

**ZASADY MYCIA I DEZYNFEKCJI DROBNEGO SPRZĘTU
I RUCHOMYCH CZĘŚCI MASZYN**

1. Mycie i dezynfekcja drobnego sprzętu i ruchomych części maszyn, takich jak: miski, deski noże, łopatkki, topory, części wilka (ślimak, szarpak, noże, sitka) powinno się odbywać w wydzielonej myjni wyposażonej w zlewozmywaki.
2. Każdorazowo po użyciu drobnego sprzętu i ruchomych części maszyn należy oczyścić myte przedmioty z resztek organicznych.
3. Oczyszczony sprzęt namoczyć w jednej z komór zlewozmywaka w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego. Czas zamaczania wynosi od kilku do kilkudziesięciu minut w zależności od stopnia zabrudzenia.
4. Sprzęt umyć ze wszystkich stron najlepiej używając szczotki na rączce. Szczególnie dokładnie należy wyszorować miejsca trudno dostępne: otwory, zagłębienia.
5. Umyty sprzęt wypłukać pod ciepłą bieżącą wodą pitną i wysuszyć przez ociekanie.
6. Jeżeli jest to możliwe stosować dezynfekcję termiczną przez zanurzenie sprzętu w wodzie o temperaturze nie niższej niż 85° na 3-5 minut.
7. Jeżeli dezynfekcja termiczna jest niemożliwa do wykonania, należy przeprowadzić dezynfekcję chemiczną przy użyciu jednego ze środków dezynfekcyjnych, wskazanych oddzielnie przez Biuro Administracji. Po dezynfekcji sprzęt należy dokładnie wypłukać bieżącą wodą.
8. Wydezynfekowany sprzęt osuszyć przez ociekanie.
9. Szczotki, zmywaki używane do mycia sprzętu po użyciu umyć, wypłukać, zdezynfekować i wysuszyć. Nie należy używać ich do innych celów.