

A felhasználási terület és a használati útmutatás megtalálható a készítmények jelölécímkéjén, illetve biztonsági adat-lapjában (melyek beszerzése a vállalkozás részéről kötelező). A fertőtlenítő szerek **hatás-spektruma** (pl. „baktérium, vírus, gomba, és algaölő hatással is rendelkezik”) a készítmény jelölésén megtalálható. A címkén feltüntetésre kerül még az OTH által a terméknek adott **engedélyezési, vagy regisztrációs szám, a gyártási tétel száma** vagy jelzése és a **lejárati ideje** is.

A **biztonsági adatlapban** megtalálható a szer összetétele; fizikai-kémiai tulajdonságai; veszélyességi besorolása; tárolására, felhasználására vonatkozó előírások; elsősegély-nyújtásra vonatkozó információk; ártalmatlanítási szempontok is.

Fontos, hogy a készítményeket a gyártó által javasolt felhasználási területen, az általa javasolt módon (koncentráció, alkalmazási hőmérséklet, behatási idő, elkészített oldat stabilitása), a szer lejárati idejét is figyelembe véve szabad használni.

A jól megválasztott és helyesen alkalmazott szertől felhasználója joggal elvárhatja a gyártó által garantált hatást.

A **NÉBIH** az élelmiszer-vállalkozásoknál vizsgálja a felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszer, a fertőtlenítő eljárások megfelelőségét. **Élelmiszer Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratóriumában** monitoring terv alapján folyamatosan, – élelmiszer eredetű megbetegedések kivizsgálásakor esetenként – ellenőrzésre kerülnek az élelmiszerláncban alkalmazott kéz-, és felület-fertőtlenítőszer, valamint a fertőtlenítő mosogatószerek mikrobiológiai hatékonysága is.

- A fertőtlenítőszer kiválasztásakor és felhasználásakor legyenek körültekintőek. Bizonytalan eredetű szerek használatától

óvakodjanak. (Keressék a címkén az OTH által az engedélyezési (regisztrációs) eljárás során adott számot.)

- Az önellenőrző vizsgálatok során gondoljanak a szerek hatékonysági kontroll vizsgálataira.
- A gyártótól, vagy a forgalmazótól kérjenek garanciát, vizsgálati eredményeket a szerek megfelelő hatékonyságáról és a pontos felhasználási paraméterekről (koncentráció, behatási idő, hőmérséklet).
- Fertőtlenítőszer váltáskor, új szer bevezetésekor különösen fontos a körültekintés és az említett garanciák beszerzése.

A hibás fertőtlenítőszernek a forgalomból történő mielőbbi kivonása érdekében, kérjük jelezzék, ha a szerek alkalmazása során nem megfelelőséget tapasztaltak.

A jelzések megtehető a megyei kormány-hivatalok Élelmiszerlánc-biztonsági és Állat-egészségügyi Igazgatóságainál, valamint Népegészségügyi Szakigazgatási Szerveinél. Elérhetőségük megtalálható a

www.nebih.gov.hu;
www.kormanyhivatal.hu;
www.antsz.hu weblapokon.

Jelzés tehető a NÉBIH alábbi elérhetőségein is.

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000

Fax: 06/1-336-9479

E-mail: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

www.nebih.gov.hu

Zöld szám:

06-80/a nebih

06-80/2 63244



TÁJÉKOZTATÓ

Tisztító- és fertőtlenítőszer használata az élelmiszer-láncban

„az élelmiszer előállító-, és forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani, minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely az élelmiszerekkel kerül kapcsolatba hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és a fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen” – 852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról

A takarítás, tisztítás, és az ezeket kiegészítő fertőtlenítés az élelmiszer-lánc szereplőinél élelmiszerbiztonsági szempontból az egyik legfontosabb műveletnek számít. Az élelmiszereket előállító helyiségek megfelelő higiéniás állapota jelentősen befolyásolja az ott tárolt, előkészített, feldolgozott élelmiszerek, ételek minőségét, fogyasztásra való megfelelőségét. Hatással van az élelmiszerek biztonságára a létesítményekben foglalkoztatott személyek kezének tisztasága is.

Mit is jelent a takarítás, tisztítás?



Legegyszerűbb megfogalmazás szerint a takarítás, tisztítás a környezetben, helyiségekben, felületeken, eszközökön található, szemmel látható szennyeződések eltávolítását jelenti. A **tisztítószerek** azok a vegyi anyagok, melyek megfelelő eszközzel a tisztítandó felületre juttatva, az ott található

szennyeződések feloldják, eltávolítják.

Mit is jelent a fertőtlenítés?

A mikroorganizmusok általában akkor okoznak megbetegedést, ha a környezetünkben, élelmiszereinkben számukra kedvező körülményeket találva elszaporodnak.

A fertőtlenítés lényege, hogy olyan fizikai vagy kémiai módszereket alkalmazzunk, melyek a környezetünkben lévő mikroorganizmusokat – köztük a betegséget okozó mikrobákat is – elpusztítják, vagy csíraszámukat drasztikusan csökkentik, ezáltal megállítva a fertőzések terjedését. Ezért fontos a **fertőtlenítőszer** kiválasztásakor, hogy a szer a megfelelő antimikrobiális hatásspektrummal rendelkezzen, vagyis hatásos legyen a környezetünkben elszaporodható mikroorganizmusok (baktérium, vírus, penészgomba stb.) ellen.

Ma már mindinkább elmosódik a határvonal a tisztító- és a fertőtlenítőszer között.

Azokat a szereket, melyek tisztító- és fertőtlenítő hatással egyaránt rendelkeznek: egyfázisú szereknél nevezük.



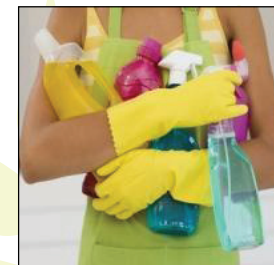
Az élelmiszeripari felületek esetén a fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelmény, hogy baktericid és fungicid hatásspektrummal rendelkezzen, melynek során – a szer alkalmazását követően – a baktériumok csíraszámja a kiindulási csíraszámhoz képest legalább 5, míg gombák esetében legalább 4 nagyságrenddel kell, hogy csökkenjen.

Fertőtlenítő-, kézfertőtlenítő és tisztítószerekkel szembeni elvárások:

- hatását rövid idő alatt fejtsse ki;
- felhasználása egyszerű legyen;
- széles hatásspektrumú legyen;
- a kézfertőtlenítőszer rendelkezzen tisztító hatással is;
- vízben jól oldódjon;
- használója kezét, bőrét, ruháját ne károsítsa;
- a tisztítandó, fertőtlenítendő felületet ne károsítsa;
- felhasználása ne legyen balesetveszélyes;
- ne legyen tűzveszélyes, irritáló szagú;
- gazdaságos, és megbízható legyen.

Az élelmiszer-vállalkozás feladata, hogy a takarítási, tisztítási, fertőtlenítési műveletek elvégzéséhez és a dolgozók kezének fertőtlenítéséhez megfelelő és jó állapotú eszközöket, valamint a felhasználási célnak, területnek megfelelő tisztító és fertőtlenítő szereket biztosítson.

A kereskedelmi forgalomban a tisztító- és fertőtlenítőszeres széles skálája megtalálható, ezekből kell a felhasználási célt szem előtt tartva a megfelelő szereket kiválasztani. Azért, hogy a mikroorganizmusok ne váljanak ellenállóvá (rezisztenssé) a fertőtlenítőszerrel szemben, célszerű a szereket – a hatóanyag(ok) figyelembevételével – 3 havonta váltogatni.



A készítmények veszélyességüktől függően előzetes engedély, vagy regisztráció után kerülhetnek csak forgalomba. Az engedélyt az Országos Tisztifőorvosi Hivatal (OTH) adja ki.