

ИЗОЦИД

Sanitary disinfectant Концентрат 1л. на 199 л. воды

Средство для проведения профилактической, текущей и заключительной дезинфекции, и соблюдению санитарного режима технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности.

ТУ У 24.6-33397626-005:2010

Свидетельство регистрации дезинфекционного средства № 05.03.02-08/1912/20

Назначение.

Средство IZOCID (ИЗОЦИД) - препарат принципиально нового типа, обладающий универсальным биоцидным действием и сочетает в себе одновременно моющие, дезинфицирующие и стерилизующие свойства.

Предназначен для проведения профилактической, текущей и заключительной дезинфекции, и соблюдению санитарного режима на всех этапах производства, включая технологические процессы изготовления и хранения продуктов питания, а так же соблюдению личной гигиены персонала.

Препарат высокоэффективен при всех бактериальных (включая туберкулез), вирусных (включая гепатиты, грипп, ВИЧ) и грибковых инфекциях, при этом безопасен для человека и животных.

Спектр антимикробного действия.

«Изоцид» обнаруживает, стерилизует: бактерицидные группы кишечной палочки, стафилококки, стрептококки, термоустойчивые молочнокислые бактерии, плесень, бактериофаг, дрожжи и пр., туберкулоцидные, вирулентные (включая туберкулез) этиологии, вирусных (включая герпес, гепатиты, ВИЧ-инфекция, полиовируса, энтеровирусные инфекции). А также грибковых (кандидозы, дерматомикозы) инфекциях и фунгицидов (грибы рода *Candida*, патогенных дерматофитов и плесневых грибов).

Применение.

К таким мероприятиям относятся:

- **Мойка и дезинфекция внешних поверхностей** технологического оборудования, емкостей, резервуаров, танков трубопроводов, коммуникаций.
- **Мойка и дезинфекция внутренних поверхностей** различного технологического оборудования, комплексных технологических линий без их разборки (CIP-мойка), ёмкостей, танков, резервуаров, сборников, трубопроводов.
- **Мойка и дезинфекция тары, ёмкостей, резервуаров для хранения и транспортировки** продуктов, транспортных средств.
- **Мойка и дезинфекция инвентаря, посуды, инструментов, разделочного и упаковочного оборудования.**
- **Уборка и дезинфекция производственных площадей** (полов, стен, потолков), складских помещений и холодильников.
- **Очистка и дезинфекция сантехнического оборудования, душевых, качественная уборка административных помещений.**
- **Мойка и дезинфекция рук персонала, содержание в чистоте спецодежды.**

Использование новых эффективных моющих композиций и современных технологий очистки позволяет:

- повысить качество очистки оборудования (добиться 100% очистки поверхностей) и общей санитарии предприятия;
- увеличить сроки службы оборудования;
- снизить трудозатраты;
- улучшить экологическую обстановку на предприятии;
- улучшить условия безопасности труда персонала;
- снизить расход воды и энергоресурсов предприятия;
- повысить качественные показатели качества готовой продукции.

Таким образом, правильный уход за оборудованием, его мойка и дезинфекция, соблюдение личной гигиены персонала, исключают инфицирование продуктов питания микроорганизмами, что позволяет предприятиям выпускать продукцию высокого качества, повышать культуру производства.

Производственная санитария является неотъемлемой частью технологического процесса изготовления продуктов питания.

Преимущества

1. Имеет широкий спектр микробиологического действия и высокую биологическую активность.
2. Эффективность при низких концентрациях.
3. Экологическая и токсикологическая безопасность не содержит летучих ядовитых веществ, хлора, фосфатов (позволяет проводить биоцидную обработку в присутствии людей, а обслуживающему персоналу при работе с рабочими растворами не применять традиционных средств индивидуальной защиты глаз и слизистых оболочек).
4. Технологичность в применении.
5. Хорошая растворимость в воде, смешивание в любых соотношениях.
6. Хорошая смываемость с поверхности оборудования.
7. Эффективность в жесткой воде.
8. Эффективность при низких температурах.
9. Активность препарата мало изменяется под влиянием различных условий внешней среды.
10. Дезинфицирует, устраняет, не приятные запахи.
11. Не агрессивен к всевозможным материалам (не обесцвечивает ткани, не вызывает коррозию, не повреждает полимерные, латексные и другие материалы).
12. Препарат не вызывает коррозии металлов оборудования и аппаратуры.
13. Не вызывает аллергии не обладает аллергенными, кожно-раздражающими и кожно-резорбтивными свойствами.
14. Предотвращает размножение бактерий, вирусов, плесени в течение 21 дней.
15. Невысокая цена.

Расход.

Норма расхода рабочего раствора: 100 г / м², в зависимости от типа обрабатываемой поверхности и материалов.

Указания по применению.

Дезинфекцию растворами «Изоцид» осуществляют влажно-механическим или аэрозольным методом обработки с помощью гидропульта до полного их увлажнения. При аэрозольной методе обработки используют аэрозольные генераторы или аэрозольные насадки, дающие высокодисперсное распыление.

Обеззараживания транспорта осуществляют как в летних, так и в зимних условиях.

Приготовление рабочих растворов «Изоцид»

1. Для приготовления рабочего раствора используют емкости из любых материалов (стекло, металл, полимеры).
2. Рабочий раствор готовят заранее или непосредственно перед применением.
3. Рабочий раствор готовят путем разведения средства водой до необходимой концентрации (**Таблица 1**).
4. Раствор перемешивают до полного растворения препарата «Изоцид».
5. Рабочий раствор средства «Изоцид» используют с целью дезинфекции один раз.

Таблица 1. Соотношение препарата «Изоцид» и воды при приготовлении рабочих растворов.

Рабочий раствор (л.)	Концентрат (Изоцид) (мл.л.)	Вода (мл. л.)
1 л.	0.005 л.	995.0 мл.
10 л.	0.05 л.	9.95 л.
100 л.	0.5 л.	99.5 л.

Рабочие растворы сохраняют активность в течение 6 месяцев с даты изготовления. Их можно использовать при условии, что они хранились в плотно закрытой таре.

Ополаскивание.

После санитарной обработки на поверхности оборудования остается некоторое количество моющего или дезинфицирующего раствора. Для их удаления оборудование ополаскивают холодной или горячей чистой водой, доброкачественной в бактериальном отношении. Преимущество горячей воды перед холодной состоит в том, что она несколько быстрее смывает остатки химических веществ и нагревает оборудование настолько, что после ополаскивания поверхность его становится сухой.

Поддержание поверхности оборудования, соприкасающейся с продуктами, в сухом состоянии в периоды, когда его не используют, снижает возможность размножения бактерий и исключает образование посторонних запахов и привкусов в изготавливаемых пищевых продуктах.

Меры безопасности.

Препарат не выделяет, вредных токсичных веществ не вызывает, аллергических реакций, нейтральный для кожи рук РН 5.5 не требует, использования индивидуальной защиты, позволяет проводить дезинфекционную обработку в присутствии людей и является пожара безопасным. Не допускайте попадания продукта в руки детей. Более подробная информация указана в паспорте безопасности продукта.