

роны руководителей областных и городских дезинфекционных станций, а в некоторых случаях дезинфекционных пунктов (там, где они существуют на положении городских дезинфекционных учреждений). Этим вопросом должны также серьезно заниматься институты эпидемиологии и микробиологии.

Данные контроля по мере их накопления должны подвергаться научному анализу и делаться достоянием и предметом обсуждения в кругах противоэпидемических работников с участием врачей инфекционных больниц, поликлиник и др.

Предусмотренная пятилетним планом здравоохранения борьба за снижение инфекций настоятельно требует повышения качества контроля эффективности дезинфекции и этим самым повышения всех качественных показателей дезинфекции. Последняя задача должна быть воспринята работниками дезинфекционного дела как важнейшая.

М. Л. ТУРИЧ

К вопросу о дезинфекции посуды

Из Института биологической профилактики инфекций

Имеющиеся в литературе различные противоречивые указания о методике обработки и дозировках хлорных растворов для обеззараживания посуды побудили нас провести соответствующие экспериментальные исследования.

Опыты были поставлены на образцах фаянсовой, стеклянной посуды и на различных металлических (алюминий, сталь, биметалл) изделиях (ножи, вилки, ложки). В качестве тест-микробов были взяты золотистый стафилококк и паратифозная палочка (2-миллиардные эмульсии). Поверх подсохшей на тест-объектах микробной эмульсии наносилась разного рода пища. Объекты помещались в стерильный сосуд и заливались испытуемыми хлорными растворами (холодными и подогретыми до 40—50°) различной концентрации на срок от 5 до 60 минут. Часть испытаний проведена на зараженной посуде, не защищенной пищей. Всего поставлено 482 опыта. Исследования проводились с хлорной водой, растворами хлорной извести, гипохлорита кальция и хлорамина.

Полученные результаты показали, что хлорные препараты при действии на не защищенных пищей микробов (метод погружения без механического удаления микробов протиранием, смыванием) обладают высокой бактерицидной силой. Раствор хлорамина и хлорной воды с содержанием 5 мг/л активного хлора дает 100% бактерицидный эффект с паратифом при экспозиции 5 минут для влажной эмульсии и 30 минут — для подсушенной. Для стафилококка требовались растворы 10 мг/л активного хлора при экспозиции 15 минут (влажная эмульсия) и 30 минут (подсушенная). Для растворов хлорной извести и гипохлорита кальция экспозиции должны были быть увеличены в 2—3 раза.

В опытах по дезинфекции посуды с остатками пищи посуда предварительно тщательно освобождалась от следов пищи (протиралась влажным тампоном), а затем погружалась в хлорные растворы. При такой обработке 100% бактерицидный эффект наступал при концентрации 5 мг/л активного хлора за 45 минут, а при 10 мг/л активного хлора — за 30 минут. Само по себе механическое удаление пищи (тщательное протирание тампоном) давало уменьшение флоры на 45—55%. Из работ ряда авторов (Выдревич, Соболев, Кемминг) также видно,

что хлорные препараты действуют эффективно только в том случае, когда они применяются после тщательной механической очистки посуды. Наши опыты по дезинфекции посуды со следами пищи методом погружения в хлорные растворы без предварительной механической очистки показали, что в этом случае необходимы дозировки, в 100—250 раз большие, чем предыдущие, т. е. от 500 мг/л до 2,5 г/л активного хлора при экспозиции 30—60 минут. Но и при этих условиях 100% положительный эффект достигается не всегда.

Таким образом, посуда, подлежащая дезинфекции, должна быть предварительно тщательно освобождена от остатков пищи механическим способом (протиранием влажными и чистыми тряпками, щетками), промыта водой и только после этого погружена в хлорный раствор. Лучшим из хлорных препаратов является хлорамин. Коррозии металлов в растворах, содержащих 5—10 мг/л активного хлора (0,3—0,5 г хлорамина), не происходит. Практически можно дозировку увеличить вдвое без вреда для объектов обработки.

Майор мед. службы Громов в своей работе¹ по дезинфекции рук и посуды в полевой обстановке применял 1% раствор хлорной извести для дезинфекции посуды, зараженной брюшнотифозной, паратифозной и дизентерийной культурой (экспозиция 2—5 секунд при условии предварительного мытья). Эмульсии этих культур наносились на тщательно вымытые или умышленно загрязненные пищей предметы. Автор отмечает, что при повторных одинаковых экспериментах получались разные результаты, что было связано с различной степенью загрязнения посуды и разным материалом, из которого сделана посуда. По данным Громова, 0,2% раствор хлорной извести действует также удовлетворительно. Однако при недостаточно чистой посуде требуется большая экспозиция, и эффект не всегда бывает надежен. В результате автор рекомендует обработку посуды производить 1% раствором хлорной извести, хотя и отмечает коррозирующее действие, «с которым по необходимости приходится мириться». По нашему мнению, разноречивые результаты зависят от неудовлетворительной очистки и мытья посуды перед погружением в хлорный раствор.

Сопоставляя приведенные выше собственные исследования и соответствующие литературные данные, приходится еще раз отметить важное значение механической очистки посуды (от остатков пищи, видимого загрязнения) и предварительного мытья посуды, после чего хлорные растворы в указанных нами низких концентрациях оказываются достаточно эффективными для обеззараживания посуды.

¹ См. «Военно-медицинский журнал», № 1 за 1947 г.