

Требования к дезинфекционным средствам для пищевой промышленности

Вопрос:

Какие существуют требования к производству дезинфицирующих средств для пищевой промышленности и согласно каким ГОСТам или иным документам регламентируется состав и требования к данным средствам (состав, дозировка и прочее)?

Ответ:

В разделе 20 "Требования к дезинфекционным средствам" главы II "Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (далее - Единые требования), в подразделах 3-5 и в таблице 1.1 приложения к разделу 20 приведены показатели токсичности и безопасности дезинфекционных средств.

В подразделе 1.1.8 "Средства для обеззараживания поверхностей технологического оборудования и помещений на предприятиях в различных отраслях пищевой промышленности" таблицы 1.1 приведены требования к средствам, используемым на предприятиях пищевой промышленности.

В соответствии со статьей 4 общих положений Единых требований на основании результатов исследований (испытаний), проведенных аккредитованной лабораторией, оформляется протокол исследований (испытаний), который является документом, подтверждающим соответствие дезинфекционных средств Единым требованиям.

Раздел 20 главы II Единых требований применяется в отношении дезинфекционных средств из товарных позиций 2801-2853, 2901-2942, 3307, 3604 и 3808 ТН ВЭД ЕАЭС в виде различных препаративных форм, предназначенных для профессионального применения, розничной продажи, за исключением средств, применяемых в ветеринарии и сельском хозяйстве.

На основании приказа Минздрава России от 10.11.2002 N 344 дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства подлежат государственной регистрации в соответствии с "Порядком проведения государственной регистрации дезинфицирующих, дезинсекционных и дератизационных средств для применения в быту, в лечебно-профилактических учреждениях и на других объектах для обеспечения безопасности и здоровья людей" (приложение N 1 к приказу Минздрава России).

На портале ЕАЭС дезсредства пищевое производство содержатся сведения о 204 дезинфекционных средствах, область применения которых включает пищевые производства.

Состав конкретных дезинфицирующих средств, а также условия их применения (включая дозировку и длительность обработки) выбирают с учетом соответствия средства установленным обязательным требованиям и соответствия стандарту общих технических требований ГОСТ Р 58151.1-2018 "Средства дезинфицирующие. Общие технические требования".

Также при разработке конкретных дезинфицирующих средств и технических условий (или иных документов) на них применяют стандарты:

- ГОСТ Р 58151.2-2018 "Средства дезинфицирующие. Номенклатура показателей токсичности и безопасности";

- ГОСТ Р 58151.3-2018 "Средства дезинфицирующие. Методы определения физико-химических показателей";

- ГОСТ Р 58151.4-2018 "Средства дезинфицирующие. Методы определения показателей эффективности";

- ГОСТ Р 56990-2016 "Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Дезинфицирующие

средства. Критерии и показатели эффективности".

Разработка, испытание, производство, хранение, транспортирование, реализация, применение и утилизация средств, оборудования, материалов для дезинфекции осуществляются в соответствии с требованиями СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности".

На основании п.4.4 СП 3.5.1378-03 в организациях продовольственной торговли, общественного питания, пищевой промышленности дезинфекционные мероприятия проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для соответствующих организаций.

Например, в разделе 10 "Санитарных правил для предприятий по производству быстрозамороженных готовых блюд" установлено, что в нерабочее время в пищевых цехах можно применять 1%-ный раствор хлорофоса, при этом продукты из цеха удаляют, оборудование укрывают. Определение процентного содержания активно действующих веществ в моющих средствах проводит химическая лаборатория предприятия по методикам, приведенным в "Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности".

Следовательно, необходимо принять решение о том, для каких предприятий пищевой промышленности будут выпускаться дезинфицирующие средства, и найти в соответствующих санитарных правилах перечень применяемых средств, а также инструкции по их приготовлению, которые, в соответствии с ГОСТ Р 58151.1-2018, должны быть указаны в маркировке продукции или в сопроводительных документах.

Служба поддержки пользователей систем "Кодекс"/"Техэксперт"
Эксперт Кудинова Ирина Евгеньевна