

Правила отбора проб для определения качества дезинфекции холодильных камер

Нормативным документом на отбор проб, проведение исследования и интерпретацию полученных результатов при определении качества дезинфекции холодильных камер являются Санитарные правила для холодильников № 4695-88 Министерства здравоохранения СССР.

В соответствии с требованиями данного документа определение зараженности воздуха холодильной камеры проводится методом оседания спор плесеней на чашки Петри. В каждую камеру размещается **по 5 чашек Петри** со стерильной средой (на стерильной бумаге) в следующем порядке: по 1 в каждый из четырех углов + 1 в центре камеры. Чашки открывают, крышки, не переворачивая, размещают рядом с соответствующей чашкой на стерильной бумаге. **Экспозиция открытых чашек – 5 минут.**

По завершению экспозиции чашки каждой холодильной камеры закрывают соответствующими крышками, маркируют номерами от 1 до 5, помещают в полиэтиленовый пакет столбиком друг на друга, плотно завязывают пакет таким образом, чтобы чашки не открылись в процессе транспортировки в лабораторию.

Если определение качества дезинфекции проводится в камерах с температурой ниже 0°C, то чашки необходимо устанавливать на деревянные бруски или иной материал во избежание замерзания питательной среды.

При необходимости закрытые крышками чашки Петри со стерильной средой могут храниться при прохладной температуре и без доступа солнечного света (например, в холодильнике) непродолжительное время.

Только при соблюдении вышеизложенных правил при проведении экспозиции, хранении и транспортировке чашек Петри (до и после экспозиции) будет получен достоверный результат исследования.