6. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЮ КИСТОЧЕК ДЛЯ БРИТЬЯ

Утверждена Главным государственным санитарным инспектором СССР 7 июня 1949 г.

I. Общие положения

1. Кисточки для бритья (новые и бывшие в употреблении) в парикмахерских городов (столичных, областных и др.) допускаются к употреблению только после их дезинфекции (обеззараживания).

2. Дезинфекция кисточек для бритья должна производиться централизованно в местных дезинфекционных учреждениях или в специальных предприятиях коммунального обслуживания населения.

3. Продезинфицированные кисточки должны сохраняться в парикмахерских в специально предназначенных для этой цели шкафчиках в запечатанных пакетах, которые вскрываются перед употреблением в присутствии посетителей.

Примечание. Продезинфицированные кисточки при нарушении целости пакетов, независимо от срока дезинфекции, не допускаются к употреблению и должны быть вновь подвергнуты дезинфекции.

II. Дезинфекция кисточек

4. Процесс дезинфекции кисточек слагается из следующих операций:
а) очистки и мытья кисточек;
б) дезинфекции;
в) упаковки.

а) Очистка и мытье кисточек

5. Очистка и мытье кисточек производятся в стиральных барабанах, металлических ваннах или баках с 2% раствором соды при температуре 50° в течение 5—15 минут (в зависимости от количества кисточек) при постоянном перемешивании или вращении барабана

6. После мытья со щелочью раствор сливают и кисточки снова моют в горячей воде, сменяемой 3 — 4 раза (температура 75°) до исчезновения мути, образующейся в воде при мытье кисточек. Отсутствие помутнения контролируется опусканием кисточки в стакан с чистой горячей водой.

Вымытые кисточки переносятся в чистых специальных тазах или ведрах с плотными крышками в дезинфекционное отделение.

б) Дезинфекция кисточек

7. Дезинфекционная обработка кисточек производится горячей водой при температуре 75—80° в течение часа в ванне, закрывающейся плотной крышкой и снабженной термометром.

Кисточки должны быть покрыты слоем воды в 3—5 см.

8. Через 30 минут после начала обработки обязательно надо тщательно перемешать кисточки с помощью мешалки, после чего ванна вновь закрывается плотной крышкой до окончания времени обработки.

9. Высушивание кисточек производится путем центрифугирования или помещения их в сушильный шкаф типа Пастера (при температуре 40—50°).

10. После высушивания кисточки передаются через стенное окно с дверцей в упаковочное отделение в чистых продезинфицированных эмалированных или оцинкованных тазах, закрытых стерилизованными салфетками.

gost.e-ecolog.ru

11. Кисточки, не бывшие в употреблении, при отсутствии документов о дезинфекции и при изготовлении подлежат обязательной обработке, без чего использование их в парикмахерских воспрещается.

Обработка проводится по описанной методике с дополнительной замочкой кисточек в 4% растворе формалина в течение 2 часов и с последующим промыванием их в горячей воде (температура 60°) для удаления избытка формалина.

в) Упаковка кисточек

12. Продезинфицированные кисточки вкладывают в обеззараженные индивидуальные бумажные пакеты. Пакеты должны храниться в обеззараженных мешках. Пакеты и мешки подвергают обеззараживанию в паровой или пароформалиновой камере.

13. Пакеты наглухо закрывают и заделывают специальными пистонами. На каждом пакете должен иметься штамп учреждения, производившего дезинфекцию, и дата ее.

14. Качество дезинфекции кисточек должно систематически контролироваться путем проведения бактериологических исследований кисточек. Выемка для исследования должна производиться не реже 2 раз в месяц работниками санитарно-эпидемиологических станций в количестве не менее 3 пакетов из обеззараженной партии кисточек.

III. Санитарный режим на производстве

15. Не допускается объединение в одном помещении процессов очистки, мытья и дезинфекции с упаковкой.

16. Помещения для мытья и дезинфекции должны быть обеспечены вытяжной вентиляцией.

17. Помещение и оборудование моечного отделения подвергаются ежедневной тщательной уборке и мытью перед каждой сменой.

18. В упаковочном отделении перед каждой сменой производится тщательная влажная уборка пола с последующей протиркой его 0,2% осветленным раствором хлорной извести или хлорамина. Стол для упаковки кисточек, баки, ящики, тазы и другой инвентарь промывают теплой водой с мылом и протирают теми же растворами хлорной извести или хлорамина перед каждой сменой.

19. Персонал моечного и дезинфекционного отделений должен быть одет в белые халаты, колпаки или косынки, резиновые сапоги, перчатки и передники.

Персонал упаковочного отделения должен быть одет в белые халаты, резиновые перчатки, колпаки или косынки.

20. К работе по дезинфекции бритвенных кисточек не допускаются работники, имеющие заболевания, перечисленные в инструкции «Об обязательных медицинских осмотрах лиц, занятых в пищевых предприятиях, по санитарно-гигиеническому обслуживанию населения и др.», утвержденной Всесоюзной государственной санитарной инспекцией 24 января 1949 г.[1], и в дальнейшем эти работники должны подвергаться медицинскому осмотру не реже одного раза в месяц.

21. Персоналу моечно-дезинфекционного отделения воспрещается переходить во время работы в упаковочное отделение.

22. Персонал упаковочного отделения работает в резиновых перчатках; перед началом работы он должен тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и щеткой и сполоснуть после мытья 0,1% осветленным раствором хлорной извести или хлорамина. Ногти на руках должны быть коротко остриженными.

Примечание. В случае выхода во время работы из помещения упаковочного отделения по возвращении руки должны быть вновь вымыты и обработаны указанным выше способом; халат снимают и оставляют в упаковочном отделении.

23. Допуск посторонних лиц в производственные помещения воспрещается.

24. Учреждения по дезинфекции кисточек для бритья подлежат систематическому санитарному надзору.

---

[1] См. кн. II.

gost.e-ecolog.ru