# Санитарная обработка устройства.

## 1. Перечень необходимых инструментов и приспособлений для санитарной обработки устройства.

«Список инструментов для проведения полной санитарной обработки устройства»

| | |
|---|---|
| 1 | Бутыль для подачи дез. раствора 10-20 литров с возможностью установки на устройство |
| 2 | Промывочная вода 2-3 бутыли. |
| 3 | Дезенфицирующие средство - Divosan OSA-N (или аналог). |
| 4 | Ёмкость для слива промывочной воды 20 литров. |
| 5 | Зажим для пережатия силиконовой трубки слива бойлера. |
| 6 | Переходник со сливным шлангом, вкручиваемый взамен крана. |
| 7 | Переходник со сливным шлангом и вентилем для подключения к сливному фитингу бойлера. |
| 8 | Ёмкость для замачивания для снятия налёта кальция и дезинфекции съёмных деталей устройства. |
| 9 | Средство для ручного мытья посуды, для очистки корпуса. |
| 10 | Салфетки. |
| 11 | Набор ручных инструментов. |
| 12 | Фонарик для осмотра корпуса. |
| 13 | Удлинитель сетевого питания. |
| 14 | Щётка или пылесос для очистки конденсатора и внутренних поверхностей. |

«Рекомендуемые запасные части в качестве ремонтного комплекта при проведении санитарной обработки».

| | |
|---|---|
| 1 | Фильтр деструктор озона |
| 2 | Уплотнительная прокладка для холодного танка |
| 3 | Запорная прокладка предохранительного клапана холодного танка |

## 2. Предлагаемый вариант сценария проведения санитарной обработки устройства.

**Примечания:**

- Рекомендовано минимум за 1 час предупредить клиента о прибытии сервисной службы для своевременного отключения устройства (это необходимо для того, чтобы остыл горячий бойлер и растаял лёд в холодном танке.)
- В случае наличия следов протечек, выясните их причину.

**Предупреждения!**

- Санитарная обработка производится на включенном устройстве.
- Не производите промывку водной системы устройства с демонтированной верхней стеклянной панелью.

**Рекомендации для проведения санитарной обработки:**

1. Необходимо произвести внешний осмотр устройства для выявления

дефектов.

2. Запомните или запишите пользовательские настройки устройства, для их последующей установки после завершения санитарной обработки устройства.
3. Первоначально проведите обработку по пункту № 3 до удовлетворительного качества воды в холодном танке и бойлере.
4. При проведении промывки водной системы произведите обработку съёмных частей устройства и корпуса устройства.
5. После проведения промывки водной системы отключите устройство от сети электропитания, и, сняв бутыль с водой, при необходимости, демонтируйте верхнюю стеклянную панель для осмотра внутренней части устройства и обработки ёмкости для стаканов.
6. Произведите осмотр уплотнительной прокладки холодного танка, и в случае повреждений, замените на новую.
7. Произведите осмотр предохранительного клапана холодного танка, замените запорную прокладку на новую.
8. После монтажа верхней стеклянной панели, установите бутыль с водой,верните устройство в первоначальное местоположение и включите электропитание.
9. Проверьте наполнение танков водой, работоспособность и пользовательские настройки устройства.

**3. Инструкция для проведения дезинфекциихимическими растворами водяной системы устройства.**

Данная инструкция описывает процесс дезинфекции, промывки водяной системы устройства в ходе санитарной обработки.

Данный сценарий санитарной обработки предназначен для дезинфекции и промывки дезинфицирующими растворами водной системы устройства.

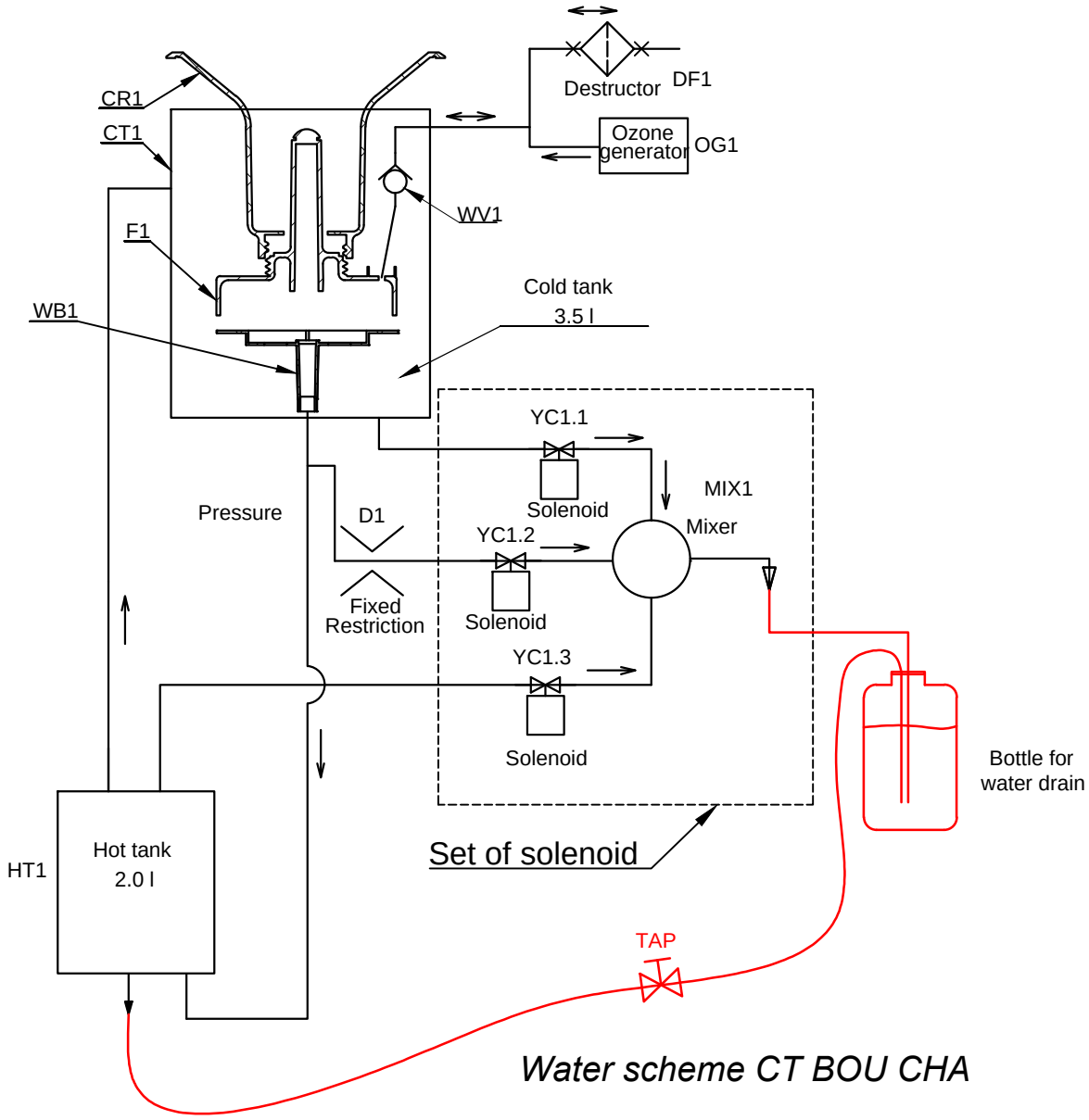
Данный сценарий санитарной обработки предназначен для однократного слива и заливки дезинфицирующего раствора или промывочной воды из устройства с выдержкой для дезинфекции в течение не менее 7 минут.

Необходимое количество промывок:

1. Промывка дезинфицирующим раствором с выдержкой необходимого времени для дезинфекции.
2. Промывка водной системы от дезинфицирующего раствора промывочной водой необходимое количество раз до устранения присутствия дезинфицирующего раствора без выдержки времени обработки.

Для проведения промывочных работ необходимы следующие инструменты:

1. Бутыль для дезинфицирующего раствора ёмкостью не менее 10 литров с возможностью установки на устройство.
2. Дезинфицирующий раствор для дезинфекции пищевого оборудования (не менее 7 литров, например Divosan OSA-Nили аналог).
3. Ёмкость для слива промывочной воды, объёмом не менее 20 литров.
4. Промывочная вода, не менее 2 бутылей, ёмкостью 20 литров, с возможностью установки на устройство.
5. Вкручиваемый переходник со сливным шлангом взамен крана.
6. Переходник со сливным шлангом и вентилем для подключения к сливному фитингу бойлера.




«Принципиальная схема проведения дезинфекции химическими растворами »