный день Не реже 1 раза в месяц						

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПИ 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
	Страница 47 из 99	

Уборочный инвентарь						
По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену						

- Лист ежедневно анализируется директором производства, руководителями цехов

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 48 из 99

Продолжение Приложения 4

Лист уборки/мойки/ дезинфекции помещения, оборудования, инвентаря, коммуникаций складов, административных помещений, подсобных и санитарных помещений, территории, общих коридоров, зон загрузки/выгрузки на 202 г.

дата

Объект уборки	Отметка об уборке				Отметка о контроле	
	Мойка (GM P) «+» означа- ет прове- дено	Дезин- фекция (MICR O) «+» означа- ет прове- дено	Моющее средство Наименовани- е и концентрация	Исполнитель (ФИО/ подпись)	Лицо, ответственно- е за проверку состояния помещений (ФИО/ подпись)	Заключение о состоянии «+» означает одобрено «-» означает требуется повторная уборка, описание корректирующих мероприятий и срок исполнения, повторный контроль проведения
1	2	3	4	5	6	7
Складские помещения						
Стены По мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц						
Полы По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену (склад ГП, склад тары) 1 раз в месяц – сырьевой						
Внутренние двери, ручки, поверхность под ними, низ, краны у раковин По мере необходимости, но не реже 1 раза в смену						

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПИ 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019

Стеллажи По мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц						
Погрузчик По мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц						
Санитарный день Не реже 1 раза в месяц						
Административные помещения						
Стены Не реже 1 раза в месяц						
Санитарные помещения, подсобные помещения, моечное отделение ит.д.						
Стены, полы, оборудование, арматура и тд По мере загрязнения и по окончании смены						
Контроль за сбором и хранением отходов	-	-	-	-		
Контроль за наличием и расположением ловушек от грызунов и членистоногих согласно схеме	-	-	-	-		

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПИ 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019

Территория, общие коридоры, зоны загрузки/выгрузки и	-	-	-	-		
Контроль соблюдения графика уборки	-	-	-	-		
Контроль условий хранения и состояния уборочного оборудования, инвентаря	-	-	-	-		
Проверка условий хранения химических препаратов для уборки	-	-	-	-		
Проверка правильности приготовления моющих растворов 1 раз в неделю	-	-	-	-		
Микробиологический контроль состояния производственного оборудования, инвентаря Согласно ППК	-	-	-	-	Аккредитованная ИЛ	

- Лист ежедневно анализируется директором по качеству

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 51 из 99

Приложение 5

Типы и этапы уборки

Тип уборки	1-ый тип	2-ой тип	3-ий тип
Наименование типа уборки	GMP – уборка	Уборка аллергенов (ALG)	Микробиологическая уборка (Micro)
Содержание уборки	Уборка, при которой происходит удаление остатков продукта и посторонних инородных примесей	Уборка, при которой происходит полное смывание белка-аллергена с поверхности	Эта уборка предполагает полное смывание с поверхности остатков продукции и удаление микроорганизмов (бактерии, вирусы, паразиты)
Когда проводится	Проводится в случае, если отсутствуют риски перекрестного загрязнения, аллергенами или сырьем, содержащим биологическую опасность	Проводится с целью предотвращения перекрестного загрязнения продукции, свободной от аллергена	Проводится в тех местах, где имеется прямой контакт с сырьем, готовой продукцией или возможен риск развития микроорганизмов в производственной среде
Вид уборки	Включает: Сухую очистку, полную или частичную влажную уборку	Влажная уборка, желательно с применением дезинфицирующего средства	Влажная уборка, желательно с применением дезинфицирующего средства
Проверка качества уборки	В соответствии с планом верификации, согласно инструкции по уборке		
Этапы уборки	Состав и содержание работ		
1-ый подготовительный	Надеть средства защиты (перчатки, передник, очки, сапоги и т.д.) Отключить оборудование от сети и защитить, чувствительные к уборке части оборудования; Подготовить контейнер для съемных частей оборудования; Снять съемные части оборудования;		

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 52 из 99

	<p>Удалить остатки продукта, сырья или вспомогательных материалов с помощью воздуха, салфеток, щеток и т.д.;</p> <p>Подготовить необходимое в соответствии с рабочей инструкцией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - моющие и дезинфицирующие средства; - уборочный инвентарь в соответствии с маркировкой; - приготовить рабочие растворы; - контроль температуры (концентрации) рабочего раствора, давления в аппарате высокого давления. 	
2-ой Предварительное смывание	<p>Данный этап проводится только для влажной уборки.</p> <p>Этап используется для смывания легко отстающих загрязнений. Для смывания используется холодная или теплая вода под низким давлением. Горячую воду следует использовать только для смывания остатков жира с целью достижения точки плавления жира (при использовании очень горячей воды может произойти коагуляция и прилипание белка к поверхности и отмыть его будет сложно)</p>	
3-ий Уборка	<p>Этот этап, при котором в 3 раза удаляется количество микроорганизмов. Уборка бывает влажной или сухой.</p>	
	<p>Методы проведения влажной уборки:</p> <p>Ручная мойка;</p> <p>Распыление рабочего раствора под давлением;</p> <p>Использование пены или геля;</p> <p>Автоматическая мойка в моечных машинах</p>	<p>Методы проведения сухой уборки:</p> <p>Очистка с помощью щетки;</p> <p>Использование воздуха под давлением;</p> <p>Использование пылесосов (вакуума);</p> <p>Протирка салфеткой</p>
4-ый Споласкивание – 1	<p>Проводится только для влажной уборки.</p> <p>Смывание остатков грязи;</p> <p>Смывание остатков моющих средств;</p> <p>Повторение споласкивания для окончательного смывания моющих средств. Споласкивание проводите с минимально возможным количеством воды.</p> <p>Если после споласкивания присутствуют остатки пищи и грязь следует остановить процесс споласкивания и снова провести мойку, а затем повторное споласкивание поверхности.</p> <p>Если оборудование имеет сложную конструкцию и трудно убедиться, что всё моющее средство смыть полностью, необходимо</p>	

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019

	проводить тестирование поверхности на остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств pH – тестом.
5-ый Дезинфекция	Этот этап используется только для микробиологической уборки и уборки против аллергенов. Проводится с применением дезинфектантов.
6-ой Споласкивание – 2	Данный этап предназначен для удаления дезинфектанта с поверхности. Остаточное количество не смытого дезинфектанта представляет химическую опасность для продукции. Способ проведения такой же, как и на 4-том этапе.
7-ой Просушивание	Проводится только для влажной уборки. Цель – удаление влажных участков, на которых создаются благоприятные условия для размножения микроорганизмов. Для просушивания используется воздух под давлением, одноразовые протирочные салфетки, и т.д. После просушки обязательен контроль отсутствия влаги на оборудовании.
Действия по окончании уборки	Промывать и продезинфицировать весь уборочный инвентарь; Не оставлять на ночь оборудование и инструменты в отбеливателе или другом дезинфицирующем средстве; Хранить уборочный инвентарь и моющие средства отдельно от пищевых продуктов; Выбросить тряпки, салфетки, ложки, если они используются для однократного применения; Вымыть руки.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 54 из 99

Приложение 6

План микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния производственного оборудования и инвентаря, остаточного количества моющих средств (ОКМС)

Исследуемые объекты	Наименование анализа	Периодичность контроля
Производственные Столы Технологическое оборудование Внутрицеховая тара/ инвентарь	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не реже 1 раза в квартал
	Бактерии группы кишечных палочек	Не реже 1 раза в квартал
	ОКМС	-//-
Санитарная одежда и руки персонала	Бактерии группы кишечных палочек	Не реже 1 раза в квартал
Поверхность стола в комнате приема пищи		

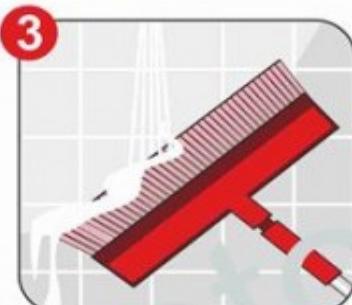
САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ



Удалите грязь и посторонние предметы.
Сгон разберите и промойте все детали



Обработайте щелочным средством
и жесткой щеткой или помойте в
посудомоечной машине



Промойте чистой водой



Продезинфициру



Тщательно промойте чистой водой.
Произведите визуальный осмотр
инструмента, в случае сильного
износа замените



Повесьте на систему хранения



Инструменты можно стерилизовать в автоклаве, при температуре выше 121° С
ВНИМАНИЕ! ... некоторые инструменты нельзя обрабатывать в автоклаве, проверьте температуру по каталогу

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 56 из 99

Приложение 8

Выписка от 23.12.19 из Инструкции № 29/13-и
по применению дезинфицирующего средства

«Хорт-таблетки»

«ХОРТ таблетки»

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ.

2.1. Рабочие растворы средства готовят в эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных или пластмассовых емкостях растворением при помешивании необходимого количества таблеток (шт.) к теплой (желательно не менее 40-45°C) водопроводной воде (таблица 1).

2.2. Контроль концентрации полученного свежего рабочего раствора, а также в процессе его хранения осуществляется с помощью индикаторных полосок «ХОРТ таблетки» (см. п. 9.7.).

Таблица 1

Приготовление рабочих растворов средства «ХОРТ таблетки»

Концентрация рабочего раствора (по препарату), %	Количество таблеток средства «ХОРТ таблетки» массой (г), необходимое для приготовления рабочего раствора					
	объемом 1 л		объемом 5 л		объемом 10 л	
	0,5 г	1,0 г	0,5 г	1,0 г	0,5 г	1,0 г
0,01	—	—	1	—	2	1
0,02	—	—	2	1	4	2
0,03	—	—	3	—	6	3
0,04	—	—	4	2	8	4
0,05	1	—	5	—	10	5
0,08	—	—	8	4	16	8
0,1	2	1	10	5	20	10
0,2	4	2	20	10	40	20
0,3	6	3	30	15	60	30
0,4	8	4	40	20	80	40
0,8	16	8	80	40	160	80

На административных объектах, предприятиях общественного питания, сельского хозяйства и торговли, **транспорте для перевозки пищевых продуктов, общественных туалетах (биотуалетах)** профилактическую дезинфекцию и генеральную уборку проводят в соответствии с режимами, рекомендованными для дезинфекции при бактериальных инфекциях, кроме туберкулёза (таблица 13).

Транспорт для перевозки пищевых продуктов обрабатывают растворами средства способом орошения или протирания в соответствии с нормами расхода, указанными в п. 5.2. После дезинфекции автотранспорта для перевозки пищевых продуктов обработанные поверхности промывают водой и вытирают насухо.

5.2. **Поверхности в помещениях**, жесткую мебель, поверхности приборов, аппаратов протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода рабочего раствора средства – 100 мл/м² обрабатываемой поверхности или орошают из расчета 300 мл/м² при использовании гидропульта, автомакса или 150 мл/м² – при использовании распылителя

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введение в действие: 24.12.2019 Страница 57 из 99

типа «Квазар». Смывание рабочего раствора средства с обработанных поверхностей после дезинфекции не требуется.

Внимание! При проведении дезинфекции и мытья поверхностей в помещениях с помощью специального уборочного инвентаря (тележек, МОПов, салфеток из различных волокон) расход средства рекомендуется учитывать, согласно рекомендациям производителей уборочного оборудования.

ВНИМАНИЕ! Рабочие растворы средства для предстерилизационной (предварительной, окончательной) очистки изделий медицинского назначения ручным способом можно применять многократно в течение срока, не превышающего 28 дней, если их внешний вид не изменился. При первых признаках изменения внешнего вида (изменение цвета, помутнение раствора и т.п.) раствор следует заменить.

Текущую и заключительную дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха проводят по эпидпоказаниям.

5.25.1. Дезинфекции подвергаются:

- воздуховоды, вентиляционные шахты, решетки и поверхности вентиляторов вентиляционных систем;
- поверхности кондиционеров и конструктивных элементов систем кондиционирования помещений, сплит-систем, мультизональных сплит-систем, крышиных кондиционеров;
- камеры очистки и охлаждения воздуха кондиционеров;
- уборочный инвентарь;
- при обработке особое внимание уделяют местам скопления посторонней микрофлоры в щелях, узких и труднодоступных местах систем вентиляции и кондиционирования воздуха.

5.25.2. Дезинфекцию проводят способами протирания, замачивания, погружения, орошения и аэрозолирования. Используют рабочие растворы средства комнатной температуры.

5.25.3. Перед дезинфекцией проводят мойку поверхностей мыльно-содовым раствором.

5.25.4. Воздушный фильтр либо промывается в мыльно-содовом растворе и дезинфицируется способом орошения или погружения, либо заменяется. Угольный фильтр подлежит замене.

5.25.5. Радиаторную решетку и накопитель конденсата кондиционера протирают ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором.

5.25.6. Поверхности кондиционеров и поверхности конструкционных элементов систем кондиционирования воздуха протирают ветошью, смоченной в растворе средства, при норме расхода 150 мл/м². Работу со средством способом протирания можно проводить в присутствии людей.

5.25.7. Обработку объектов способом орошения проводят с помощью гидропульта или автомакса при норме расхода 400 мл/м², с помощью других аппаратов (типа «Квазар») - при норме расхода 250 мл/м², с использованием способа аэрозолирования – при норме расхода 150 мл/м², добиваясь равномерного и обильного смачивания. По истечении экспозиции остаток рабочего раствора удаляют с поверхности сухой ветошью.

5.25.8. Камеру очистки и охлаждения воздуха систем кондиционирования воздуха обеззараживают орошением или аэрозолированием при работающем кондиционере со снятым фильтрующим элементом по ходу поступления воздуха из помещения в кондиционер.

5.25.9. Поверхности вентиляторов и поверхности конструкционных элементов систем вентиляции помещений протирают ветошью, смоченной в растворе средства.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введение в действие: 24.12.2019 Страница 58 из 99

5.25.10. Воздуховоды систем вентиляции помещений обеззараживают орошением из распылителя типа «Квазар» при норме расхода 250мл/м² или аэрозолированием при норме расхода 150 мл/м² последовательно сегментами по 1-2 м.

5.25.11. Бывшие в употреблении фильтрационные элементы кондиционеров и систем вентиляции помещений замачивают в рабочем растворе средства. Фильтры после дезинфекции утилизируют.

5.25.12. Вентиляционное оборудование чистят ёршом или щеткой, после чего протирают ветошью, смоченной в растворе средства, или орошают.

5.25.13. После дезинфекции обработанные объекты промывают водопроводной водой с помощью ветоши, высушивают сухой ветошью и проветривают.

5.25.14. Уборочный материал замачивают в рабочем растворе средства. По истечении дезинфекционной выдержки его прополаскивают водой и высушивают.

5.28. **Дезинфекцию, чистку, мойку и дезодорирование мусороуборочного оборудования и мусоросборников** проводят по режимам, указанным в таблице 13.

Таблица 13

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «ХОРТ таблетки» при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза) этиологии

Объект обеззараживания *	Концентрация раствора по препарату, %	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов, аппаратов (в т.ч. кувезов); санитарный транспорт, грузовой и пассажирский автотранспорт и транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,01 0,02 0,04 0,1	60 30 15 5	Протирание или орошение
Поверхности мягкие, в т.ч. ковровые и прочие напольные покрытия, обивочные ткани, покрытия из искусственной и натуральной кожи, мягкая мебель	0,02 0,04	60 30	Протирание, обработка с помощью щетки
Санитарно-техническое оборудование	0,02 0,04 0,08	60 30 15	Протирание или орошение
Посуда	без остатков пищи	0,01 0,02 0,04	60 30 15
	с остатками пищи	0,03 0,05	60 30
Предметы для мытья посуды	0,03 0,05	60 30	Замачивание
Посуда лабораторная (пробирки, пипетки, предметные стекла), резиновые груши, шланги и др.	0,02 0,03 0,05	60 30 15	Погружение
Белье	незагрязненное	0,01 0,02	60 30
	загрязненное	0,05 0,1	60 30

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05

Уборочный инвентарь, материал	0,05 0,1	60 30	Замачивание, погружение, протирание
Мусоросборники, мусороуборочное оборудование	0,02 0,04 0,08	60 30 15	Орошение

Примечание: * - при загрязнении объектов органическими субстратами (кровью, выделениями и пр.) обработку проводить по режимам при вирусных инфекциях (табл.14).

9.7. Контроль рабочих растворов с помощью индикаторных полосок.

В мензурку или стакан наливают 100 мл хорошо перемешанного (избегать вспенивания) рабочего раствора дезинфицирующего средства комнатной температуры. Индикаторную полоску «ХОРТ таблетки» (далее полоска) погружают на 5 секунд в раствор*. Полоску извлекают из раствора и быстро удаляют избыток жидкости, проводя ребром полоски о край стакана. Полоску кладут на белую фильтровальную бумагу, бумажную или марлевую салфетку индикаторной зоной вверх и выдерживают 30 секунд (по секундомеру или часам с секундной стрелкой). Затем в течение 5-10 секунд сопоставляют цвет зоны полоски с цветовой шкалой элемента сравнения**.

Примечания:

* - Необходимо соблюдать указанное время выдержки индикаторных полосок в растворе и на фильтровальной бумаге.

** - Сопоставление цвета индикаторной полоски с цветовой шкалой элемента сравнения следует проводить в условиях нормальной освещенности рабочего места при естественном (рассеянном солнечном свете) или искусственном освещении. Появление на индикаторных полосках ореолов, не изображенных на элементе сравнения, считать несущественным.

6. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

6.1. К работе со средством не допускаются лица моложе 18 лет или страдающие аллергическими заболеваниями и чувствительные к химическим веществам.

6.2. При всех работах следует избегать попадания средства в глаза и на кожу.

6.3. Все работы со средством необходимо проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками. При проведении всех работ со средством и его растворами следует соблюдать правила личной гигиены. После работы лицо и руки моют водой с мылом. Курить, пить и принимать пищу во время обработки строго запрещается.

6.4. При обработке поверхностей в помещениях способом протирания не требуются средства защиты органов дыхания. Работы можно проводить в присутствии пациентов.

6.5. При обработке поверхностей способом орошения использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания - универсальные респираторы марки РУ-60 М или РПГ-67 с патроном марки «В», глаз - герметичные очки, кожи рук - резиновые перчатки. Обработку проводить в отсутствие пациентов.

6.6. Отмыв ИМН после дезинфекции рабочим раствором средства, необходимо проводить не менее 5 минут.

6.7. После дезинфекции способом орошения помещения следует проветривать.

6.8. Емкости с растворами средства при обработке объектов способом погружения (замачивания) должны быть закрыты.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019

6.9. Средство следует хранить отдельно от лекарственных препаратов, в местах недоступных детям, не использовать по истечении срока годности.

7. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

7.1. При попадании средства на кожу необходимо смыть средство большим количеством воды.

7.2. При попадании средства в глаза необходимо немедленно промыть их под струей воды в течение 10-15 минут, закапать 30 % раствор сульфацила натрия и обратиться к врачу.

7.3. В случае попадания средства в желудок рекомендуется выпить несколько стаканов воды с 10-20 измельченными таблетками активированного угля. Желудок не промывать! Рвоту не вызывать! Обратиться к врачу.

7.4. При несоблюдении мер предосторожности и аварийных ситуациях возможны случаи отравления, которые выражаются в явлениях раздражения органов дыхания (сухость, першение в горле, кашель), глаз (слезотечение, резь в глазах) и кожных покровов (гиперемия, отечность).

При раздражении органов дыхания (першение в горле, кашель, затрудненное дыхание, слезотечение) пострадавшего удаляют из рабочего помещения на свежий воздух или в хорошо проветриваемое помещение. Рот и носоглотку прополаскивают водой. Дают теплое питье. При необходимости следует обратиться к врачу.

8. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ

8.1. Транспортировать средство всеми доступными видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на каждом виде транспорта и гарантирующими сохранность продукции и тары при температуре не выше плюс 40°C. В соответствии с ГОСТ 19433-88 средство «ХОПТ таблетки» не является опасным грузом.

8.2. Средство должно храниться в плотно закрытых упаковках предприятия-изготовителя в крытых, сухих, вентилируемых складских помещениях на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, предохраняя от влаги и прямых солнечных лучей, при температуре не выше плюс 40°C, отдельно от лекарственных препаратов, пищевых продуктов, в местах недоступных детям.

8.3. При случайном рассыпании средства его уборку необходимо проводить, используя средства индивидуальной защиты рук (резиновые перчатки). Собранное средство отправить на утилизацию. Остатки средства смыть большим количеством воды.

8.4. Меры защиты окружающей среды: не допускать попадания неразбавленного средства в сточные поверхностные или подземные воды и в канализацию.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 61 из 99

Выписка от 23.12.19 из Инструкции № 28/15-и
по применению дезинфицирующего средства с моющим эффектом
«Хлормисепт люкс»
«Хлормисепт люкс»

Средство предназначено для применения на автотранспорте по перевозке пищевых продуктов, на предприятиях общественного питания и биотехнологической промышленности, промышленных рынках в целях:

- дезинфекции и мытья поверхностей в помещениях, жесткой мебели, поверхностей аппаратов, приборов, санитарно-технического оборудования, посуды (в том числе столовой, лабораторной), резиновых и полипропиленовых ковриков, обуви из различных полимерных материалов, уборочного инвентаря, мусороуборочного оборудования и мусоросборников;
- использования в дезинфицирующих ковриках;
- дезинфекции воздушных фильтров, радиаторных решеток, насадок, накопителей конденсата систем вентиляции и кондиционирования;
- дезинфекция внешних и внутренних поверхностей систем водоснабжения, промышленных, бытовых водных резервуаров, искусственных водных резервуаров (увлажнители, душевые установки, плавательные бассейны, ванны для бальнеопроцедур);
- дезинфекции санитарного транспорта и транспорта для перевозки пищевых продуктов;
- обеззараживания поверхностей, пораженных плесневыми грибами;
- обеззараживания (дезинвазии) почвы, помещений, лабораторной посуды и лабораторного оборудования, контаминированных возбудителями паразитарных болезней (цистами и ооцистами простейших, яйцами, онкосферами и личинками гельминтов, включая остицы);
- проведения генеральных уборок.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ.

2.1. Рабочие растворы средства готовят в эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных или пластмассовых емкостях путем растворения соответствующих количеств таблеток в питьевой воде комнатной температуры до полного их растворения (таблица 1).

При необходимости можно разделить таблетку по разделительным бороздкам на ¼, ½ части.

2.2. Контроль концентрации полученного свежего рабочего раствора, а также в процессе его хранения осуществляется с помощью индикаторных полосок «Хлормисепт люкс» (см. п.6.3.).

Таблица 1

Приготовление рабочих растворов средства «Хлормисепт люкс» из таблеток массой 1,35 г

Содержание активного хлора, %	Количество таблеток массой 1,35 г (шт.) для приготовления рабочего раствора		
	5л	10л	20л
0,0075	1/2	1	2
0,015	1	2	4

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 62 из 99

0,03	2	4	8
0,045	3	6	12
0,06	4	8	16
0,075	5	10	20
0,09	6	12	24
0,1	7	14	28
0,12	8	16	32
0,15	10	20	40
0,21	14	28	56
0,25	17	34	68
0,3	20	40	80
0,6	40	80	160
1,0	70	140	280
1,5	100	200	400
2,0	140	280	560
3,0	200	400	800

Таблица 2
**Приготовление рабочих растворов средства «Хлормисент люкс»
из таблеток массой 2,7 г**

Содержание активного хлора, %	Количество таблеток массой 2,7 г (шт.) для приготовления рабочего раствора		
	5л	10л	20л
0,0075	1/4	1/2	1
0,015	1/2	1	2
0,03	1	2	4
0,045	1,5	3	6
0,06	2	4	8
0,075	2,5	5	10
0,09	3	6	12
0,1	3,5	7	14
0,12	4	8	16
0,15	5	10	20
0,21	7	14	28
0,25	8,5	17	34
0,3	10	20	40
0,6	20	40	80
1,0	35	70	140
1,5	50	100	200
2,0	70	140	280
3,0	100	200	400

1. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА «Хлормисент люкс»

3.1. Рабочие растворы средства «Хлормисент люкс» применяются способами протирания, орошения, замачивания и погружения в растворы средства по режимам, указанным в таблицах 3-15.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введение в действие: 24.12.2019 Страница 63 из 99

3.2. Поверхности в помещениях (пол, стены и др.), жесткую мебель протирают ветошью, смоченной в растворе средства из расчета 100 мл/м² (при особо опасных инфекциях – 300 мл/м²), или орошают из расчета 300 мл/м² при использовании гидропульта, или 150 мл на мл/м² – при использовании распылителя типа «Квазар». Сильно загрязненные поверхности обрабатывают дважды. После дезинфекции помещение проветривают до исчезновения запаха хлора. Смывание рабочего раствора средства с обработанных поверхностей после дезинфекции не требуется.

Внимание! При проведении дезинфекции и мытья поверхностей в помещениях с помощью специального уборочного инвентаря (тележек, МОПов, салфеток из различных волокон) расход средства рекомендуется учитывать, согласно рекомендациям производителей уборочного оборудования.

3.4. Санитарно-техническое оборудование обрабатывают с помощью щетки, ерша или протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода 100 мл/м² обрабатываемой поверхности (при особо опасных инфекциях – 300 мл/м²), или орошают – 300 мл /м² при использовании гидропульта, автомакса или 150 мл/м² – при использовании распылителя типа «Квазар». По окончании дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой.

3.6. Посуду лабораторную и столовую (освобожденную от остатков пищи) полностью погружают в раствор средства из расчета 2 л на комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой до исчезновения запаха хлора в течение 3 минут.

Растворы средства для дезинфекции посуды без остатков пищи можно применять многократно в течение рабочей смены до изменения их внешнего вида (изменение цвета, помутнение раствора и т.п.). При первых признаках изменения внешнего вида раствор необходимо заменить.

3.8. Уборочный инвентарь замачивают в рабочем растворе средства в емкости. По окончании дезинфекции его прополаскивают и высушивают.

3.9. Обувь из резин, пластмасс и других полимерных материалов погружают в рабочий раствор средства. По окончании дезинфекционной выдержки ее прополаскивают и высушивают.

3.10. Резиновые коврики обеззараживают, протирая ветошью, смоченной в рабочем растворе средства, орошают или полностью погружают в раствор средства. По окончании дезинфекции их промывают проточной водой.

3.14.9. Предметы уборки (тряпки, щетки и пр.) замачивают в 0,3% или 0,6% растворе средства «Хлормисепт люкс» на 120 или 60 минут соответственно.

3.17. Для борьбы с плесневыми грибами поверхности в помещениях сначала обрабатывают раствором средства способом орошения, а затем очищают от плесени щеткой, обильно смоченной раствором средства. Режимы обработки поверхностей и объектов представлены в табл.7.

3.18. Для использования в дезковриках используют 0,06% раствор средства. Объем заливаемого раствора средства зависит от размера коврика и указан в инструкции по эксплуатации дезковрика. Смена рабочего раствора зависит от интенсивности использования коврика. В среднем смена раствора дез.средствах происходит 1 раз в 3 суток.

3.19. Профилактическую дезинфекцию и генеральную уборку на административных объектах, предприятиях общественного питания, сельского хозяйства и торговли, автотранспортных средствах, общественных туалетах (биотуалетах), при **обработке мусоросборников** проводят в соответствии с режимами, рекомендованными для дезинфекции при бактериальных инфекциях, кроме туберкулёза (табл. 3).

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 64 из 99

3.25. **Профилактическую дезинфекцию** транспорта для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья проводят в соответствии с режимами, приведёнными в таблице 3. Технология обработки транспорта для перевозки пищевых продуктов приведена в Инструкции по проведению мойки и дезинфекции транспорта для перевозки пищевых продуктов (приложение 3 к Постановлению Главного государственного санитарного врача по г. Москве от 05.04.2000г. № 5).

Дезинфекцию транспортных средств осуществляют с помощью гидропульта, автомакса, дезинфала и т.п. При этом дезинфекции подвергают поверхности салона (стены, пол, двери) и наружные части кузова.

Обработку транспорта начинают с наружной части двери, затем орошают пол, потолок, стены и вторично пол. При орошении особое внимание необходимо обращать на сильно загрязнённые участки и на труднодоступные места.

Дезинфекция проводится при норме расхода 150-300 мл/м². По окончании дезинфекции внутренняя поверхность кузова транспорта промывается водой, просушивается и проветривается до полного удаления запаха хлора.

Таблица 3

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «Хлормисент люкс» при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза) этиологии

Объект обеззараживания	Концентрация раствора по активному хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях (пол, стены и др.), санитарный транспорт, транспорт для перевозки пищевых продуктов, пассажирский автотранспорт, предметы обстановки	0,0075 0,015	30 15	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование	0,03 0,06	60 30	Двукратное протирание, двукратное орошение
Мусоросборники, мусороуборочное оборудование	0,06	30	Двукратное протирание или двукратное орошение
Посуда без остатков пищи	0,0075 0,015*	15 15	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,03 0,06	60 30	Погружение
Посуда лабораторная (пробирки, пипетки, предметные стекла), резиновые груши, шланги и др. в микробиологических лабораториях	0,03 0,06	60 30	Погружение
Бельё, не загрязненное биологическими субстратами	0,0075 0,015	30 15	Замачивание
Уборочный инвентарь	0,03 0,075 0,09 0,12	90 45 30 15	Замачивание

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 65 из 99

* - допускается многократное использование рабочих растворов.

Таблица 7.

**Режимы дезинфекции различных объектов дезинфицирующим средством
«Хлормисепт люкс» в отношении плесневых грибов**

Объект обеззараживания	Концентрация рабочего раствора (по АХ), %	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, санитарный транспорт, автотранспорт для перевозки продуктов	0,0075 0,015 0,03	60 30 15	Двукратное протирание или орошение с интервалом 15 мин
Санитарно-техническое оборудование	0,015 0,03	30 15	Протирание или орошение
Посуда без остатков пищи	0,015	15	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,075	45	Погружение
Посуда лабораторная (пробирки, пипетки, предметные стекла), резиновые груши, шланги и др.	0,075 0,15	45 30	Погружение
Белье, незагрязненное выделениями	0,015	30	Замачивание
Белье, загрязненное кровью и выделениями	0,075	45	Замачивание
Уборочный инвентарь, материал	0,075 0,15 0,3	45 30 15	Замачивание, протирание, погружение
Резиновые и полипропиленовые коврики	0,06 0,075 0,15	45 30 15	Погружение, протирание, орошение
Обувь из резин, пластмасс	0,06 0,075 0,15	45 30 15	Погружение, протирание,

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 4.1. Не рекомендуется допускать к работе со средством лиц с повышенной чувствительностью к хлорсодержащим веществам, с аллергическими заболеваниями и хроническими заболеваниями лёгких и верхних дыхательных путей.
- 4.2. Все работы со средством и его рабочими растворами проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.
- 4.3. При приготовлении рабочих растворов средства до 0,2% по активному хлору не требуется применение средств индивидуальной защиты. При приготовлении рабочих растворов в процессе растворения таблеток ёмкость должна быть плотно закрыта.
- 4.4. Дезинфекцию объектов способом погружения и замачивания проводить в плотно закрытых емкостях и хорошо проветриваемых помещениях.
- 4.5. Отмыть изделий медицинского назначения из стекла и металла после дезинфекции следует проводить под проточной водой в течение 3 минут, из резин и пластмасс – 5 минут.
- 4.6. Дезинфекцию поверхностей помещений рабочими растворами способом протирания в концентрации 0,015% активного хлора и ниже можно проводить в присутствии пациентов, а в более высоких концентрациях – в их отсутствии.
- 4.7. Растворы в концентрации от 0,0075% до 0,1% активного хлора можно применять без средств индивидуальной защиты органов дыхания и глаз.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 66 из 99

4.8. При работе с растворами, концентрацией 0,2% активного хлора и более, а также при использовании растворов средства способом орошения необходимо для защиты органов дыхания использовать универсальные респираторы типа РУ-60 М или РПГ-67 с патроном марки В, глаза защищать герметичными очками, кожу рук - резиновыми перчатками.

4.9. Работы в очагах сибирской язвы (включая приготовление рабочих растворов) следует проводить в противочумном костюме 1 типа, в который входит общевойсковой противогаз.

4.10. После проведения дезинфекции помещение рекомендуется проветрить до исчезновения запаха хлора.

4.11. Избегать контакта средства и рабочих растворов с кожей и слизистыми оболочками глаз.

4.12. При работе со средством необходимо соблюдать правила личной гигиены. Запрещается пить, курить и принимать пищу на рабочем месте. По окончании работы руки следует вымыть с мылом.

5. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ ПРИ СЛУЧАЙНОМ ОТРАВЛЕНИИ

5.1. При нарушении правил работы со средством могут возникнуть явления раздражения верхних дыхательных путей, глаз и кожи.

5.2. При проявлении признаков раздражения органов дыхания следует прекратить работу со средством, а пострадавшего немедленно вывести на свежий воздух или в хорошо проветриваемое помещение, обеспечить покой, дать теплое питье. Рот и носоглотку прополоскать водой. При необходимости обратиться к врачу.

5.3. При попадании рабочих растворов средства в желудок выпить несколько стаканов воды с 10-20 измельчёнными таблетками активированного угля; желудок не промывать! Обратиться к врачу.

5.4. При попадании средства в глаза необходимо немедленно промыть глаза под струёй воды в течении 10-15 минут, закапать 30% раствор сульфацила натрия и обратиться к врачу.

5.5. При попадании средства на кожу его необходимо немедленно смыть большим количеством воды.

6.3. Контроль рабочих растворов с помощью индикаторных полосок.

В мензурку или стакан наливают 100 мл хорошо перемешанного (избегать вспенивания) рабочего раствора дезинфицирующего средства комнатной температуры. Из пенала достают индикаторную полоску и погружают её на 2 секунды в раствор* так, чтобы была смочена индикаторная зона. Полоску извлекают из раствора и быстро (в течение 1-2 секунд) удаляют избыток жидкости, проводя ребром полоски о край стакана. Полоску кладут на белую фильтровальную бумагу или бумажную салфетку индикаторной зоной вверх и выдерживают 10 секунд, после чего в течение не более 5 секунд сопоставляют цвет индикаторной зоны с цветовой шкалой элемента сравнения**, определяя концентрацию рабочего раствора.

Примечания:

* - Необходимо соблюдать указанное время выдержки индикаторных полосок в растворе и на фильтровальной бумаге.

** - Сопоставление цвета индикаторной полоски с цветовой шкалой элемента сравнения следует проводить в условиях нормальной освещенности рабочего места при

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 67 из 99

естественном (рассеянном солнечном свете) или искусственном освещении. Появление на индикаторных полосках ореолов, не изображенных на элементе сравнения, считать несущественным.

Полная информация по использованию полосок индикаторных «Хлормисепт люкс» указана в Инструкции по их применению.

7. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

7.1. Средство выпускается в полимерных банках с плотно закрывающимися крышками по 10, 20, 50-1000 таблеток.

7.2. Транспортировка средства «Хлормисепт люкс» возможна любыми видами транспорта в оригинальной упаковке предприятия-производителя в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на каждом виде транспорта и гарантирующими сохранность средства и тары.

7.3. При случайном рассыпании средства его следует собрать. Поверхность промыть водой, не допуская нейтрализации кислотой, т.к. при этом возможно выделение газообразного хлора. При уборке следует использовать резиновые перчатки.

При уборке больших количеств средства – спецодежду, универсальные респираторы типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки В, герметичные очки, перчатки резиновые.

7.4. Меры защиты окружающей среды: не допускать попадания неразбавленного средства в сточные поверхностные или подземные воды и в канализацию.

7.5. Средство должно храниться в плотно закрытых упаковках предприятия - изготовителя в крытых, сухих, вентилируемых складских помещениях на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, предохраняя от влаги и прямых солнечных лучей, при температурах от -40°C до + 40°C, отдельно от моющих средств, окислителей, органических материалов, восстановителей, кислот, продуктов питания.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введение в действие: 24.12.2019 Страница 68 из 99

Выписка от 23.12.19 из Инструкции № 28/13-И
по применению средства дезинфицирующего «Экобриз окси лайт»

«Экобриз окси лайт»

Средство обладает моющим, обезжижающим и дезодорирующим действием; полностью нейтрализует неприятные запахи.

Водные растворы средства не фиксируют органические соединения, не портят обрабатываемые поверхности из дерева, стекла, полимерных материалов, а также посуду, игрушки, изделия медицинского назначения и предметы ухода за больными из коррозионно-стойких металлов, стекла, резин и пластмасс.

Внимание! Не рекомендуется применять средство для металлов и материалов с низкими антакоррозийными свойствами (меди, медных и алюминиевых сплавов, латуни, углеродистых сталей и др., а также инструментов с нарушенным защитным покрытием).

Средство эффективно удаляет пятна белковых загрязнений и других трудноудаляемых веществ с поверхностей из любых материалов (стекло, зеркала, коррозионно-стойкие металлы, керамика, кафель, резина, пластик, винил, фарфор, фаянс и другие).

Моющая способность 0,5% раствора средства при Т=20⁰С составляет по ГОСТ Р 51 696-2000 82,3%, при норме 80%.

Средство сохраняет свои свойства после замерзания и последующего оттаивания.

Рабочие растворы негорючие, пожаро- и взрывобезопасные.

Средство несовместимо с мылами и анионными поверхностно-активными веществами.

Срок годности средства в закрытой упаковке производителя составляет 2 года, рабочих растворов – 14 суток при условии их хранения в закрытых емкостях.

Рабочие растворы средства при однократном воздействии не оказывают раздражающего действия на кожу, при повторных аппликациях вызывают развитие сухости кожных покровов. В режимах применения в форме аэрозоля при ингаляционном воздействии рабочие растворы обладают раздражающим действием на слизистые оболочки органов дыхания и глаз.

ПДК в воздухе рабочей зоны действующих веществ составляет:

- для перекиси водорода - 0,3 мг/м³ (пары+аэрозоль, 3 класс опасности, требуется специальная защита кожи и глаз);
- для ЧАС –1,0 мг/м³ (аэрозоль, 2 класс опасности, с пометкой «требуется защита кожи и глаз»).

1.4. Средство «Экобриз окси лайт» предназначено для *профилактической, текущей и заключительной дезинфекции*, в том числе для:

- дезинфекции и мытья поверхностей в помещениях, жесткой и мягкой мебели, напольных ковровых покрытий, обивочных тканей, предметов обстановки, поверхностей аппаратов, приборов, санитарно-технического оборудования, белья, посуды (в том числе столовой, лабораторной, аптечной и одноразовой), предметов для мытья посуды, резиновых и полипропиленовых ковриков, уборочного инвентаря и материала, на предприятиях общественного питания, фармацевтической и биотехнологической промышленности, промышленных рынках;

- дезинфекции транспорта для перевозки пищевых продуктов;
- дезинфекции обуви из резин, пластика и других полимерных материалов с целью профилактики инфекций грибковой этиологии (дерматофитии);

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 69 из 99

- проведения генеральных уборок
- борьбы с плесенью;
- дезинфекции воздуха способом распыления на различных объектах;
- дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха;
- дезинфекция внешних и внутренних поверхностей систем водоснабжения, промышленных, бытовых водных резервуаров, искусственных водных резервуаров (увлажнители, душевые установки, плавательные бассейны, ванны для бальнеопроцедур);
- дезинфекции и мытья помещений и оборудования (в том числе оборудования, имеющего контакт с пищевыми продуктами) на предприятиях общественного питания, продовольственной торговли, потребительских рынках,
- дезинфекции и мытья помещений и оборудования на предприятиях фармацевтической и биотехнологической промышленности по производству нестерильных лекарственных средств в помещениях классов чистоты С и D;
- дезинфекции, чистки, мойки и дезодорирования мусороуборочного оборудования, мусоровозов, мусорных баков и мусоросборников, мусоропроводов;
- использования в дезковриках;
- проведения генеральных уборок

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

2.1. Рабочие растворы средства готовят в эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных или пластмассовых емкостях путем добавления соответствующих количеств средства к питьевой воде комнатной температуры (таблица 1).

2.2. Контроль концентрации полученного свежего рабочего раствора, а также в процессе его хранения осуществляется с помощью индикаторных полосок «Экобриз окси лайт» (см. п. 10.6.).

Таблица 1. Приготовление рабочих растворов средства «Экобриз окси лайт»

Концентрация рабочего раствора, (%) по препарату:	Количество концентрата средства и воды (мл), необходимые для приготовления:			
	1 л раствора		10 л раствора	
	средство	вода	средство	вода
0,1	1,0	999,0	10	9990
0,2	2,0	998,0	20	9980
0,25	2,5	997,5	25	9975
0,4	4,0	996,0	40	9960
0,5	5,0	995,0	50	9950
0,6	6,0	994,0	60	9940
0,8	8,0	992,0	80	9920
1,0	10,0	990,0	100	9900
1,2	12,0	988,0	120	9880
1,5	15,0	985,0	150	9850
2,0	20,0	980,0	200	9800
2,5	25,0	975,0	250	9750
3,0	30,0	970,0	300	9700
5,0	50,0	950,0	500	9500

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05

**Дата введение в действие:
24.12.2019**
Страница 70 из 99

10,0	100,0	900,0	1000	9000
------	-------	-------	------	------

6. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА «ЭКОБРИЗ ОКСИ ЛАЙТ» ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТОВ

6.1. Рабочие растворы средства «Экобриз окси лайт» применяются для дезинфекции и очистки (мытья) объектов способами протирания, орошения, замачивания или погружения по режимам, указанным в таблицах 14-29.

6.2. **Поверхности в помещениях**, жесткую мебель, поверхности приборов, аппаратов протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода рабочего раствора средства – 100 мл/м² обрабатывающей поверхности или орошают из расчета 300 мл/м² при использовании гидропульта, автомакса или 150 мл/м² – при использовании распылителя типа «Казар». Смывание рабочего раствора средства с обработанных поверхностей после дезинфекции не требуется.

Внимание! При проведении дезинфекции и мытья поверхностей в помещениях с помощью специального уборочного инвентаря (тележек, МОПов, салфеток из различных волокон) расход средства рекомендуется учитывать, согласно рекомендациям производителей уборочного оборудования.

6.3. **Дезинфекцию воздуха** проводят с помощью соответствующих технических установок (например, генераторов аэрозолей и т.п.) способом распыления рабочего раствора средства по режимам, указанным в таблице 28, при норме расхода рабочего раствора 10 мл/м³. Предварительно проводят дезинфекцию поверхностей, помещение герметизируют: закрывают окна и двери, отключают приточно-вытяжную вентиляцию. После дезинфекции помещение проветривают не менее 15 минут.

6.4. **Санитарно-техническое оборудование** обрабатывают с помощью щетки, ерша или протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода 100 мл/м² обрабатываемой поверхности, при обработке способом орошения – 300 мл/м² (гидропульт, автомакс), 150 мл/м² (распылитель типа «Казар»). По окончании дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой.

6.6. **Белье** последовательно вещь за вещью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 4 л/кг сухого белья. По окончании дезинфекции белье стирают и прополаскивают.

6.8. **Столовую, чайную (в том числе одноразовую) посуду** освобождают от остатков пищи и полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой в течение 3 мин. Одноразовую посуду после дезинфекции утилизируют.

6.9. **Для мытья (обезжикивания) и дезинфекции столовой посуды** (в т.ч. одноразовой), чайной и стеклянной посуды и столовых приборов, совмещенных в одном процессе, после механического удаления остатков пищи посуду погружают в 1-ое гнездо ванны в раствор средства при норме расхода рабочего раствора 2 л на 1 комплект посуды, по окончании дезинфекционной выдержки посуду перемещают во 2-ое гнездо ванны и промывают с помощью щетки или ерша проточной питьевой водой не менее 3 минут, затем

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019

Страница 71 из 99

посуду просушивают на специальных полках или решетках. Одноразовую посуду после дезинфекционной выдержки утилизируют. Режимы мытья и дезинфекции посуды, совмещенные в одном процессе, представлены в таблице 21.

Этапы обработки:

6.9.1. механическое удаление остатков пищи при обработке столовой посуды;

6.9.2. замачивание столовой посуды в 1-й мойке из расчета 2 литра раствора средства «Экобриз окси лайт» соответствующей концентрации на один комплект (одна глубокая и одна мелкая тарелка) и экспозиции (таблица 21);

6.9.3. мытье столовой посуды в том же растворе с помощью чистой ветоши;

6.9.4. ополаскивание посуды во 2-й мойке проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C в течение 3-х минут;

6.9.5. замачивание чайной посуды и столовых приборов в 3-й мойке из расчета 2 литра раствора средства «Экобриз окси лайт» соответствующей концентрации на один комплект (чашка, блюдце, ложка, вилка, нож) и экспозиции (таблица 21);

6.9.6. ополаскивание посуды во 2-й мойке проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C в течение 3-х минут;

6.9.7. просушивание столовой, чайной посуды и столовых приборов на специальных решетчатых полках.

6.10. **Лабораторную посуду, предметы для мытья посуды** полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 л на 10 единиц. Большие емкости погружают в рабочий раствор средства таким образом, чтобы толщина слоя раствора средства над изделиями была не менее 1 см. По окончании дезинфекции изделия промывают проточной питьевой водой в течение 5 мин.

6.12. **Уборочный материал** замачивают в растворе средства, инвентарь – погружают или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и высушивают.

6.13. **Резиновые и полипропиленовые коврики, обувь** из пластмасс и резин погружают в раствор средства, препятствуя их всплытию, по окончании дезинфекции их промывают проточной водой и высушивают (табл.18, 22).

6.17. Для борьбы с плесневыми грибами поверхности в помещениях сначала обрабатывают раствором средства способом орошения, а затем очищают от плесени щеткой, обильно смоченной раствором средства. Режимы обработки поверхностей и объектов представлены в табл. 22.

6.18. В дезковриках применяется 0,5% раствор средства. Объем заливаемого раствора средства зависит от размера коврика и указан в инструкции по его эксплуатации. Частота замены рабочего раствора зависит от интенсивности использования коврика, в среднем смена раствора средства происходит 1 раз в 3 суток.

6.20. Дезинфекцию коррозионно-стойких элементов систем вентиляции и кондиционирования проводят при полном их отключении (кроме п.п.6.20.8) с привлечением и под руководством инженеров по вентиляции по режимам, указанным в табл. 23.

Профилактическую дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования воздуха проводят **1 раз в квартал** в соответствии с требованиями, изложенными в СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», с СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 3.1.2.2626-10 «Профилактика легионеллеза», МУ 3.1.2.2412-08 «Эпидемиологический надзор за легионеллезной инфекцией», «Методическими

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 72 из 99

рекомендациями по организации контроля за очисткой и дезинфекцией систем вентиляции и кондиционирования воздуха», утв. ФГУ ЦГСЭН г. Москвы, 2004 г., СП 1.3.2322-08 «Безопасность работы с микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней».

Текущую и заключительную дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха проводят по эпидпоказаниям.

6.21.1. Дезинфекции подвергаются:

- воздуховоды, вентиляционные шахты, решетки и поверхности вентиляторов вентиляционных систем;
- поверхности кондиционеров и конструктивных элементов систем кондиционирования помещений, сплит-систем, мультизональных сплит-систем, крышиных кондиционеров;
- камеры очистки и охлаждения воздуха кондиционеров;
- уборочный инвентарь;
- при обработке особое внимание уделяют местам скопления посторонней микрофлоры в щелях, узких и труднодоступных местах систем вентиляции и кондиционирования воздуха.

6.21.2. Дезинфекцию проводят способами протирания, замачивания, погружения, орошения и аэрозолирования с использованием оборудования, выполненного из материалов, не подвергающихся коррозии. Используют рабочие растворы средства комнатной температуры.

6.21.3. Перед дезинфекцией проводят мойку поверхностей мыльно-содовым раствором.

6.21.4. Воздушный фильтр либо промывается в мыльно-содовом растворе и дезинфицируется способом орошения или погружения, либо заменяется. Угольный фильтр подлежит замене.

6.21.5. Радиаторную решетку и накопитель конденсата кондиционера протирают ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором.

6.21.6. Поверхности кондиционеров и поверхности конструкционных элементов систем кондиционирования воздуха протирают ветошью, смоченной в растворе средства, при норме расхода 150 мл/м². Работу со средством способом протирания можно проводить в присутствии людей.

6.21.7. Обработку объектов способом орошения проводят с помощью гидропульта или автомакса при норме расхода 400 мл/м², с помощью других аппаратов (типа «Квазар») - при норме расхода 250 мл/м², с использованием способа аэрозолирования – при норме расхода 150 мл/м², добиваясь равномерного и обильного смачивания. По истечении экспозиции остаток рабочего раствора удаляют с поверхности сухой ветошью.

6.21.8. Камеру очистки и охлаждения воздуха систем кондиционирования воздуха обеззараживают орошением или аэрозолированием при работающем кондиционере со снятым фильтрующим элементом по ходу поступления воздуха из помещения в кондиционер.

6.21.9. Поверхности вентиляторов и поверхности конструкционных элементов систем вентиляции помещений протирают ветошью, смоченной в растворе средства.

6.21.10. Воздуховоды систем вентиляции помещений обеззараживают орошением из распылителя типа «Квазар» при норме расхода 250 мл/м² или аэрозолированием при норме расхода 150 мл/м² последовательно сегментами по 1-2 м.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019

Страница 73 из 99

6.21.11. Бывшие в употреблении фильтрационные элементы кондиционеров и систем вентиляции помещений замачивают в рабочем растворе средства. Фильтры после дезинфекции утилизируют.

6.21.12. Вентиляционное оборудование чистят ёршом или щеткой, после чего протирают ветошью, смоченной в растворе средства, или орошают.

6.21.13. После дезинфекции обработанные объекты промывают водопроводной водой с помощью ветоши, высушивают сухой ветошью и проветривают.

6.26. На предприятиях общественного питания, сельского хозяйства и торговли, транспорте для перевозки пищевых продуктов, общественных туалетах (биотуалетах) **профилактическую дезинфекцию и генеральную уборку** проводят в соответствии с режимами, рекомендованными для дезинфекции при бактериальных инфекциях, кроме туберкулёза (таблица 14).

Транспорт для перевозки пищевых продуктов, обрабатывают растворами средства способом орошения или протирания в соответствии с нормами расхода, указанными в п. 6.2. После дезинфекции автотранспорта для перевозки пищевых продуктов обработанные поверхности промывают водой и вытирают насухо.

6.33. Дезинфекцию, чистку, мойку и дезодорирование мусороуборочного оборудования и мусоросборников проводят по режимам, указанным в таблице 14 способом орошения при норме расхода 300 мл/м².

Таблица 14. Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «Экобриз окси лайт» при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза) этиологии

Объект обеззараживания *	Концентрация раствора по препарату, %	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания	
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов, аппаратов; санитарный транспорт, грузовой и пассажирский автотранспорт и транспорт для перевозки пищевых продуктов	0,1 0,2 0,4	60 30 15	Протирание или орошение	
Поверхности мягкие, в т.ч. ковровые и прочие напольные покрытия, обивочные ткани, покрытия из искусственной и натуральной кожи, мягкая мебель	0,2 0,5	60 30	Протирание, обработка с помощью щетки	
Санитарно-техническое оборудование	0,1 0,2 0,4	60 30 15	Протирание или орошение	
Посуда	без остатков пищи	0,1 0,2 0,5	60 30 15	Погружение
	с остатками пищи	0,2 0,5	60 30	Погружение
Посуда лабораторная (пробирки, пипетки, предметные стекла),	0,2 0,5	60 30	Погружение	

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
		Издание: 05
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 74 из 99

резиновые груши, шланги и др.; предметы для мытья посуды				
Белье	незагрязненное	0,1 0,2	60 30	Замачивание
	загрязненное	0,2 0,4 0,8	90 60 30	
Уборочный инвентарь, материал	0,2 0,4 0,8	90 60 30	Замачивание, погружение, протирание	
	0,1 0,2 0,4	60 30 15		Орошение

Примечание: * - при загрязнении объектов органическими субстратами (кровью, выделениями и пр.) обработку проводить по режимам при вирусных инфекциях (табл.14).

Таблица 23. Режимы дезинфекции поверхностей в помещениях, систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции и санитарно-технического оборудования растворами средства «Экобриз окси лайт» при контаминации возбудителями легионеллеза

Объект обеззараживания	Концентрация раствора по препарату, %	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая и мягкая мебель, поверхности приборов, аппаратов (в том числе в чистых зонах), санитарный транспорт	0,3 0,5	60 30	Протирание или орошение (аэрозолирование)
Наружная поверхность кондиционера	0,3 0,5	60 30	Протирание или орошение
Наружная и внутренняя поверхности передней панели кондиционера	0,3 0,5	60 30	Протирание или орошение
Секции центральных и бытовых кондиционеров и общеобменной вентиляции, воздухоприемники и воздухораспределители	0,3 0,5	60 30	Орошение или аэрозолирование
Радиаторные решетки, насадки, накопители конденсата	0,3 0,5	60 30	Орошение или аэрозолирование
Камера очистки и охлаждения воздуха систем вентиляции и систем кондиционирования воздуха*	0,3 0,5	60 30	Орошение или аэрозолирование
Воздуховоды**	0,3 0,5 1,0	120 60 30	Орошение или аэрозолирование
Воздушные фильтры систем	0,5	120	Погружение

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 75 из 99

кондиционирования воздуха и систем вентиляции	1,0	60	
Воздушная среда	0,5	30	Аэрозолирование
Санитарно-техническое оборудование, в т. ч. душевые установки, ванны для бальнеопроцедур	0,3 0,5	60 30	Протирание или орошение
Уборочный инвентарь	0,5 1,0	120 60	Замачивание
Примечания: * – проводится при работающем кондиционере со снятым фильтром, направление потока аэрозоля по ходу поступления воздуха из помещения в камеру очистки и охлаждения воздуха кондиционера; ** – проводится последовательно сегментами по 1-2 м.			

7. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

7.1. К работе со средством не допускаются лица моложе 18 лет или страдающие аллергическими заболеваниями и чувствительные к химическим веществам.

7.2. При всех работах следует избегать попадания средства в глаза и на кожу.

7.3. Все работы со средством необходимо проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.

7.4. Работы со средством способом протирания можно проводить в присутствии пациентов.

7.5. При обработке поверхностей способом орошения рекомендуется использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания - универсальные респираторы марки РУ-60 М или РПГ-67 с патроном марки «В», глаз - герметичные очки, кожи рук - резиновые перчатки. Обработку способом орошения проводят в отсутствии пациентов.

7.6. Отмыв ИМН после дезинфекции рабочим раствором средства необходимо проводить не менее 5 минут.

7.7. После дезинфекции помещения следует проветривать.

7.8. Емкости с растворами средства при обработке объектов способом погружения (замачивания) должны быть закрыты.

7.9. При работе по дезинфекции объектов в очагах сибирской язвы следует использовать противочумный костюм, в состав которого входит общевойсковой противогаз.

8. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

8.1. При попадании средства на кожу необходимо немедленно смыть средство большим количеством воды и смазать кожу смягчающим кремом.

8.2. При попадании средства в глаза необходимо немедленно промыть их под струей воды в течение 10-15 минут, закапать 30% раствор сульфацила натрия и сразу обратиться к врачу.

8.3. В случае попадания средства в желудок рекомендуется выпить несколько стаканов воды с 10-20 измельченными таблетками активированного угля. Желудок не промывать! Рвоту не вызывать! При необходимости обратиться к врачу.

8.4. При раздражении органов дыхания (першение в горле, кашель, затрудненное дыхание, слезотечение) пострадавшего удаляют из рабочего помещения на свежий воздух

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введение в действие: 24.12.2019
		Страница 76 из 99

или в хорошо проветриваемое помещение. Рот и носоглотку прополаскивают водой. Дают теплое питье. При необходимости следует обратиться к врачу.

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ

9.1. Транспортировать средство всеми доступными видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на каждом виде транспорта и гарантирующих сохранность продукции и тары при температуре не выше плюс 35°C.

9.2. Средство рекомендуется хранить в закрытых оригинальных упаковках предприятия-изготовителя в крытых, сухих, вентилируемых складских помещениях на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, предохраняя от влаги и прямых солнечных лучей, при температуре не выше 35°C, отдельно от лекарственных препаратов, пищевых продуктов, в местах, недоступных детям.

Средство сохраняет свои свойства после замерзания и последующего оттаивания.

9.3. В аварийных ситуациях следует использовать защитную одежду, сапоги и средства индивидуальной защиты: органов дыхания универсальными респираторами типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки В, глаз - герметичными очками, кожи рук резиновыми перчатками.

При уборке пролившегося средства следует адсорбировать удерживающим жидкость веществом (силикагель, песок), собрать и направить на утилизацию. Не использовать горючие материалы (например, стружку, опилки). Остатки смыть большим количеством воды.

Слив растворов в канализационную систему допускается проводить только в разбавленном виде.

9.4. Меры защиты окружающей среды - не допускать попадания неразбавленного средства в сточные поверхностные или подземные воды и в канализацию.

10.6. Контроль рабочих растворов с помощью индикаторных полосок

В мензурку или стакан наливают 100 мл хорошо перемешанного (избегать вспенивания) рабочего раствора дезинфицирующего средства «Экобриз окси лайт» комнатной температуры. Индикаторную полоску «Экобриз окси лайт» (далее полоска) погружают на 5 секунд в раствор*. Полоску извлекают из раствора и быстро удаляют избыток жидкости, проводя ребром полоски о край стакана. Полоску кладут на белую фильтровальную бумагу, бумажную или марлевую салфетку индикаторной зоной вверх и выдерживают 30 секунд (по секундомеру или часам с секундной стрелкой). Затем в течение 5-10 секунд сопоставляют цвет зоны полоски с цветовой шкалой элемента сравнения**.

Примечания:

* - Необходимо соблюдать указанное время выдержки индикаторных полосок в растворе и на фильтровальной бумаге.

** - Сопоставление цвета индикаторной полоски с цветовой шкалой элемента сравнения следует проводить в условиях нормальной освещенности рабочего места при естественном (рассеянном солнечном свете) или искусственном освещении. Появление на индикаторных полосках ореолов, не изображенных на элементе сравнения, считать несущественным.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 77 из 99

Выписка от 23.12.19 из ИНСТРУКЦИИ №12/09
по применению дезинфицирующего средства (кожного антисептика)
«Миродез мусс» (ООО «Мир дезинфекции»)

«Миродез мусс»

Средство дезинфицирующее «Миродез мусс» представляет собой готовый к применению кожный антисептик в виде прозрачной бесцветной или светло-желтой жидкости. Наносится в виде пены, а также в жидком виде.

1.2. Средство обладает антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий (включая микобактерии туберкулеза), вирусов (включая вирусы полиомиелита, парентаральных гепатитов, ВИЧ), патогенных грибов рода Кандида и Трихофитон.

Средство обладает пролонгированным антимикробным действием не менее 5 часов.

1.5. Средство предназначено:

- для гигиенической обработки рук работников пищевых предприятий, предприятий общественного питания и предприятий продовольственной торговли;
- для обработки ступней ног с целью профилактики грибковых заболеваний.

2. Применение средства «Миродез мусс» в виде пены

2.1. **Гигиеническая обработка рук:** 2,2 мл средства (3 дозы при нажатии пенообразующего дозатора) наносят на кисти рук и втирают в кожу до высыхания, но не менее 30 сек.

3. Применение средства «Миродез мусс» в жидкком виде

3.1. **Гигиеническая обработка рук:** на сухие руки (без предварительного мытья водой и мылом) наносят 3 мл средства и втирают в кожу до высыхания, но не менее 30 сек., обращая внимание на тщательность обработки кожи межпальцевых пространств.

3.5. **Профилактическая обработка ступней ног:** салфеткой или ватным тампоном, обильно смоченным средством, тщательно протереть кожу ступней ног после посещения бассейна, сауны, душевой и др.; время обработки каждой ступни – не менее 1 мин.

4. Меры предосторожности

4.1. Использовать только для наружного применения.

4.2. Не наносить на поврежденную кожу и на раны, избегать попадания средства в глаза и на слизистые оболочки.

4.3. По истечении срока годности использование средства запрещается.

5. Меры первой помощи при случайном отравлении.

5.1. При случайном попадании средства в желудок необходимо выпить несколько стаканов воды с адсорбентом (например, 10-15 измельченных таблеток активированного угля на стакан воды), желудок не промывать. При необходимости обратиться к врачу.

5.2. При случайном попадании средства в глаза их следует промыть проточной водой, закапать 1-2 капли 20-30% раствора сульфацила натрия.

6. Упаковка, транспортировка, хранение

6.1. Средство «Миродез мусс» выпускается в полиэтиленовых флаконах с пенообразующим дозатором (1 доза при нажатии дозатора соответствует $0,74 \pm 0,01$ мл

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 78 из 99

средства) вместимостью 0,25 дм³, а также в полимерной таре вместимостью 0,1 дм³, 0,25 дм³, 0,5 дм³, 1 дм³ и 5 дм³.

6.2. Допускается транспортировка любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от -20°C до плюс 35°C.

6.3. При случайном разливе средство собрать в емкость для последующей утилизации.

6.4. Хранить в плотно закрытой заводской таре, отдельно от лекарств, в местах недоступных детям, в крытых складских помещениях при температуре от 0°C до плюс 30°C.

6.5. Срок годности средства при соблюдении условий хранения составляет 5 лет со дня изготовления.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПИ 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 79 из 99

Назначение:



Препарат для сепараторов, пастеризаторов, испарительных установок, мелкого оборудования и инвентаря, а также полов и стен на пищевых производствах и предприятиях общественного питания.

Свойства:



Жидкий сильнощелочной низкопенный концентрат против жировых, белковых и др. пищевых загрязнений на нержавеющей стали, черных металлах, эмали, керамике, пластиках и др. щелочестойких поверхностях. Пожаро- и взрывобезопасный. Замерзает, после размораживания свойства сохраняются.

Способ применения:

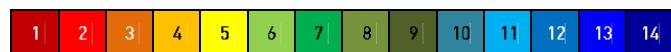


Приготовить раствор. Температурный режим мойки 20-95°C.
 1. Для CIP-мойки и циркуляционной мойки трубопроводов, ёмкостей и др. применять 0,4-0,6%-раствор, для пастеризаторов - 0,8-1%, для испарительных установок - 2-4%.
 2. Для мойки танкохладителей, сепараторов и пастеризаторов: применять 0,5-1%-раствор по инструкции производителя оборудования.
 3. Для мойки замачиванием оборудования и инвентаря: применять 0,5-1%-раствор.
 4. Для уборки полов и стен: применять 0,5-1%-раствор.

Примечание: после мойки поверхности промывать водой до полного удаления остатков препарата. Оптимальную концентрацию определять по виду и степени загрязнения, жёсткости воды и др. условиям мойки.

СГР № RU.67.00.01.015.E.003160.04.12 от 20.04.2012
 Не подлежит обязательной сертификации и декларированию

Выписка от 23.12.19 из ИНСТРУКЦИИ №229
 по применению дезинфицирующего средства
 «Эс-Эл-229» (ООО «ПРО-БРАЙТ»)



Хранение:

Хранить плотно закрытым в заводской упаковке в тёмном сухом месте отдельно от пищевых продуктов и кормов, а также кислотных препаратов.

Срок годности: 5 лет от даты изготовления (при соблюдении условий транспортировки и хранения).

Артикул	Тара, л	EAN-13	Кол-во в уп., шт	ITF-14
229-20	20	4640007978429	-	-

Логистические данные:

Основные характеристики:

Состав: вода, щёлочи, комплексон, ПАВ, фосфонат.

Плотность: 1,23 г/см³ при 20°C.

Значение pH 1%-раствора: 13,0±0,5

Предупреждающие меры:



Опасно! Применять строго по назначению указанными способами. При работе использовать резиновые перчатки, защитные очки и спецодежду. Избегать проглатывания, попадания на кожу и в глаза. При попадании на кожу или в глаза промыть водой, обратиться к врачу. **Не использовать на алюминии и окрашенных поверхностях! Не смешивать с кислотными препаратами!**

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 80 из 99

Назначение:



Препарат для мойки оборудования и различных твёрдых поверхностей. Рекомендуется для обработки холодильных и морозильных камер без размораживания, марmitов и др. Применим для верхностей, не продуктами.

Область применения:

Пищевые производства, организации общественного питания, торговые и деловые центры, медицинские, образовательные (включая школьные и дошкольные), научные, финансовые, спортивно-оздоровительные (фитнес-центры, солярии, сауны и пр.), культурно-досуговые и иные учреждения, предприятия промышленности, гостиницы и вокзалы, все виды транспорта, в быту.

Свойства:



Жидкий нейтральный готовый к применению препарат против лёгких жировых, бытовых и др. загрязнений. Уничтожает патогенные микроорганизмы, в т.ч. плесневые микрогрибы и их споры. Быстро высыхает, не оставляя следов. Не требует смывания, в т.ч. с поверхностей, непосредственно контактирующих с пищей. Биоразлагаемый. Легко воспламеняется. Замерзает при -60°C.

Способ применения:



Обеспечить хорошую проветриваемость помещения!

- Для обработки поверхностей: распылить или нанести смоченной препаратором салфеткой из расчёта 100мл/м² и дать высохнуть. Для дверных ручек, поручней и т.п. – протереть поверхность смоченной препаратором салфеткой.
- Для чистки поверхностей: протереть смоченной препаратором салфеткой.

СГР № RU.67.CO.01.015.E.003763.05.12 от 16.05.2012

Декларация о соответствии ГОСТ Р 51696-2000

Основные характеристики:

Состав: изопропанол более 30%, вода.

Плотность: 0,79 г/см³ при 20°C.

Значение pH: 6,5±0,5



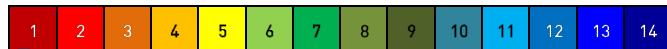
Выписка от 23.12.19 из ИНСТРУКЦИИ №397 по применению моющего средства на основе изопропанола «SONIX-70» (ООО «ПРО-БРАЙТ»)

Хранение:



Хранить плотно закрытым в заводской упаковке в тёмном сухом недоступном детям и животным месте отдельно от пищевых продуктов и кормов. Не допускать воздействия прямых солнечных лучей и нагрева >30°C!

Срок годности: 5 лет от даты изготовления (при соблюдении условий транспортировки и хранения).



Логистические данные:

Меры предосторожности:



Опасно! Беречь от детей! Использовать резиновые перчатки. Избегать вдыхания паров и при распылении, проглатывания и попадания в глаза. При попадании в глаза промыть водой, при необходимости обратиться к врачу. Не использовать вблизи открытого огня и включённых нагревательных приборов! Соблюдать меры пожарной безопасности! Огнеопасно! Плотно закрывать тару между применениями!

Артикул	Тара, л	EAN-13	Кол-во в уп., шт	ITF-14
397-05	0,5	4610014466936	20	14610014466933
397-1	1		20	
397-5	5	4610014466776	4	14610014466773
397-20	20		-	-

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 81 из 99



▶ Назначение и область применения:

Препарат для чистки унитазов, раковин, ванн и душевых, а также полов и стен в гигиенических зонах торговых и деловых центров, медицинских, образовательных, научных, финансовых, спортивно-оздоровительных, культурно-досуговых и иных учреждений, организаций общественного питания, предприятий промышленности, гостиниц и вокзалов, на всех видах транспорта и в быту.

▶ Свойства:

Гелеобразный сильнокислотный концентрат против ржавчины, известковых отложений, мочевого и мыльного камня, а также жировых загрязнений на нержавеющей стали, кафеле и др. керамике, отдельных видах пластика и др. кислотостойких поверхностях. Дезодорирует поверхность. Легко смывается. Пожаро- и взрывобезопасный. Замерзает, после размораживания возможно изменение цвета и выпадение осадка, свойства сохраняются.

▶ Способ применения:

Проверить стойкость поверхности на незаметном участке!
 1. Для унитазов и писсуаров: использовать концентрат, нанести на ободок и под ободок, через 10мин растереть и смыть водой.
 2. Для душевых, раковин и ванн: максимальное разбавление из расчёта 1:50 (20мл+980мл воды=1л 2%-раствора), нанести раствор на поверхность, растереть и смыть водой.
Примечание: оптимальную концентрацию определять по виду и степени загрязнения, типу поверхности и условиям чистки.

▶ Основные характеристики:

Состав: ПАВ, кислоты, загуститель, ароматизатор и вода.
 Значение pH: 2,0±0,5

▶ Меры предосторожности:

Беречь от детей! Использовать резиновые перчатки, защитные очки и спецодежду. Избегать проглатывания, попадания на кожу и в глаза. При попадании на кожу или в глаза промыть водой, обратиться к врачу. Не использовать на алюминии и цветных металлах, эмалированных и др. не стойких к кислотам поверхностях!

▶ Хранение:

Хранить плотно закрытым в заводской упаковке в тёмном сухом недоступном детям и животным месте отдельно от пищевых продуктов и кормов.

▶ Срок годности:

3 года от даты изготовления [при соблюдении условий транспортировки и хранения].

▶ Логистические данные

Артикул	Тара, л	EAN-13	Кол-во в коробке, шт	ITF-14
453-075	0,75	4640007976135	20	14640007976132
453-5	5	4640007976128	4	14640007976125

Выписка из ИНСТРУКЦИИ
по применению моющего средства
(ООО «ПРО-БРАЙТ»)

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 82 из 99

Выписка от 07.07.23 из ИНСТРУКЦИЙ
по применению средства для стирки цветной одежды
«Dezon L101» (ООО «Дезон»)

«Dezon L101»

1. Средство щелочное бесценнное, биоразлагаемое «Dezon L101» представляет собой готовое к применению концентрированное высокоэффективное щелочное средство для стирки спецодежды из натуральных и смешанных тканей.

Средство предназначено:

- для удаления комбинированных загрязнений различной природы, не повреждая структуры ткани ;
- уменьшает повторное осаждение грязи на поверхность ткани в процессе использования.

2. Способы применения

2.1. **Ручная стирка:** в зависимости от степени загрязнений использовать раствор 5-10 мл на 1 кг текстиля.

2.2. **Автоматическая стирка:** расход средства на 1 кг. Белья 5-10 мл. температура 10-80 С, время стирки 20-60 мин.

3. Меры предосторожности

При попадании в глаза основательно промыть водой и проконсультироваться у врача. При попадании на кожу немедленно промыть большим количеством воды. При работе надевать перчатки. Не смешивать с другими средствами.

4. Меры первой помощи при случайном отравлении.

При проглатывании немедленно обратиться за медицинской помощью и показать упаковку или этикетку.

Выписка от 07.07.23 из ИНСТРУКЦИЙ
по применению кондиционера - ополаскивателя для белья «Dezon L103» (ООО «Дезон»)

«Dezon L103»

1. Средство слабокислотное бесценнное, биоразлагаемое «Dezon L103» представляет собой готовое к применению средство для ополаскивания любого белья.

Средство предназначено:

- приданье мягкости ткани, антистатического эффекта, приятного аромата и облегчения гладжения.

2. Способы применения

Перед употреблением флакон встряхнуть.

2.1. **Ручная стирка:** добавить средство в воду перед последним полосканием из расчета 10 литров — 50 мл средства.

2.2. **Автоматическая стирка:** добавить кондиционер в специальное отделение для кондиционера (см. инструкцию к стиральной машине): на 4-5 кг белья — 50 мл средства, для получения большей мягкости 100 мл средства.

3. Меры предосторожности

При попадании в глаза основательно промыть водой и проконсультироваться у врача.

4. Меры первой помощи при случайном отравлении.

При проглатывании немедленно обратиться за медицинской помощью

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 83 из 99

**Инструкция № 49/18
по применению средства дезинфицирующего «Ремедин спрей»**

Инструкция разработана: ФБУН «ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии» Роспотребнадзора (В.Д. Потапов, В.В. Кузин), ООО «Мир дезинфекции», Россия (О.М. Хильченко)

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Средство, дезинфицирующее «Ремедин спрей» представляет собой готовое к применению средство в виде прозрачной жидкости от бесцветного до светло-желтого цвета с запахом спирта и/или применяемой отдушки. В качестве действующих веществ содержит: изопропиловый спирт – 31%, комплекс ЧАС – 0,5%, комплекс производных гуанидина – 0,05%, молочную кислоту – 0,1%, а также вспомогательные компоненты (неионогенные ПАВ, усиливающие добавки и др.).

Выпускается во флаконах емкостью от 0,05 до 1,0 дм³, в том числе с распыливающими или дозирующими насадками; канистрах от 1 до 50 дм³; бочках от 50 до 200 дм³ из полимерных материалов или другой полимерной или стеклянной таре по действующей нормативно-технической документации. Срок годности средства – 5 лет.

1.2. Средство обладает антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий (включая возбудителей внутрибольничных инфекций, туберкулеза – тестировано на *M.terrae*, *M.tuberculosis*, легионеллеза), вирусов (в том числе вирусов Коксаки, ЕCHO, полиомиелита, энтеральных и парентеральных гепатитов, ротавирусов, норовирусов, энтеровирусов, ВИЧ, возбудителей ОРВИ, герпеса, цитомегалии, гриппа, в т.ч. H5NI, H1NI, «атипичной» пневмонии, парагриппа, аденонарусов и др.), патогенных грибов рода Кандида, Трихофитон.

Средство хорошо совместимо с различными поверхностями, не портит обрабатываемые объекты, не обесцвечивает ткани, не фиксирует органические загрязнения, не вызывает коррозии металлов.

Средство сохраняет свои свойства после замораживания и последующего оттаивания.

1.3. По параметрам острой токсичности, согласно классификации ГОСТ 12.1.007-76, средство при введении в желудок и нанесении на кожу относится к 4 классу мало опасных соединений, не оказывает местно-раздражающего, кожно-резорбтивного и сенсибилизирующего действия в рекомендованных режимах применения. При ингаляционном воздействии в виде аэрозоля и паров в норме расхода относится к 4 классу мало опасных соединений. При попадании в глаза вызывает раздражение конъюнктивы.

ПДК в воздухе рабочей зоны изопропилового спирта – 10 мг/м³ (пары, 3 класс опасности); ЧАС – 1,0 мг/м³ (аэрозоль, 2 класс опасности); производных гуанидина – 2,0 мг/м³ (аэрозоль, 3 класс опасности). ОБУВ в воздухе рабочей зоны молочной кислоты – 0,1 мг/м³.

1.4. Средство предназначено для применения в медицинских организациях; автотранспорта для перевозки пищевых продуктов, **пищевой промышленности** (пиво безалкогольной, ликероводочной, винодельческой, хлебопекарной, кондитерской, мясо-, молоко- рыбо- перерабатывающей, масложировой, овощеконсервной и т.д.); в санаторно-курортных учреждениях (включая массажные кабинеты, бальнеолечебницы, сауны и т.д.); в образовательных учреждениях (детские сады, школы и пр.); на предприятиях химико-фармацевтической, биотехнологической, парфюмерно-косметической промышленности, в

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 84 из 99

ветеринарных учреждениях, в местах массового скопления людей для очистки и экстренной дезинфекции:

- небольших по площади, в том числе труднодоступных для обработки, поверхностей в помещениях (стены, пол, подоконники, двери и дверные, оконные ручки, выключатели, кнопки экстренного вызова и др.);
- поверхностей лабораторной мебели и оборудования в клинических, микробиологических и др. лабораториях;
- поверхностей санитарно-технического оборудования;
- поверхностей офисной техники (трубки телефонных аппаратов, телефонные аппараты, **мониторы, компьютерная клавиатура и др.**);
- обуви для профилактики грибковых заболеваний;
- наружных и внутренних поверхностей кондиционеров, секций центральных и бытовых кондиционеров, радиаторных решеток, насадок и накопителей конденсата систем вентиляции и кондиционирования;
- кожи рук (использование в качестве кожного антисептика для гигиенической обработки рук); ступней ног (с целью профилактики грибковых заболеваний);

2. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА

Средство применяют для обеззараживания поверхностей и объектов из различных материалов, за исключением неустойчивых к воздействию спиртов (поверхности, окрашенные низкосортными красками, покрытые лаком, плексиглас, акрил и т.п.). Перед применением рекомендуется проверить действие средства на небольшом малозаметном участке поверхности.

Обработку поверхностей в помещениях способом протирания и орошения можно проводить в присутствии людей при соблюдении норм расхода средства, при этом проветривания помещения не требуется.

Средство не требует последующего удаления, не оставляет разводов и следов на обрабатываемой поверхности. Поверхности готовы к использованию сразу же после высыхания средства.

Дезинфекцию поверхностей в помещениях, предметов обстановки на предприятиях торговли, общественного питания, **пищевой промышленности**, транспорте для перевозки пищевых продуктов и других учреждениях производят путем орошения средством с помощью ручного распылителя с расстояния 30 см до полного их смачивания или протиранием салфетками из тканного или нетканого материала, смоченными средством.

Поверхности готовы к использованию сразу же после высыхания средства.

Средство не оставляет разводов и следов на обрабатываемой поверхности.

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Избегать попадания средства в глаза. При работе со средством запрещается принимать пищу, пить, курить.

Не орошать нагретые поверхности и не распылять средство вблизи огня и включенных электроприборов!

4. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ ПРИ СЛУЧАЙНОМ ОТРАВЛЕНИИ

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 85 из 99

4.1. При нарушении режима применения средства возможно появление признаков раздражения слизистых оболочек глаз и органов дыхания (першение в горле и носу, кашель, резь в глазах).

При появлении указанных признаков вывести пострадавшего на свежий воздух или в хорошо проветриваемое помещение, обеспечить покой, согревание и теплую питье.

4.2. При случайном попадании средства в глаза их следует промыть проточной водой в течение 10-15 минут и закапать 30% раствора сульфацила натрия. При необходимости обратиться к окулисту.

4.3. При случайном попадании средства в желудок рекомендуется обильно промыть желудок водой комнатной температуры. Затем выпить несколько стаканов воды с добавлением адсорбента (10-15 таблеток измельченного активированного угля на стакан воды).

5. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И АНАЛИТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СРЕДСТВА

5.1. Контролируемые показатели и нормы

Средство «Ремедин спрей» контролируются по показателям, представленным в таблице 2.

**Таблица 2
Показатели качества средства дезинфицирующего «Ремедин спрей»**

№ п/п	Наименование показателя	Нормы	Метод испытаний
1.	Внешний вид, цвет и запах	Прозрачная жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета с запахом спирта и/или применяемой отдушки	По п.5.2.

Определение внешнего вида, цвета и запаха.

Внешний вид и цвет средства определяют визуально при $(20\pm2)^\circ\text{C}$. Для этого в пробирку из бесцветного прозрачного стекла с внутренним диаметром 30-32 мм наливают средство до половины и просматривают в отраженном или проходящем свете.

Запах оценивают органолептическим методом.

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.1. Средство транспортируют наземными и водными видами транспорта, обеспечивающими защиту от прямых солнечных лучей и атмосферных осадков в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на этих видах транспорта и гарантирующими сохранность средства и тары, при температуре не выше плюс 40°C .

6.2. Средство в упакованном виде хранят в крытых сухих вентилируемых складских помещениях в местах, защищенных от влаги и солнечных лучей, вдали от нагревательных приборов и открытого огня, отдельно от лекарственных средств, в местах, недоступных детям, при температуре не выше плюс 40°C .

6.3. При случайном разливе средства засыпать его негорючими сорбирующими материалами, собрать в емкости для последующей утилизации, а загрязненный участок промыть водой.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 86 из 99

6.4. При уборке пролившегося средства использовать индивидуальную спецодежду, защитные очки, универсальные респираторы типа РПГ-67 или РУ 60М с патроном марки А, или промышленный противогаз марки А или БКФ.

Пролившееся средство необходимо адсорбировать удерживающим жидкость негорючим веществом и направить на утилизацию. Остатки средства смыть большим количеством воды. Слив растворов в канализационную систему допускается проводить только в разбавленном виде.

После уборки загрязненное место промыть большим количеством воды.

6.5. Меры защиты окружающей среды: не допускать попадания неразбавленного средства в сточные/поверхностные или подземные воды и в канализацию.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 87 из 99

ИНСТРУКЦИЯ № 65/19
по применению средства дезинфицирующего
«Дезинфицирующие салфетки «Ремедин»»

Инструкция разработана: ФБУН «ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии» Роспотребнадзора (В.Д. Потапов, В.В. Кузин), ООО «Мир дезинфекции», Россия (О.М. Хильченко)

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Средство, дезинфицирующее «Дезинфицирующие салфетки «Ремедин»» (далее по тексту – салфетки) представляет собой готовые к использованию **безворсовые** салфетки однократного применения из нетканого материала белого цвета, пропитанные дезинфицирующим раствором с запахом спирта и/или применяемой отдушки.

Пропиточным раствором салфеток является средство дезинфицирующее «Ремедин спрей», зарегистрированное в установленном порядке, представляющее собой прозрачную жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета с запахом спирта и/или применяемой отдушки. В качестве действующих веществ содержит: изопропиловый спирт – 31%, комплекс ЧАС – 0,5%, комплекс производных гуанидина – 0,05%, молочную кислоту – 0,1%, а также вспомогательные компоненты (неионогенные ПАВ, усиливающие добавки и др.).

1.2. Салфетки упаковываются в виде перфорированной ленты в банки из плотного полимера с двойными зажимными крышками (внутренняя крышка имеет функциональную прорезь для извлечения одной салфетки) по 30-300штук, в пакеты с герметизирующим клапаном из полимерных материалов, ламинированной и не ламинированной плёнки с герметично заваренным краем по 5-200 штук или в герметичный пакет из триплекса (лавсан (полиэтилентерафталат), алюминиевая фольга и полиэтилен), четырёхслойного комбинированного материала (бумага, полиэтилен, алюминиевая фольга, полиэтилен) или алюмоламина по 1 штуче.

Срок годности – 3 года со дня изготовления в герметично закрытой упаковке производителя.

После вскрытия упаковки срок годности салфеток при хранении при комнатной температуре – 4 месяца в плотно закрытой упаковке производителя.

1.3. Пропиточный раствор средства дезинфицирующего «Дезинфицирующие салфетки «Ремедин»» обладает антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий (включая возбудителей внутрибольничных инфекций, туберкулеза – тестировано на *M.terrae*, *M.tuberculosis*, легионеллеза), вирусов (в том числе вирусов Коксаки, ЕCHO, полиомиелита, энтеральных и парентеральных гепатитов, ротавирусов, норовирусов, энтеровирусов, ВИЧ, возбудителей ОРВИ, герпеса, цитомегалии, гриппа, в т.ч. H5NI, H1NI, «атипичной» пневмонии, парагриппа, адено вирусов и др.), патогенных грибов рода Кандида, Трихофитон.

Средство активно разрушает на поверхностях биологические пленки; хорошо совместимо с различными поверхностями, не портит обрабатываемые объекты, не фиксирует органические загрязнения, не вызывает коррозии металлов. Средство быстро высыхает, обладает пролонгированным эффектом не менее трех часов, не портит и не оставляет на обработанных поверхностях следов, не требует смывания, обладает дезодорирующими свойствами.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 88 из 99

1.4. Пропиточный раствор средства, дезинфицирующего «Дезинфицирующие салфетки «Ремедин»» по параметрам острой токсичности в соответствии с ГОСТ 12.1.007-76 относится к 4 классу мало опасных веществ при введении в желудок и нанесении на кожу. Местно-раздражающие, кожно-резорбтивные и сенсибилизирующие свойства в рекомендованных режимах применения не выявлены. Пропиточный раствор салфеток обладает раздражающим действием на слизистые оболочки глаза. По степени ингаляционной опасности средство относится к 4 классу мало опасных веществ.

ПДК в воздухе рабочей зоны изопропилового спирта – 10 мг/м³ (пары, 3 класс опасности); ЧАС – 1,0 мг/м³ (аэрозоль, 2 класс опасности); производных гуанидина – 2,0 мг/м³ (аэрозоль, 3 класс опасности). ОБУВ в воздухе рабочей зоны молочной кислоты – 0,1 мг/м³.

1.5. Средство дезинфицирующее «Дезинфицирующие салфетки «Ремедин»» предназначено для применения на предприятиях торговли и общественного питания: торгово-развлекательные центры, продовольственные и промышленные рынки и т.п.; **пищевой промышленности** (пиво - безалкогольной, ликероводочной, винодельческой, хлебопекарной, кондитерской, мясо-, молоко-, и рыбо- перерабатывающей, масложировой, овощеконсервной и т.д.); в местах массового скопления людей:

- для очистки и дезинфекции твердых непористых поверхностей, предметов, в т.ч. загрязненных кровью:
 - ✓ оптических приборов и оборудования, разрешенных производителем к обработке спиртовыми средствами;
 - ✓ поверхностей лабораторной мебели и оборудования в клинических, микробиологических, вирусологических и других лабораториях, в т.ч. предметных стекол (очистка от иммерсионного масла);
 - ✓ поверхностей офисной техники (трубки телефонных аппаратов, телефонные аппараты, мониторы, компьютерная клавиатура и др.);
 - ✓ резиновых, пластиковых ковриков;
 - ✓ обуви для профилактики грибковых заболеваний;
 - ✓ поверхностей в помещениях, жесткой мебели, поверхностей приборов и аппаратов в очагах инфекционных заболеваний;
- а также в качестве кожного антисептика для:
 - гигиенической обработки рук:
 - ✓ работников предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности (по переработке молока и производству молочных продуктов, масложировой, мясоперерабатывающей, птицеперерабатывающей, рыбо- перерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, винодельческой, пивобезалкогольной, пище концентратной, плодовоощной, по производству напитков, соков, соусов и т.п.);
 - ✓ работников предприятий общественного питания (столовые, кафе, бары, рестораны, предприятия быстрого питания, профессиональные кухни торговых и развлекательных комплексов и пр.);
 - первичного снятия загрязнений с неповрежденных кожных покровов;
 - обработки ступней ног и внутренней поверхности обуви с целью профилактики грибковых заболеваний.

2. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 89 из 99

2.1. ВНИМАНИЕ: Дезинфицирующие салфетки, упакованные в полимерные банки, необходимо начинать использовать из центра рулона. Если в процессе использования крайняя салфетка высохла, необходимо ее выбросить и использовать следующую салфетку.

Салфетки, упакованные в индивидуальную упаковку, вскрывать непосредственно перед использованием.

2.2. Обработка поверхностей.

Внимание! Перед применением рекомендуется проверить действие средства на небольшом малозаметном участке поверхности.

Перед обработкой поверхностей в помещениях, предметов обстановки, приборов, извлекают салфетку и тщательно протирают поверхность. Средство быстро высыхает, не оставляя на обработанной поверхности пленок и следов. Одной салфеткой можно обработать поверхность размером не более 1 м². При обработке поверхности большей площади необходимо использовать несколько салфеток.

Двукратную обработку проводить с интервалом в 1 минуту.

Средство не требует последующего удаления, не оставляет разводов и следов на обрабатываемой поверхности.

2.3. Гигиеническая обработка рук: упаковку вскрыть, быстро извлечь салфетку и тщательно протереть руки обращая внимание на тщательность обработки кожи межпалцевых пространств и кончиков пальцев. Время обработки - не менее 30 сек. Для профилактики туберкулеза и вирусных инфекций обработку рук проводят дважды, используя каждый раз новую салфетку, общее время обработки не менее 3 мин.

Внимание! При проведении обработки рук салфетка «Ремедин» должна оставаться влажной.

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

3.1. Использовать строго по назначению!

3.2. Не использовать для обработки ран и слизистых оболочек.

3.3. Не допускать контакта с открытым пламенем и включенными нагревательными приборами. Не допускать контакта с окислителями.

3.4. Салфетки предназначены для однократного применения. Повторное использование запрещается.

3.5. По истечении срока годности или при высыхании салфеток использование средства запрещается.

3.6. Хранить средство следует в темном, прохладном месте, недоступном детям, отдельно от пищевых продуктов и лекарственных средств.

4. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

4.1. При случайном попадании пропиточной композиции в глаза, тщательно промыть их водой. При появлении гиперемии закапать 20% или 30% раствор сульфацила натрия.

4.2. При появлении на коже раздражения, сыпи прекратить применение салфеток. Участок кожи промыть водой с мылом.

5. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И АНАЛИТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СРЕДСТВА

5.1. Контролируемые показатели и нормы

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 90 из 99

Показатели качества средства, дезинфицирующего «Дезинфицирующие салфетки «Ремедин»»

№ п/п	Наименование показателя	Нормы
1.	Внешний вид, цвет	Равномерно пропитанная раствором салфетка из белого нетканого материала
2.	Запах	Спирта и/или применяемой отдушки
3.	Размер салфетки, мм	(А): 125x170 (± 20) (Б): 130x180(± 20) (В): 135x180(± 20) (Г): 135x185 (± 20) (Д): 140x180(± 20) (Е): 190 x 200 (± 25)
4.	Количество салфеток в потребительской упаковке, шт.	В соответствии с маркировкой на упаковке

Определение внешнего вида, цвета и запаха.

Внешний вид салфеток определяют визуально. Запах оценивают органолептическим методом.

Определение размера салфетки

Размер салфетки определяют после их высушивания с помощью линейки измерительной металлической по ГОСТ 427 с диапазоном шкалы 0-500 мм. Для этого салфетку располагают на листе белой бумаги, измеряют размер в мм.

Определение количества салфеток в потребительской упаковке

Определение количества салфеток в потребительской упаковке проводят вручную.

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.1. Транспортирование средства производят всеми видами транспорта, в соответствии с правилами, действующими на данном виде транспорта и гарантирующими сохранность средства и тары при температуре от минус 20°C до плюс 40°C для средства, упакованного в банки; при температуре от минус 20°C до плюс 30°C – для средства, упакованного в пакеты с герметизирующим клапаном или в индивидуальный герметичный пакет.

6.2. Салфетки хранить в крытых вентилируемых складских помещениях в упаковке производителя, в соответствии с правилами хранения легковоспламеняющихся жидкостей, отдельно от лекарств, в местах, недоступных детям, при температуре от минус 20°C до плюс 40°C для средства, упакованного в банки; при температуре от минус 20°C до плюс 30°C – для средства, упакованного в пакеты с герметизирующим клапаном или в индивидуальный герметичный пакет, вдали от нагревательных приборов (не менее 1 м), открытого огня и прямых солнечных лучей.

6.3. В аварийной ситуации при нарушении целостности упаковки рассыпавшиеся салфетки собрать и отправить на утилизацию как бытовые отходы.

Меры защиты окружающей среды: не допускать попадания салфеток в сточные/поверхностные или подземные воды и в канализацию.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
	Дата введения в действие: 24.12.2019	
	Страница 91 из 99	

Приложение 9

Журнал инструктажа

ООО "Кофе Плюс"

изготовитель, цех, участок

№ п/п	Фамилия, инициалы работника	Подпись работника	Оценка знаний и практических навыков работника (удовлетворительно, неудовлетворительно, хорошо)	Подпись лица, проводившего инструктаж
1	2	3	4	5
Дата проведения инструктажа _____				
Тема инструктажа _____				
Должность и фамилия лица, проводившего инструктаж _____				
1				
2				
3				
...				
7				
Дата проведения инструктажа _____				
Тема инструктажа _____				
Должность и фамилия лица, проводившего инструктаж _____				
1				
2				
3				
...				
10				
Дата проведения инструктажа _____				
Тема инструктажа _____				
Должность и фамилия лица, проводившего инструктаж _____				
1				
...				
4				

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 92 из 99

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Номер листа			Дата внесения изменения	Дата введения изменения в действие	Ф.И.О. ответственного за внесение изменений
	изменен ного	нового	изъятого			
1	8			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
2	9			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
3	12			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
4	13			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
5	23			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
6	24			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
7	25			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
8	26			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
9	27			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
10	28			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
11	29			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
12	30			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
13	31			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
14	32			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
15	33			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
16	34			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
17	35			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
18	36			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
19	40			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
20	74			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 93 из 99

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Номер листа			Дата внесения изменения	Дата введения изменения в действие	Ф.И.О. ответственного за внесение изменений
	изменен ного	нового	изъятого			
21	48			26.02.2024	26.02.2024	Вавилова Н.В.
22		22		26.02.2024	26.02.2024	Вавилова Н.В.
23		76		26.02.2024	26.02.2024	Вавилова Н.В.
24	1			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
25	2			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
26	3			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
27	7			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
28	8			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
29	9			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
30	10			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
31	11			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
32	12			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
33	13			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
34	14			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
35	24			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
36	25			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
37	42			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
38	50			19.02.2025	19.02.2025	Вавилова Н.В.
39	8			14.07.2025	14.07.2025	Вавилова Н.В.
40	36			14.07.2025	14.07.2025	Вавилова Н.В.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 94 из 99

Лист регистрации изменений

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 95 из 99

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

СТО СМБПП 05-2019

Содержание производственных помещений

Версия 5 от 14.07.2025

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 96 из 99

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

СТО СМБПП 05-2019

Содержание производственных помещений

Версия 5 от 14.07.2025

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 97 из 99

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

СТО СМБПП 05-2019

Содержание производственных помещений

Версия 5 от 14.07.2025

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 98 из 99

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

СТО СМБПП 05-2019

Содержание производственных помещений

Версия 5 от 14.07.2025

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 05-2019
	Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, коммуникаций, территории	Издание: 05 Дата введения в действие: 24.12.2019 Страница 99 из 99

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

СТО СМБПП 05-2019

Содержание производственных помещений

Версия 5 от 14.07.2025