

Ako správne používať dezinfekčné prostriedky

Čo by sme mali poznať skôr než začneme dezinfikovať

Spektrum účinnosti dezinfekcia

- Čo to je?

Rôzne typy mikroorganizmov sú odolné na rôzne druhy účinných látok obsiahnutých v dezinfekčných prostriedkoch. Dezinfekčný prostriedok volíme s ohľadom na druh mikrobiologickej záťaže. • V návode výrobku je vždy uvedené spektrum jeho účinnosti:

- A - baktericídne (vr. MRSA), fungicídny na kvasinky
- T - tuberkulocídny
- M - Mykobakteriocídny
- V - fungicídny
- C - sporicídny
- B - plná virucidná
- (B) - obmedzená virucidná, virucidná na obalené vírusy - HIV, HBV, HCV

Dezinfekčný prostriedok vhodný na dezinfekciu

- Prečo?

Všetky čistiace a dezinfekčné prostriedky by mali byť vhodné pre potravinársky priemysel. Takéto prostriedky často nesú označenie ako napr.: "vhodné pre potravinársky priemysel"; "Vhodné pre styk s potravinami, vhodné sa súvisiace výrobou, prepravou, skladovaním alebo spotrebou potravín a pitnej vody" a pod.. Niektoré prostriedky je možné používať v potravinárskom priemysle za splnenia určité podmienky, napr.: "z plôch alebo zariadení, ktoré prichádzajú do bezprostredného styku s potravinami, je nutné pripravok opláchnuť!" alebo iným obdobným označením. Tieto náležitosti nájdeme na obale výrobku alebo v karte bezpečnostných údajov / bezpečnostnom liste.

Výber dezinfekčného prostriedku s ohľadom na druh a vlastnosti dezinfikovaným povrchu

- Prečo?

Zlý výber dezinfekčného prostriedku môže viesť k porušeniu až zničeniu materiálu, z ktorého je dané zariadenie vyrobené. Tým dochádza k zvýšeniu rizika zachytávaniu nečistôt v poškodených častiach povrchu (tvorbe biofilmu), čo môže viesť k tvorbe prostredia vhodného pre rast a množenie mikroorganizmov. Voľba optimálneho prostriedku by sa mala riadiť pravidlom najslabšieho článku reťazca - teda najmenej odolného materiálu voči použitému prostriedku. Alebo je možné používať viac druhov prostriedkov vždy podľa typu materiálu zariadenia. Pozornosť by sa mala venovať nielen chemickému zloženiu ošetrovaných plôch a zariadení, ale aj materiálu spojov, škár a okolitým materiálom.

Príprava dezinfekčného prostriedku

Vždy koncentrácie podľa pokynov výrobcu

- Prečo?

Aby bolo vykonávanie procesu dezinfekcie dostatočne účinné. Výrobca na etikete dezinfekčného prostriedku uvádza dávkovanie, t.j. na akú koncentráciu máme prostriedok riediť, a akú dlhú dobu (expozícia) musí v mieste použitia pôsobiť, aby bol zaručený predpokladaný dezinfekčný účinok. Pri použití roztoku s nižšou koncentráciou nie je zabezpečený dostatočný dezinfekčný efekt. Pri vyššej koncentrácii roztoku síce dosiahneme požadovaný účinok, avšak za cenu, že môžeme poškodiť dezinfikovaný materiál, osoba vykonávajúca dezinfekciu je vystavená vyššej koncentrácii chemických látok, teda hrozí poškodenie zdravia, a nezanedbateľná je aj ekonomická strata.

Dezinfekčný roztok pripravujeme vždy čo najkratšiu dobu pred použitím

- Prečo?

Postupom času môže dochádzať k poklesu dezinfekčného účinku. Rad chemických látok, z ktorých sú dezinfekčné prostriedky vyrábané, podlieha napr. oxidačnému rozkladu.

Sledujeme odporúčanú teplotu riediacej vody podľa pokynov výrobcu

- Prečo?

Všeobecne platí, že čím je teplota použitej vody nižšia, tým musí byť dlhšia doba pôsobenia prostriedku. Pozor na pokyny výrobcu, toto všeobecné pravidlo neplatí pre všetky prostriedky. Niektoré látky môžu s vodou o vyššej teplote prudko reagovať! Optimálna teplota by mala byť zvolená podľa typu nečistoty a zloženia prostriedku. Čistenie a dezinfekcia má prebiehať pri teplote, ktorá je

vyššia ako teplota topenia tukov, ale zároveň nižší ako je teplota koagulácie bielkovín. Pri vysokých teplotách sa tiež znižuje rozpustnosť solí.

Dezinfekčný prostriedok NIKDY vzájomne nemiešať s čistiacim prostriedkom

- Prečo?

Chemické látky, z ktorých sú dezinfekčné a čistiace prostriedky vyrobené, spolu môžu vzájomne reagovať za vzniku rôznych zlúčenín. Mohli by teda vznikať látky, ktoré by nielen mohli spôsobiť poškodenie ošetrovaného materiálu, ale aj látky zdraviu škodlivé.

Ako správne sanítovať ...

Čistiace a dezinfekčné techniky sa používajú v závislosti od výrobného procesu a jeho častiach a mikrobiálnym agens. Voľba čistiace metódy vždy závisí od povrchu, typu zašpinenia, veľkosti plochy a zariadeniach, ktoré majú byť čistené a ďalej na sortimente a spôsobe balenia uskladnených potravín.

Sanitačný postup v 7-ich krokoch:

1. Odstránenie hrubých nečistôt.

- stieraním, predumytím, kefovaním alebo zmetením

2. Zbavenie plôch od mastnoty, zvyškov bielkovín a škrobov.

- umývaním, postrekom, aerosólom, penou alebo ponorením
- koncentrácia čistiacich prostriedkov podľa pokynov výrobcu
- príprava v čo najkratšom čase pred použitím
- nemiešame s dezinfekčnými prostriedkami !!!
- používame ochranné pomôcky



Základné prostriedky pre potravinársky priemysel by mali obsahovať tieto zložky:

- silné alkálie pre odstránenie mastných kyselinových zvyškov
- slabú alkalickú zásadu pre zmydelnenie tukov a bielkovinových denaturujúcich činidiel
- rozpúšťadla k podpore zmáčavosti, rozkladu zvyškov a premytí povrchov
- komplexotvorné činidlá na kontrolu tvrdosti vody

3. Oplach pitnou vodou.



4. Vlastné naniesenie dezinfekčného prostriedku.

- umývaním, postrekom, aerosólom, penou alebo ponorením
- koncentrácia podľa pokynov výrobcu
- príprava v čo najkratšom čase pred použitím
- nemiešame s čistiacimi prostriedkami !!!
- používame ochranné pomôcky
- zabránenie rezistencie mikroorganizmov striedaním rôznych typov dezinfekčných prostriedkov (použitím rozdielnej účinnej látky)



Príklady účinných látok:

- zlúčeniny na báze chlóru: napr. Chlórnan sodný, chlórnan vápenatý
- peroxozlúčenín: napr. Kyselina peroctová

5. Doba pôsobenia dezinfekčného prostriedku podľa pokynov výrobcu.



6. Oplach pitnou vodou.



7. Zaschnutie čisteného povrchu.

- nikdy neutierate utierkou, pretože by sme mohli opätovne kontaminovať povrch !!!

Zdroj: https://www.khszlin.cz/wcd/pages/extranet/aktuality/2019/pravidla_pro_spravnou_dezinfekci.pdf