

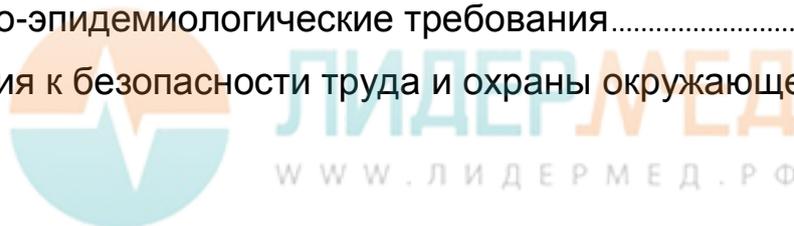
ООО «МЕДИНТЕХ»™

Технологическая инструкция по производству синглетно-кислородных смесей на аппаратах МИТ-С

Редакция 1 от 17.07.2019

Оглавление

1. Общая характеристика.....	4
2. Сфера применения.....	5
3. Характеристика сырья, полуфабрикатов и сопутствующих материалов 5	
4. Характеристика готовой продукции.....	8
Согласно ТР ТС 021/2011 - О безопасности пищевой продукции.....	9
5. Нормы и рецептура.....	9
6. Рекомендации по применению синглетно-кислородных коктейлей и пенки.....	11
7. Технологический процесс.....	11
8. Технологический контроль.....	14
9. Упаковка, маркировка, хранение.....	14
10. Требования к технологическому оборудованию.....	15
11. Санитарно-эпидемиологические требования.....	16
12. Требования к безопасности труда и охраны окружающей среды.....	17





1. Общая характеристика

Эта технологическая инструкция распространяется на синглетно-кислородную смесь (далее - СКС), что производится аппаратами серии «МИТ-С» ООО «Мединтех». СКС представляет собой обогащенные (насыщенные) синглетным кислородом коктейли и пенки, которые приготовлены с использованием бутилированной питьевой, столовой или минеральной воды, фиточаев, пакетированных соков, нектаров, растительных сиропов, сиропа корня солодки.

Синглетный кислород - это метастабильное состояние молекулярного кислорода O_2 с более высоким энергетическим уровнем, чем в основном, триплетном состоянии, и с коротким периодом жизни. После активации молекулы кислорода переходят в изначальное устойчивое (до входа в активатор) состояние или вступают в реакцию с радикалами для образования воды, совершая при этом синглетно-триплетный дипольный переход, то есть при этом излучается квант на определенных частотах.

Образование СКС возможно за счет фотохимической и фото энергетической сенсбилизации паров воды (водных растворов) ультрафиолетовым (УФ) излучением.

Преобразование пароводяной смеси в СКС осуществляется в процессе прохождения данной смеси через активатор.

При этом вода переходит в мелкодисперсное состояние, а свободный кислород, содержащийся в воздухе - в синглетный. Образована таким образом смесь, имеет структурированное состояние, которой по своим свойствам аналогична внутриклеточному состоянию воды в биологических структурах. Дополнительное применение магнитного поля способствует спиновой поляризации электронных облаков, что делает молекулу воды более энергоемкой, а соответственно воду - уникальной. Этот процесс синглетно-триплетного дипольного перехода сопровождается выделением квантов электромагнитной энергии в ультрафиолетовом диапазоне и составляет энергоинформационную основу СКС (патент № 1395 от 12.12.2001, патент № 33892 от 10.07.2008).

Принцип образования синглетного кислорода аппаратами МИТ-С: кислород, который содержится в воздухе, проходя через активатор, под действием жесткого ультрафиолетового излучения превращается в синглетный кислород. Молекула кислорода O_2 в синглетном состоянии живет ограниченное время, после чего она распадается и восстанавливается в обычное состояние. Этот процесс синглетно-

триплетного дипольного перехода сопровождается выделением энергии ультрафиолетового диапазона, они же собственно и тянут за собой цепь биохимических и биофизических процессов, направленных на нормализацию обменно-окислительных реакций в организме.

Поступление СКС в организм человека оказывает воздействие на мембранно-обменные процессы и биоэнергетические преобразования внутри клеток, результатом которых есть нормализация антиоксидантных функций.

Поступление СКС в организм человека происходит методом приема активированной воды, водных растворов, смесей, коктейлей и пенки (рис.1).

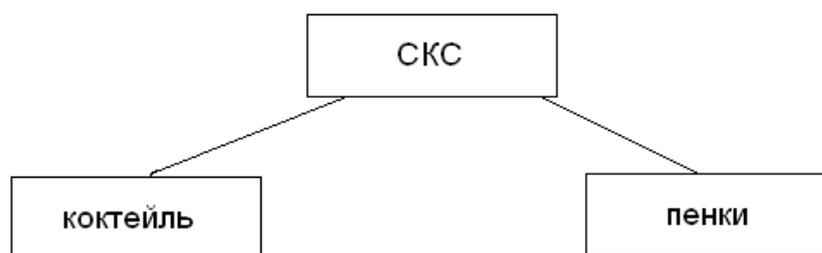


Рис. 1. Варианты синглетно-кислородной смеси

2. Сфера применения

Синглетно-кислородные коктейли и пенки предназначены для использования в питании как дополнение к пищевым рационам населения с целью общего укрепления организма и повышение иммунитета.

Готовый продукт (синглетно-кислородные коктейли и пенки) может распространяться на предприятиях ресторанного типа, через оздоровительные и учебные заведения, детские сады.

3. Характеристика сырья, полуфабрикатов и сопутствующих материалов

3.1 Для приготовления синглетно-кислородных коктейлей могут быть использованы:

3.1.1. Негазированная минеральная вода, расфасованная в емкости согласно ГОСТ 32220 и другим действующим нормативным документам.

3.1.2. Вода питьевая, вода питьевая кипячёная, вода столовая фасованная, согласно СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" или другим действующим нормативным документам.

3.1.3. Соки плодовые и ягодные концентрированные согласно действующим нормативным документам.

3.1.4. Соки восстановленные согласно действующим нормативным документам.

3.1.5. Соки плодовые и ягодные натуральные согласно действующим нормативным документам.

3.1.6. Соки из цитрусовых плодов согласно действующим нормативным документам.

3.1.7. Другие соки, рекомендованные для детского питания, согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.1.8. Сиропы плодово-ягодные согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.1.9. Сироп из плодов шиповника и рябины витаминизированный с фитокомпозиции согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы.

3.1.10. Сироп из плодов шиповника согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.1.11. Фитосиропа согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.1.12. Другие сиропы, рекомендованные для детского и диетического питания, согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.1.13. Экстракты фруктовые согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.1.14. Фиточаи (согласно инструкции по применению фиточая). Для приготовления фиточаев с целью профилактики возможно применение лекарственного фитосырья только в аптечных упаковках.

3.1.15. Сироп корня солодки согласно инструкции производителя согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.2 Для приготовления синглетно-кислородной пенки используются:

3.2.1. Негазированная минеральная вода, расфасованная в емкости согласно ГОСТ 32220 и другим действующим нормативным документам.

3.2.2. Вода питьевая, вода питьевая кипячёная, вода столовая фасованная, согласно СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" или другим действующим нормативным документам.

3.2.3. Соки плодовые и ягодные концентрированные согласно действующим нормативным документам.

3.2.4. Соки восстановленные согласно действующим нормативным документам.

3.2.5. Соки плодовые и ягодные натуральные согласно действующим нормативным документам.

3.2.6. Соки из citrusовых плодов согласно действующим нормативным документам.

3.2.7. Другие соки, рекомендованные для детского питания, согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.2.8. Сиропы плодово-ягодные согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.2.9. Сироп из плодов шиповника и рябины витаминизированный с фитокомпозиции согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы.

3.2.10. Сироп из плодов шиповника согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.2.11. Фитосиропа согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.2.12. Другие сиропы, рекомендованные для детского и диетического питания, согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.2.13. Экстракты фруктовые согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.2.14. Фиточаи (согласно инструкции по применению фиточая). Для приготовления фиточаев с целью профилактики возможно применение лекарственного фитосырья только в аптечных упаковках.

3.2.15. Сироп корня солодки согласно инструкции производителя согласно действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.2.16. Холосас сироп согласно инструкции производителя согласно другим действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

3.2.17. Сок алоэ согласно инструкции производителя согласно другим действующим нормативным документам при наличии положительного заключения государственной санитарно-токсикологической экспертизы.

4. Характеристика готовой продукции

4.1 Синглетно-кислородные коктейли представляют собой барбатированные (насыщенные) синглетно-кислородные смеси столовой, минеральной, фасованной воды; фиточаев, других водных растворов с добавлением фито- или плодово-ягодных сиропов; сиропа корня солодки, или холосаса, или сока алоэ; натуральных, восстановленных и концентрированных соков, а также плодов цитрусовых соков; нектаров и других соков и сиропов с невысоким содержанием сахара, которые имеют разрешения для применения в детском и диетическом питании.

4.2 Синглетно-кислородная пенка представляет собой мелкодисперсную пену, приготовленную из столовой, минеральной фасованной воды; фиточаев; натуральных, восстановленных и концентрированных соков, а также цитрусовых соков; нектаров; сиропов плодово-ягодных, сиропов из плодов шиповника и рябины, фитосиропов; фруктовых экстрактов; сиропа корня солодки или холосаса, или сока алоэ и других соков и сиропов с невысоким содержанием сахара, которые имеют разрешения для применения в детском и диетическом питании.

4.3 По органолептическим показателям коктейли и пенки должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1. Органолептические показатели коктейлей и пенок

Показатель	Характеристика		Метод контроля
	Коктейли	Пенки	
Внешний вид	Жидкость	Мелкодисперсная пена	Согласно ТР ТС 021/2011 - О безопасности пищевой продукции
Цвет	Свойственный используемому сырью	Свойственный используемому сырью	Согласно ТР ТС 021/2011 - О безопасности пищевой продукции
Запах	Свойственный используемому сырью. Без посторонних запахов	Свойственный используемому сырью. Без посторонних запахов	Согласно ТР ТС 021/2011 - О безопасности пищевой продукции
Вкус	Свойственный используемому сырью. Без посторонних привкусов	Свойственный используемому сырью. Без посторонних привкусов	Согласно ГОСТ 6687.5

4.4 По физико-химическим показателям коктейли и пенки должны соответствовать нормам, приведенным в таблице 2.

Таблица 2. Физико-химические показатели коктейлей и пенки

Показатель	Характеристика		Метод контроля
	Коктейли	Пенки	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	Свойственная используемому сырью.	Свойственная используемому сырью.	Согласно ТР ТС 021/2011 - О безопасности пищевой продукции

5. Нормы и рецептура

5.1 В условиях детских организованных коллективов, в том числе дошкольных и школьных учреждениях, по рекомендации врача или по методическим рекомендациям или рецептурами утвержденными в установленном порядке.

5.2 На предприятиях общественного питания, в торговой сети, лечебно-профилактических учреждениях и в домашнем использовании по рецептурам утвержденными в установленном порядке.

5.3 Рекомендуемые составы раствора для приготовления синглетно-кислородных пенок на общий объем одной заправки 800 ± 10 мл, для 8000мл готовой смеси:

ВАРИАНТ 1:

- 160 мл сиропа с указанных в пп. 3.2.8; 3.2.9; 3.2.10; 3.2.11; 3.2.12;
- 160 мл сока из указанных в пп. 3.2.3; 3.2.4; 3.2.5; 3.2.6; 3.2.7;
- 479 мл воды с указанных в пп.3.2.1; 3.2.2.
- 10 мл сиропа корня солодки, или холосаса, или сока алоэ, добавить непосредственно перед приготовлением пенки в каждую колбу и тщательно размешать.

ВАРИАНТ 2:

- 559 мл сока из указанных в пп. 3.2.3; 3.2.4; 3.2.5; 3.2.6; 3.2.7;
- 240 мл фитораствора с указанных в пп. 3.2.9; 3.2.11; 3.2.12;
- 10 мл сиропа корня солодки, или холосаса, или сока алоэ, добавить непосредственно перед приготовлением пенки в каждую колбу и тщательно размешать.

ВАРИАНТ 3:

- 790 мл сока из указанных в пп. 3.2.3; 3.2.4; 3.2.5; 3.2.6; 3.2.7;
- 10 мл сиропа корня солодки, или холосаса, или сока алоэ, добавить непосредственно перед приготовлением пенки в каждую колбу и тщательно размешать.



5.4 Рекомендуемый состав раствора для приготовления 200 ± 10 мл синглетно-кислородного коктейля:

ВАРИАНТ 1:

- 38 мл сиропа из указанных в пп. 3.2.8; 3.2.9; 3.2.10; 3.2.11; 3.2.12;
- 38 мл сока из указанных в пп. 3.2.3; 3.2.4; 3.2.5; 3.2.6; 3.2.7;
- 120 мл воды с указанных в пп.3.2.1; 3.2.2.
- 5-10 мл сиропа корня солодки, или холосаса, или сока алоэ, добавить непосредственно перед приготовлением пенки в каждую колбу и тщательно размешать.

Возможно использование других вариантов приготовления синглетно-кислородного коктейля, согласно утвержденным Текстам маркировки.

Внимание! Сироп корня солодки, холосас и сок алоэ служат пенообразующей веществе. Без них пена не будет «нарастать».

6. Рекомендации по применению синглетно-кислородных коктейлей и пенок

6.1 Рекомендуемый объем разовой порции коктейля или пенки составляет:

- для детей в возрасте 3-6 лет – 100 мл;
- для детей и подростков в возрасте 7-10 лет -150 мл, 11 -15 лет - 200 мл;
- для подростков 16 - 18 лет - 200 мл;
- для взрослых - 250 мл.

Продолжительность курса корректируется по рекомендации врача.

6.2 Рекомендуемая суточная норма для детей - 1 порция, для взрослых - 1-3 порции.

Принимать кислородный коктейль или пенку рекомендуется за 30 - 40 минут до еды или не ранее чем через 45 минут после еды.

6.3 Рекомендуемый срок потребления коктейля или пенки составляет:

- для детей и подростков - 10-15 приемов (1 курс);
- для взрослых - 15-25 приемов (1 курс).

1 курс - это:

- применение синглетно-кислородных пенок приготовленных по одному виду рецепта.

6.4 Периодичность применения синглетно-кислородных курсов:

- минимальная перерыв между курсами - 1 месяц (30 дней)
- максимальное количество курсов - 5 курсов в год.

График приема курсов может корректироваться по рекомендации врача.

6.5 Меры предосторожности: Индивидуальная непереносимость отдельных компонентов продукта.

7. Технологический процесс

7.1 Процесс приготовления СКС коктейлей и пенок состоит из следующих операций:

- Прием и входной контроль качества ингредиентов.
- Подготовка аппаратов МИТ-С.
- Смешивание ингредиентов и подготовка смесей.
- Подготовка и приготовления коктейлей и пенок.
- Отпуск коктейлей и пенок, организация процесса потребления.
- Санитарная обработка рабочего места, аппаратов, соединительных шлангов, колб для приготовления синглетно-кислородных смесей, колб для приготовления синглетно-кислородной пенки.

7.2 Прием и входной контроль качества сырья.

Входной контроль качества сырья коктейлей и пенек осуществляет организация, предоставляющая услуги по приготовлению коктейлей и пенек в присутствии представителей обслуживающей организации.

Для приготовления коктейлей и пенек используют ингредиенты, которые имеют заключение государственной санитарно-токсикологической экспертизы, сертификаты качества и производятся в соответствии с действующей нормативной документацией.

Сырье принимают по количеству и качеству. Каждая партия сырья должна соответствовать требованиям государственных стандартов или действующих нормативных документов. Сырье должно быть использовано в пределах сроков годности, указанных в нормативных документах или технической документации. После вскрытия упаковки неиспользованное сырье подлежит утилизации.

7.3. Подготовка аппаратов к работе выполняется согласно руководству по эксплуатации «Аппарат для приготовления синглетно-кислородных коктейлей МИТ-С» на каждую модель соответственно.

Подготовить колбы для приготовления пароводяной смеси, для этого заполнить колбу до второй отметки на колбе очищенную или дистиллированную водой (30-35 мл). Колбу плотно закрыть крышкой, при этом распылитель должен полностью погрузиться в воду. Установить колбы для приготовления пароводяной смеси на блок электронный и соединить силиконовые трубки со штуцерами на аппарате согласно с цветной маркировкой.

7.4 Технологический процесс приготовления синглетно-кислородных коктейлей:

- Выполнить пп. 7.3 данной технологической инструкции.
- Для приготовления коктейля в емкость налить соответствующее сырье: столовую, минеральную, бутилированную воду; фиточай, другие водные растворы с добавлением фито или плодово-ягодных сиропов; сиропа корня солодки, или холосаса, или сока алоэ; натуральные, восстановленные и концентрированные, а также цитрусовые соки; нектары и другие ингредиенты с низким содержанием сахара, разрешенные для детского и диетического питания.
- Погрузить распылитель в емкость с коктейлем.
- Включить выключатели каналов: КАНАЛ 1 и / или КАНАЛ 2.
- Время активации 200 мл минеральной воды - 3 минут; 200 мл соков, фитококтейлей - 5 минут.
- Коктейли разлить в одноразовые или индивидуальные стаканы и принимать сразу.

7.5 Технологический процесс приготовления синглетно-кислородных пеннок:

- Выполнить пп. 7.3 данной технологической инструкции. В каждую литровую колбу (добавленную в комплект поставки аппарата) налить (800 ± 10) мл раствора для приготовления пены: столовой, минеральной бутилированной воды; фито чаев; натуральных, восстановленных и концентрированных, а также цитрусовых соков; нектаров; сиропов плодово-ягодных, сиропов из плодов шиповника и рябины, фито сиропов; фруктовых экстрактов; сиропа корня солодки или холосаса, или сока алоэ, других соков и сиропов с невысоким содержанием сахара, разрешенных для детского и диетического питания.

- Установить колбу в посадочное место или погрузить распылитель КАНАЛ 1/ КАНАЛ 2 в емкость для приготовления пенки.

- Включить выключатели каналов: КАНАЛ 1 и / или КАНАЛ 2.

- Полученную пенку разливают в одноразовые высокие стаканы (соотношение диаметра к высоте стакана не менее 1 к 3) и употребляют сразу после ее приготовления.

- смесь, которая остается на дне стакана, рекомендуется выпить.

7.6 Производительность одного канала за один цикл¹ составляет 35 - 40 порций пенки при одной полной заправке (800 ± 10 мл) для аппарат «МИТ-С2». Время цикла - 5 минут.

7.7 Санобработка аппарата

После каждого цикла работы аппарата необходимо его выключить и тщательно промыть соединительные трубки, колбы для приготовления синглетно-кислородной смеси и колбы для приготовления пеннок под проточной водой с использованием бытовых средств для мытья посуды. Для мытья колб рекомендуется использовать ершик или щетку с длинной ручкой.

Фетровые и титановые распылители тщательно промыть большим количеством проточной воды и оставить сушить на бумажном полотенце.

Примечание: в процессе работы нужно следить за уровнем очищенной воды в колбах для приготовления пароводяной смеси.

¹ 1 цикл - это:

- приготовление пенки с одной полной заправки колб для приготовления синглетно-кислородной пенки;

- приготовление пенки с одного вида сырья при не полный заправке колб для приготовления синглетно-кислородной пенки;

- приготовление синглетно-кислородных коктейлей к изменению сырья, но не реже одного раза в день.

Титановые распылители должны быть полностью погружены в воду, поскольку образование пароводяной смеси - это одно из главных условий получения СКС.

8. Технологический контроль

8.1 Каждая партия сырья принимается по органолептическим показателям, проверяются сопроводительные документы на сырье (сертификаты качества, или другие нормативные документы предусмотренные законодательством РФ). В сопроводительных документах обязательно должны быть указаны:

- Номер и дата производства.
- Название и адрес предприятия-изготовителя.
- Название продукта.
- Вес партии.
- Номер партии и дата отгрузки.
- Информация о соответствии продукта действующим ГОСТ или иным действующим нормативным документам.
- Срок годности к употреблению.
- Условия хранения.

8.2 Контроль приготовления коктейлей и пенки для каждой партии проводят по органолептическим показателям в соответствии с требованиями, приведенными в таблице 1 пп.4.3.

9. Упаковка, маркировка, хранение

9.1. Аппараты серии МИТ-С:

- Аппарат в упаковке предприятия-изготовителя должен храниться в помещении с температурой воздуха от +5 до + 40° С и влажностью не более 80% при температуре 25 ° С.

- Перед длительным хранением аппарат должен быть обезжиренный и законсервирован в соответствии с ГОСТ 9.014 для условий хранения 2 (С) по ГОСТ 15150 - Предельный срок защиты без переконсервации 1 год.

- Электронный блок аппарата с руководством по эксплуатации, сетевой шнур, колбы, фетровые и титановые распылители, трубки соединительные и сменные части аппарата должны быть заключены в картонную коробку.

- Транспортировка аппарата должна осуществляться любым видом крытого транспорта в упаковке предприятия-изготовителя при температуре от минус 50 до плюс 50 ° С и относительной влажности до 80% при температуре 25 °С, избегая резких толчков и ударов.

9.2 Синглетно-кислородные коктейли: принимают не позднее чем через 7 минут с момента их приготовления, так как по истечению этого времени полезное действие коктейля резко снижается.

9.3. Синглетно-кислородные пенки: полученную пенку разливают в одноразовые высокие стаканы (соотношение диаметра к высоте стакана не менее 1 до 3), принимают не позднее 3-5 минут с момента приготовления, так как по истечению этого времени полезное действие пенки резко ослабевает.

9.4. Нераспечатанную сырье (соки, фиточаи, минеральные бутилированные воды, сиропы) хранят в холодильнике и подлежат утилизации согласно действующей нормативной документации.

Сырье должно быть использовано до истечения срока годности, указанного на этикетках. После вскрытия упаковочной тары сырье должно использоваться полностью, запрещается повторно или частично использовать сырье для приготовления синглетно-кислородных коктейлей и пенек. Остатки не подлежат хранению и должны быть утилизированы. Повторное использование раствора не допускается. Синглетно-кислородные коктейли, пенки отпускаются потребителям в одноразовой посуде, принимаются с помощью одноразовой ложки (или соломинки). Смесь, которая остается на дне, рекомендуется выпить.

10. Требования к технологическому оборудованию

Для приготовления синглетно-кислородных коктейлей и пенек используется следующее оборудование:

Аппараты для приготовления синглетно-кислородных коктейлей «МИТ-С» ТУ У 5131-001-17407220-2013. Данный аппараты рекомендован для установки на предприятиях общественного питания, в спортивно-оздоровительных центрах и центрах ухода за телом, в торговой сети, санаторно-курортных, дошкольных и школьных учреждениях, а также в домашнем использовании. Работать с аппаратом разрешается специалисту не моложе 18 лет, прошедший медицинское освидетельствование (работник должен иметь санитарную книжку), прошел обучение методикам приготовления пенек и коктейлей и получил сертификат.

При использовании аппарата в лечебных целях, работать с аппаратом разрешается только медперсоналу, который прошел обучение по использованию методик синглетно-кислородной терапии и получил сертификат.

Технологическое оборудование для приготовления синглетно-кислородных коктейлей, пенки должно соответствовать техническим условиям и иметь руководство по эксплуатации, заключение санитарно-токсикологической экспертизы, сертификат или декларацию соответствия.

11. Санитарно-эпидемиологические требования

11.1 Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям.

11.1.1 Приготовление коктейлей и пенки проводят в отдельном помещении площадью не менее 4 кв. м., или в помещении общего питания при учебном заведении (столовых, буфетах, кафетериях и т.д.), в помещении медицинских и оздоровительных кабинетов, с выделенной площадью под приготовления пенки не менее 4 кв. м. В помещении должен быть установлен стол для приготовления коктейлей и пенки.

Сырье для приготовления синглетно-кислородных коктейлей и пенки сохраняется в специальном шкафу или холодильнике. После вскрытия упаковочной тары сырье хранению не подлежит и должно быть утилизировано в конце рабочего дня.

11.1.2 Для санитарной обработки аппарата, колб, распылителей, трубок соединительных выделяют специальное место, оборудованное централизованным водоснабжением и канализацией, раковиной, емкостью с бытовыми средствами для мытья посуды в соответствии с действующими нормативными документами.

11.1.3 Санитарную обработку использованных колб, распылителей, соединительных трубок проводят после каждого цикла использования.

11.2 Санитарная обработка аппаратов МИТ-С:

11.2.1 Блок электронный аппарата МИТ-С протирают салфетками, смоченными бытовыми моющими средствами для мытья посуды или дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормативными документами. Запрещается погружать блок электронный в емкость с водой.

11.2.2. Мойку и санитарную обработку использованных колб, трубок соединительных проводят после каждого цикла использования под проточной водой с использованием бытовых средств для мытья посуды в соответствии с действующими нормативными документами. Для мытья колб рекомендуется использовать ершик или щетку с длинной ручкой.

Фетровые и титановые распылители необходимо тщательно промыть большим количеством проточной водой и оставить сушить на бумажном полотенце.

11.2.3. В целях соблюдения санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований производитель рекомендует замену

фетровых распылителей - 1 раз в месяц. В противном случае необходимо проводить периодические исследования в лабораториях СЭС на соответствие заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы, а именно пункта: «Объект экспертизы соответствует установленным медицинским критериям безопасности / показателям»

11.3 Посуда (стаканы, ложки, соломинки) для принятия коктейлей и пенки должен быть одноразовым.

12. Требования к безопасности труда и охраны окружающей среды

12.1 Требования безопасности и охраны окружающей среды контролируются правилам, установленным органами Госнадзорохрантруда. При использовании аппаратов МИТ-С необходимо соблюдать требования санитарии, утвержденных в установленном порядке и инструкции по эксплуатации аппаратов. Неиспользованные в течение дня синглетно-кислородные коктейли и пенки подлежат утилизации в соответствии принятой документации.

12.2 Меры безопасности при работе с аппаратом МИТ-С

12.2.1 Работать с аппаратом разрешается только специалистам, которые прошли обучение и получили сертификат.

12.2.2 По способу защиты пациента и обслуживающего персонала от поражения электрическим током аппараты соответствуют изделиям класса II.

12.2.3 При выходе аппарата из строя необходимо его обесточить и принять меры по устранению неисправности. Ремонт аппарата, замену деталей или предохранителей делать только в обесточенном состоянии.

12.2.4 Не допускать попадания воды внутрь электронного блока аппарата.

12.3 Перед приготовлением синглетно-кислородного коктейля или пенки работник должен тщательно вымыть руки с мылом. Приготовление и отпуск коктейлей и пенки должен проводить проинструктированный работник (не моложе 18 лет), который прошел медицинский осмотр (работник должен иметь санитарную книжку).