

## **АННОТАЦИЯ**

**«ВЕЛТОЛЕН»  
универсальное дезинфицирующее средство  
для целей дезинфекции оборудования, инвентаря,  
тары и поверхностей производственных помещений  
в мясной промышленности**

*Высокоэффективно и безопасно  
Не содержит хлора и альдегидов  
Можно применять в присутствии людей*

### **СОСТАВ**

Основным действующим веществом является уникальная отечественная дезинфекционная субстанция «ВЕЛТОН» (клатрат четвертичного аммониевого соединения с карбамидом) – 20 %, функциональные и технологические компоненты.

### **ВЫСОКАЯ БИОЦИДНАЯ АКТИВНОСТЬ В ОТНОШЕНИИ**

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

### **БЕЗОПАСНОСТЬ**

Относится к 4 классу малоопасных веществ.

**Не обладает:** сенсibiliзирующими и кумулятивными свойствами, а также отдаленными проявлениями (мутатогенным, эмбриотоксическим, тератогенным и гонадотропным).

### **СВОЙСТВА**

- Сочетает дезинфицирующие, моющие, дезодорирующие и антикоррозионные свойства.
- Не фиксирует органические загрязнения.
- Не портит любые обрабатываемые поверхности (натуральные и искусственные ткани, пластмассы, стекло, дерево, металл, резину и др.).
- Характеризуется остаточным антимикробным действием.
- Замораживание и последующее оттаивание препарата не влияет на его физико-химические свойства и эффективность.

### **СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ**

#### **➤ Мясная промышленность**

##### *Дезинфекция:*

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

#### **➤ Здоровоохранение**

ЛПО, пенитенциарные и детские учреждения, учреждения социального обеспечения.

➤ **Силовые ведомства**

МО, МЧС и др.

➤ **Предприятия общественного питания и торговли**

столовые, кафе, бары, рестораны, потребительские рынки, супермаркеты и т. д.

➤ **Коммунально-бытовые объекты**

гостиницы, общежития, санпропускники, бани, сауны, прачечные, парикмахерские, общественные туалеты, бассейны, спортивные и культурно-оздоровительные комплексы, фитнес-центры, кинотеатры, офисы, клининговые компании и пр.

*Дезинфекция:*

- поверхностей в помещениях (пол, стены, жесткая мебель), включая мягкие (ковровые и прочие напольные покрытия, обивочные ткани, мягкая мебель);
- на объектах транспорта, в том числе резиновых ковров;
- предметов для мытья посуды, игрушек, обуви, уборочного материала, предметов ухода и средств личной гигиены, инструментов (косметических и парикмахерских), отходов (в т. ч. изделий однократного применения перед утилизацией – ватные шарики, тампоны, накладки, шапочки, инструменты и др.);
- остаточных количеств фекально-мочевой смеси автономных туалетов;
- для дезинфекции и дезодорирования мусороуборочного оборудования, мусоровозов и мусоросборников;
- при проведении генеральных уборок.

➤ **Учреждения системы образования**

дошкольные, школьные, загородные стационарные учреждения отдыха, детские дома и др.

## **АННОТАЦИЯ**

---

- **Пищевая промышленность**  
птицеперерабатывающая, молочная и др.
- **Объекты ветеринарного надзора**  
ветлечебницы, животноводческие комплексы, зверофермы, птицефабрики и т. д.
- **Объекты транспорта**  
авто-, авиа-, железнодорожные, водные, в т. ч. транспорт по перевозке пищевых продуктов.
- **Использование населением в быту.**

### **ФОРМА ВЫПУСКА**

жидкий концентрат в полимерных или стеклянных флаконах, объемом 0,3; 1,0 дм<sup>3</sup>.

### **СРОК ГОДНОСТИ**

концентрата – 5 лет,  
рабочих растворов – 30 суток.



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ, РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН  
И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

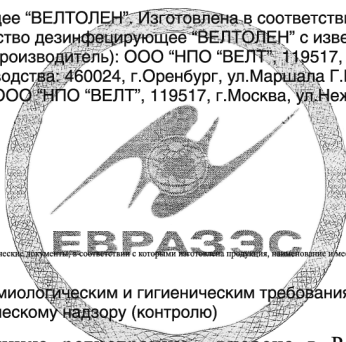
**СВИДЕТЕЛЬСТВО  
о государственной регистрации**

№ RU.77.99.01.002.E.033801.08.11

от 24.08.2011 г.

**Продукция:**

средство дезинфицирующее "ВЕЛТОЛЕН". Изготовлена в соответствии с документами: ТУ 9392-003-71954720-2005 "Средство дезинфицирующее "ВЕЛТОЛЕН" с извещениями об изменении ТУ №№ 1, 2. Изготовитель (производитель): ООО "НПО "ВЕЛТ", 119517, г. Москва, ул. Нежинская, д. 14, корп. 7 (адрес производства: 460024, г. Оренбург, ул. Маршала Г.К. Жукова, д. 9), Российская Федерация. Получатель: ООО "НПО "ВЕЛТ", 119517, г. Москва, ул. Нежинская, д. 14, корп. 7, Российская Федерация.



(наименование продукции, нормативные и (или) технические документы в соответствии с которыми изготовлена продукция, наименование и место нахождения изготовителя (производителя), получателя)

**соответствует**

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

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

в соответствии с инструкциями по применению средства: от 10.03.2006г. № 003-07/06-И, от 12.12.2010г. № 003-09/11-ИМП, от 04.07.2011г. № 003-08/11-И, от 04.07.2011г. № 003-10/11-ИПП, от 25.07.2011г. № 003-06/11-ИК, от 25.07.2011г. № 003-05/11-И.

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

экспертных заключений от 20.04.2006г. № 03/365, от 01.08.2011г. № 153-уч. ФГУН "ЦНИИЭ" Роспотребнадзора; рецептуры; ТУ 9392-003-71954720-2005 с извещениями об изменении ТУ №№ 1, 2; этикетки; инструкций: от 10.03.2006г. № 003-07/06-И, от 12.12.2010г. № 003-09/11-ИМП, от 04.07.2011г. № 003-08/11-И, от 04.07.2011г. № 003-10/11-ИПП, от 25.07.2011г. № 003-06/11-ИК, от 25.07.2011г. № 003-05/11-И.

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

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

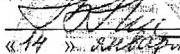
№ 0140512

  
О. И. Ощепко  
(Ф. И. О. Подпись) М. П.

**Всероссийская Академия сельскохозяйственных наук (РАСХН)  
Всероссийский научно-исследовательский институт  
мясной промышленности им. Горбатова (ВНИИМП)  
Научно-производственное объединение «ВЕЛТ»**

**СОГЛАСОВАНО**

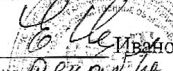
Директор ГНУ ВНИИМП  
им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии,  
академик РАСХН

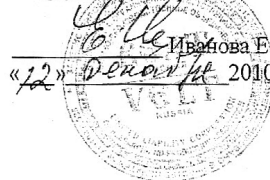
 А.Б. Лисицын  
«14» января 2011 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

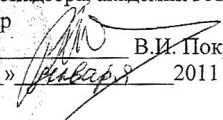
Директор  
ООО НПО «ВЕЛТ»

 Иванова Е.Б.  
«12» декабря 2010 г.



**СОГЛАСОВАНО**

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

 В.И. Покровский  
«14» января 2011 г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 003-09/11-ИМП  
по применению  
дезинфицирующего средства «ВЕЛТОЛЕН»  
для дезинфекции оборудования, инвентаря,  
тары и поверхностей производственных помещений  
в мясной промышленности  
(ООО «НПО «ВЕЛТ», Россия)**

Москва, 2011

УДК 614.484 (083.131)

ББК 51.9я82

И72

Инструкция по применению средства «ВЕЛТОЛЕН» (ЗАО «ВЕЛТ», Россия) для дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений в мясной промышленности М.: ООО «Издательский Дом «ВЕЛТ», 2012 г. – 20 с.

Инструкция предназначена для работников предприятий мясной промышленности, занимающихся дезинфекцией и мойкой производственных помещений и оборудования.

Инструкция устанавливает методы и режимы применения средства «ВЕЛТОЛЕН», требования техники безопасности, технологический порядок санитарной обработки.

ISBN 978-5-91647-037-6

© ООО «НПО «ВЕЛТ», 2012 г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 003-09/11-ИМП**  
**по применению средства «ВЕЛТОЛЕН»**  
**для дезинфекции оборудования, инвентаря,**  
**тары и поверхностей производственных помещений**  
**в мясной промышленности**  
(ООО «НПО «ВЕЛТ», Россия)

**Инструкция разработана:** в лаборатории гигиены производства и микробиологии Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности им. Горбатова (ВНИИМП), г. Москва; ООО «Научно-производственное объединение «ВЕЛТ», г. Москва.

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

**1.1.** Средство «ВЕЛТОЛЕН» предназначено для дезинфекции поверхностей оборудования, инвентаря, тары, а также поверхностей производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.

**1.2.** Средство «ВЕЛТОЛЕН» представляет собой прозрачный (от бесцветного до светло-желтого цвета) жидкий водно – спиртовой концентрат, содержащий в качестве действующего вещества клатрат дидециламмоний бромида с мочевиной, а также вспомогательные компоненты.

Срок годности концентрата – 5 лет в закрытой исходной таре.

Растворы средства «ВЕЛТОЛЕН» готовятся непосредственно перед использованием. Рабочие растворы препарата имеют слабокислую или нейтральную реакцию (рН 6,0–6,5).

Они могут использоваться в течение 30 дней после приготовления.

Средство используют в виде рабочих растворов в концентрации 2 % (по препарату).



**1.3.** Средство «ВЕЛТОЛЕН» обладает дезинфицирующими свойствами в отношении микрофлоры, выделяемой с оборудования, тары, инвентаря и других объектов предприятий по производству мясопродуктов, а именно: к кишечной палочке, стафилококку, сальмонелле, протею, синегнойной палочке, фекальному стрептококку, листерим.

**1.4.** Средство «ВЕЛТОЛЕН» по параметрам острой токсичности по ГОСТ 12.1.007-76 относится к 3 классу умеренно опасных веществ при введении в желудок и к 4 классу умеренно опасных веществ при ингаляционном воздействии летучих компонентов, в форме аэрозоля (при распылении средство может вызывать раздражение верхних дыхательных путей и слизистых оболочек глаз, обладает умеренным местно-раздражающим действием на кожу и слизистые оболочки глаз); не обладает сенсibiliзирующим и кумулятивным действием.

Средство «ВЕЛТОЛЕН» не обладает отдаленными проявлениями (мутагенным, эмбриотоксическим, тератогенным, гонадотропным). При *многократных* повторных аппликациях рабочие растворы могут вызывать сухость и шелушение кожи.

Требования безопасной работы с рабочими растворами изложены в п. 3. настоящей инструкции.

**1.5.** Препарат «ВЕЛТОЛЕН» применим для санитарной обработки оборудования, изготовленного из любого материала, он не портит нержавеющей сталь, эмалевые покрытия и пластмассы.

«ВЕЛТОЛЕН» – не взрывоопасен, совместим с катионными, амфотерными и неионогенными веществами, солями щелочных металлов, неорганических и органических кислот. Несовместим с мылами, сульфированными маслами и анионными поверхностно активными веществами.

**1.6.** Препарат «ВЕЛТОЛЕН» поставляют в полиэтиленовых канистрах объемом 1 л, 300 мл.

Хранение препарата «ВЕЛТОЛЕН» на предприятиях мясной промышленности осуществляют в упаковке предприятия – изготовителя в сухом проветриваемом помещении.

## 2. УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ СРЕДСТВА «ВЕЛТОЛЕН»

**2.1.** Для приготовления рабочих растворов «ВЕЛТОЛЕН», а также для ополаскивания необходимо использовать водопроводную воду, соответствующую требованиям ГОСТа 2874-82 «Питьевая вода».

**2.2.** Для дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений используют средство «ВЕЛТОЛЕН» в виде рабочих водных растворов, бактерицидная концентрация которых установлена 2 % (по препарату) в зависимости от объекта и вида санитарной обработки.

Способ приготовления рабочих растворов «ВЕЛТОЛЕН» указан в табл. 1.

Таблица 1

Приготовление рабочих растворов «ВЕЛТОЛЕН»

Концентрация рабочего раствора, %	Количество средства (мл) для приготовления рабочего раствора объемом					
	1 л		5 л		10 л	
По препарату	концентрат	вода	концентрат	вода	концентрат	Вода
1	2	3	4	5	6	7
2,0	20	980	100	4900	200	9800

**2.3.** Средство «ВЕЛТОЛЕН» рекомендуется использовать для проведения профилактической дезинфекции оборудования, инвентаря, тары, производственных помещений,

а также отдельных технологических участков, являющихся факторами передачи на производстве.

**2.4.** Обработку оборудования, инвентаря, тары и производственных помещений следует обязательно проводить после предварительной механической очистки и тщательной мойки моющими растворами. Дезинфекцию начинают после полного смыва моющего раствора.

**2.5.** Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, тары и производственных помещений включает в себя механическую очистку, мойку моющими растворами, ополаскивание, профилактическую дезинфекцию и промывку для удаления остатков дезинфицирующих растворов.

Дезинфекцию растворами «ВЕЛТОЛЕН» проводят *способом промывания, протирания, замачивания, погружения и орошения.*

Дезинфекцию различных объектов проводят в соответствии с режимами, представленными в табл. 2.

Таблица 2

**Режимы дезинфекции различных объектов растворами препарата «ВЕЛТОЛЕН»**

Объекты дезинфекции	Показатели рабочего раствора		Время экспозиции, мин	Способ применения
	Концентрация (по объему), %	Температура, °С		
1	2	3	4	5
Ленточные транспортеры	2	40–50	15–20	Орошение или распыление с помощью дезинфекционных установок, моечных установок и других установок с разбрызгивающими устройствами

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5
Разделочные столы	2	40-50	10-15	Протирание или орошение
Трубопроводы (разборные)	2	40-50	15-20	Погружение
Куттер	2	40-50	5-10	Циркуляция при включенной машине
Мешалка	2	40-50	5-10	Циркуляция при включенной машине
Шприцовочный аппарат	2	60-80	15-20	Протирание или промывание
Массажер (внутренняя поверхность)	2	40-50	15-20	Протирание или орошение
Тележки, лотки, противни, ковши, бочки и др.	2	40-50	5-10	Погружение или орошение
Доски разделочные	2	40-50	5-10	Протирание или погружение
Съемные участки оборудования:				
• волчок;	2	40-50	15-20	Погружение
• куттер;	2	40-50	15-20	Погружение
• шприцы;	2	40-50	15-20	Погружение
•пельменный автомат;	2	40-50	15-20	Погружение
• котлетный автомат;	2	40-50	15-20	Погружение
• мясорубка	2	40-50	15-20	Погружение

**2.6. Объекты, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем (разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, сосисочные автоматы, шприцевальные аппараты и т. д.) подвергают механической очистке от пищевых остат-**

ков, обезжиривают путем мытья щелочными моющими растворами, с последующим промыванием горячей водой. Дезинфекцию проводят в течение 10–20 мин 2 % раствором средства «ВЕЛТОЛЕН» из расчета 0,5 л на 1 м<sup>2</sup> поверхности, после чего остатки раствора препарата промывают холодной водой в течение 10–15 мин до полного смывания дезинфектанта.

**2.7.** Дезинфекцию куттера, мешалки, куттер-мешалки осуществляют механизированным способом, путем заполнения и циркуляции в них раствора средства «ВЕЛТОЛЕН» в течение 5–10 мин, с последующим промыванием холодной водой в течение 5–10 мин.

**2.8.** Все съемные части оборудования (волчок, куттер, котлетные автоматы, пельменные автоматы, мясорубки и т. д.) подвергают механической очистке от остатков сырья, обезжиривают путем мытья горячими щелочными моющими растворами, промывают горячей водой и дезинфицируют *орошением* 2 % раствором средства «ВЕЛТОЛЕН» или *погружением* на 15–20 мин в передвижную ванну с раствором средства «ВЕЛТОЛЕН» с последующим *промыванием* холодной водой в течение 15–20 мин.

**2.9.** Неразборные трубопроводы промывают теплой водой от остатков сырья, затем вставляют заглушки и заливают на 2–4 часа моющий раствор.

После обработки моющим раствором промывают горячей водой и дезинфицируют в течение 15–20 мин 2 % раствором средства «ВЕЛТОЛЕН» с последующим *промыванием* холодной водой в течение 15–20 мин.

Разборные трубопроводы сначала отмывают от пищевых остатков холодной или теплой водой, промывают горячим щелочным моющим раствором с последующим *промыванием* водой и дезинфицируют *погружением* в 2 % раствор

средства «ВЕЛТОЛЕН», после чего промывают струей воды или в проточной воде до отсутствия остаточных количеств дезинфицирующего средства в течение 15–20 мин.

**2.10.** Профилактическую дезинфекцию мелкого инвентаря и посуды (тазики, ведра, лотки, мелкие детали машин и т. д.) осуществляют *погружением* на 5–10 минут в ванны с 2 % раствором средства «ВЕЛТОЛЕН» с последующим *промыванием* водой в течение 15–20 мин. Дезинфекцию крупного инвентаря (тележки, ковши, бочки и т. п.) как металлического, так и деревянного проводят *орошением* 2 % раствором средства «ВЕЛТОЛЕН» машинами или разбрызгивающими устройствами, после чего промывают водой в течение 15–20 мин.

**2.11.** Объекты, не контактирующие с пищевым сырьем (электропилы, оборудование для съемки шкур и др.), обрабатывают согласно п. 2.6.

Конкретный вид оборудования, встречающийся на предприятиях мясной промышленности, подвергаются санитарной обработке препаратом «ВЕЛТОЛЕН» в соответствии с порядком подготовки оборудования («Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» М., 1985 (и руководствуясь п.п. 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10.)

**2.12.** Поверхность стен (кафельные), дверей ежедневно протирают ветошью, увлажненной 2 % раствором средства «ВЕЛТОЛЕН» из расчета 200 мл/м<sup>2</sup> обрабатываемой площади.

**2.13.** Уборка полов проводится ежемесячно *путем протирания* ветошью, смоченной 2 % раствором средства «ВЕЛТОЛЕН» при экспозиции 15 мин с последующим смыванием водой и протиранием ветошью насухо.

**2.14.** Полноту смываемости остатков раствора препарата «ВЕЛТОЛЕН» осуществляют по наличию (отсутствию) четвертично-аммониевых соединений в смывной воде в соответствии с Приложением 2.

Контроль на остаточное количество четвертично-аммониевых соединений при *ополаскивании* поверхности, после обработки растворами «ВЕЛТОЛЕН» приводят с помощью специальной индикаторной бумаги «QAC QR TEST Strips» производства фирмы «LaMotte Company» (США).

➤ *при механизированном способе* – путем погружения индикаторной бумаги в смывную воду;

➤ *при ручном способе* – путем прикладывания индикаторной бумаги к поверхности обрабатываемого объекта.

Концентрация дезинфицирующего средства в растворах контролируется лабораторией по содержанию ДВ-ЧАС (клатрат дидециддиметиламмоний бромида с мочевиной) в соответствии с Приложением 1.

**2.15.** Контроль качества санитарной обработки оборудования осуществляется в соответствии с требованиями действующей «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» М., 1985 г.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**3.1.** На каждом мясном предприятии санитарную обработку оборудования и тары проводит специально назначенный для этого персонал: цеховые уборщицы, мойщицы, аппаратчики.

**3.2.** К работе допускаются рабочие на моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний к данной работе,

не страдающие аллергическими заболеваниями, прошедшие обучение, инструктаж по безопасной работе с моющими и дезинфицирующими средствами и оказанию первой помощи при случайном отравлении.

**3.3.** При работе, со средством «ВЕЛТОЛЕН» необходимо соблюдать правила техники безопасности, сформулированные в типовых инструкциях, в соответствии с инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной промышленности.

**3.4.** При работе со средством «ВЕЛТОЛЕН» необходимо избегать его попадания на кожу лица и в глаза.

**3.5.** При распылении использовать средства защиты органов дыхания – универсальные респираторы типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки «Б» – и глаз – герметичными очками.

**3.6.** При всех работах со средством «ВЕЛТОЛЕН» необходимо защищать кожу рук резиновыми перчатками.

**3.7.** Помещения, где работают со средством «ВЕЛТОЛЕН», должны быть снабжены приточно-вытяжной механической вентиляцией.

**3.8.** Средство «ВЕЛТОЛЕН» следует хранить отдельно от продуктов питания и в местах, недоступных детям.

**3.9.** В отделении для приготовления дезинфицирующих растворов необходимо: вывесить инструкции по приготовлению рабочих растворов и правила мойки оборудования; инструкции и плакаты по безопасной эксплуатации моечного оборудования; иметь свою аптечку.



**3.10.** При попадании средства «ВЕЛТОЛЕН» на кожу, смыть его большим количеством воды с мылом.

**3.11.** При попадании средства в глаза, немедленно промыть их под проточной водой в течение 10–15 мин. При раздражении слизистых оболочек закапать в глаза 30 % раствор сульфацила натрия. При необходимости обратиться к врачу.

**3.12.** При попадании средства в желудок, выпить несколько стаканов воды, затем принять 10–20 таблеток активированного угля. При необходимости обратиться к врачу.

**3.13.** При появлении признаков раздражения органов дыхания и слизистых оболочек глаз необходимо выйти в отдельное проветриваемое помещение или на свежий воздух, прополоскать рот, выпить теплое питье (молоко, боржоми). При необходимости обратиться к врачу.





