

UAB „AGROKONCERNO GRŪDAI”
Vėrupės g.1 Babtai, Kauno r.

Tvirtinu:



GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS GRŪDŲ SUPIRKIMO, PARUOŠIMO IR SAUGOJIMO ĮMONĖMS

Lietuvos grūdų perdirbėjų asociacija

2024

TURINYS

Įvadas

Terminai ir apibrėžimai.

1. Pagrindiniai geros higienos praktikos principai.

2. Reikalavimai grūdų saugykloms ir įrangai.

3. Vanduo.

4. Grūdų priėmimas ir saugojimas.

5. Grūdų ir kitų javų sėklų bei aliejinių augalų sėklų ruošimas (valymas, džiovinimas).

6. Darbuotojų higiena ir sveikata.

7. Atliekų ir techninių medžiagų laikymas.

8. Valymas, dezinfekavimas.

9. Vabzdžių ir graužikų kontrolė.

10. Laboratorinė kontrolė

11. Srauto diagrama

ĮVADAS

Geros higienos praktikos pagrindiniai principai yra maisto sauga ir kokybė. Svarbiausius maisto kokybės ir saugos rodiklius reglamentuoja Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) 852/2004 bei (EB) 178/2002, Lietuvos Respublikos maisto įstatymas, bei kiti teisės aktai nustatantys esminius maisto saugos užtikrinimo reikalavimus.

Šios Geros higienos praktikos taisyklės parengtos įmonėms grūdus superkančioms įmonėms, nevykdančioms gamybinės veiklos. Tai elevatoriai, bokštiniai aruodai ir antžeminiai sandėliai, kuriuose ruošiami ir saugomi grūdai bei sėklos.

Bendrieji GHP reikalavimai yra skirti šiems aspektams:

1. Sandėliavimo vietų ir teritorijų priežiūrai, įmonės teritorijos zonoms, keliams, teritorijos bei kelių sausinimui, priežiūrai, priemonėms apsaugai nuo užteršimo.
2. Pastatų bei statinių priežiūrai, patalpų, apšvietimui, ventiliacijai, apsaugai nuo graužikų ir vabzdžių, jų pasirodymų fiksavimams, naikinimo būdams, priemonėms, efektyvumo tikrinimo rezultatams, atliekų šalinimui.
3. Sanitarijai, buitinėms patalpoms, tualetams, prausimosi įrangai, vandens pakankamumui, personalo higienos reikalavimams ir jų laikymosi kontrolei.
4. Grūdų ar sėklų priėmimui, tikrinimui, rūšiavimui, saugojimui bei atkrovimui.

Šios taisyklės, kartu įmonės vadovo įsakymais ir kitais dokumentais, patvirtinančiais procesų, žaliavų ir produktų atsekamumą, atliekamų veiksmų teisėtumą, bei jame aprašytų veiksmų praktiniu taikymu sudaro įmonės rizikos veiksnių valdymo sistemą, kurios tikslas – pasiekti, kad įmonėje būtų vykdoma vidinė kontrolė, išaiškinami svarbūs grūdų saugos veiklos etapai ir užtikrinama, kad įmonėje būtų vykdomos, tobulinamos, palaikomos ir prižiūrimos visos saugos procedūros, kuriose turi būti atliekama nuolatinė ar periodiška saugos stebėseną bei valdymas. Visos šios procedūros turi būti reguliariai peržiūrimos, analizuojamos ir jei reikia tobulinamos.

TERMINAI IR APIBRĖŽIMAI

Gera higienos praktika (GHP) – visų teisės aktais reglamentuojamų žaliavų saugos reikalavimų laikymasis.

1. Rizikos veiksniai – biologiniai, cheminiai ar fiziniai, kurie gali būti grūdų nesaugumo priežastimi (pvz., mikroorganizmai, pesticidų likučiai, stiklo šukės ir kt.).

2. Svarbusis valdymo taškas (SVT) – svarbiųjų valdymo taškų sistemos grūdų tvarkymo etapo vieta, kurioje rizikos veiksniai kontroliuojami, stabilizuojami, šalinami arba sumažinami iki priimtino lygio.

3. Valdymas – žaliavų valdymas, siekiant užtikrinti jų atitikimą nustatytiems saugos kriterijams.

4. Prevencinė priemonė – fizinis, cheminis ar kitas veiksnys, kuris gali būti naudojamas valdyti identifikuotą rizikos veiksnių ir užtikrinti grūdų saugą.

5. Stebėseną – planiniai stebėjimai, siekiant įvertinti, ar SVT yra valdomas.

6. Grūdų saugyklos – antžeminiai sandėliai, bokštiniai aruodai, elevatoriai ir kiti statiniai bei patalpos, skirtos grūdams sandėliuoti.

7. Dezinsekcija – priemonių kompleksas vabzdžių ir erkių kontrolei apimantis profilaktiką, stebėjimą, atbaidymą, naikinimą taikant specialius metodus ir priemones.

8. Deratizacija – priemonių kompleksas graužikų kontrolei, apimantis stebėjimą, atbaidymą, naikinimą, taikant specialius metodus ir priemones.

9. NTD – norminiai techniniai dokumentai.

PAGRINDINIAI GEROS HIGIENOS PRAKTRIKOS PRINCIPAI

Grūdų priėmimo, paruošimo ir saugojimo įmonės pasirengimo dirbti pagal šias geros higienos praktikos taisykles pradžia įmonės vadovas tvirtina savo įsakymu.

Prieš pradėdant priimti ir ruošti žaliavas, visi darbuotojai, kurie dirba su grūdais, turi būti supažindinti su šiomis taisyklėmis ES bei LT teisės aktais, reglamentuojančiais žaliavų saugos reikalavimus. Siekiant užtikrinti grūdų saugą įmonėje turi būti vykdomas visų grūdų ruošimo procesų higienos reikalavimų laikymasis.

2. REIKALAVIMAI GRŪDŲ (GRŪDŲ IR KITŲ JAVŲ SĖKLŲ BEI ALIEJINIŲ AUGALŲ SĖKLŲ) SAUGYKLOMS IR ĮRANGAI

2.1. Teritorija, kurioje yra saugyklos (elevatoriai, bokštiniai aruodai, antžeminiai sandėliai) turi būti švari, apsaugota nuo dulkių bei kitų teršalų šaltinių, valoma (pagal poreikį, periodiškai arba pagal sudarytą valymo darbų grafiką) neužliejama vandens (ypač pavasarį polaidžio metu, kad vanduo nepatektų į antžeminius sandėlius), privažiavimo keliai tvarkingi, asfaltuoti, (danga žvyro ar pan.).

2.2. Saugyklos (elevatoriai, bokštiniai aruodai, antžeminiai sandėliai), skirti grūdų saugojimui, turi būti sausi, švarūs, valomi, gerai vėdinami, neturintys pašalinio kvapo,

neužkrėsti vabzdžiais kenkėjais bei graužikais. Elevatoriaus aruodai turi būti uždengti dangčiais. Aruodų ir sandėlių sienų paviršiai, kurie liečiasi su grūdais, turi būti lengvai valomi. Sienų plyšiai turi būti užglaistyti, langai, durys sandarūs, kad į vidų nepatektų vabzdžiai, graužikai, pagalbinių konstrukcijos švarios ir prieinamos valymui.

2.3. Patalpos ir įranga valomos, dezinfekuojamos pagal poreikį užtikrinant jų švarą.

2.4. Saugyklos turi būti natūraliai arba mechaniškai ir natūraliai vėdinamos. Visi dulkes skleidžiantys technologiniai ir transportavimo įrenginiai turi būti aspiruojami. Nuo aspiravimo vamzdynų pagal įrangos valymo grafikus turi būti valomos dulkės ir nešvarumai.

2.5. Šviestuvai įrengti tokiose vietose, kad sudužus šukės nepatektų į grūdus.

2.6. Įmonėse turi būti tiekiamas reikiamo slėgio tekantis vanduo.

2.7. Tualetai ir buitinės patalpos turi būti tinkamai įrengti. Greta tualetų turi būti plautuvės su vandeniu, šiukšlių dėžės. Patalpos turi būti švarios, vėdinamos.

3. VANDUO

3. 1. Įmonėje naudojamas tik geriamo vandens saugos ir kokybės reikalavimus atitinkantis vanduo.

3. 2. Vandens kokybės reikalavimus reglamentuoja teisės aktai.

4. GRŪDŲ IR KITŲ JAVŲ SĖKLŲ BEI ALIEJINIŲ AUGALŲ SĖKLŲ PRIĖMIMAS IR SAUGOJIMAS

Superkamų ir priimamų saugoti grūdų kokybės rodikliai tikrinami priėmimo metu pagal galiojančius norminius techninius dokumentus ir šie rodikliai fiksuojami elektroninėje ar popierinėje įmonės nustatytoje ir naudojamoje formoje. Grūdai supilami į paženklintus aruodus ar sandėlius pagal atskiras atskiras grūdų rūšis ir kokybę.

Pagrindiniai grūdų kokybės rodikliai - drėgnis, užkrėstumas, jusliniai rodikliai ir temperatūra tikrinami periodiškai pagal laikymo stebėsenos grafikus. Įrašai daromi įmonės nustatytoje ir naudojamoje elektroninėje ar popierinėje formose.

5. GRŪDŲ IR KITŲ JAVŲ SĖKLŲ BEI ALIEJINIŲ AUGALŲ SĖKLŲ PARUOŠIMAS (VALYMAS, DŽIOVINIMAS)

5.1. Kad drėgnuose grūduose nepradėtų vystytis mikroorganizmai ir daugintis grūdų kenkėjai, jie kuo greičiau išdžiovinami.

5.2. Džiovinant grūdus džiovyklose, tikrinamas džiovyklos darbo režimas, temperatūra, džiovinamų grūdų būklė, drėgnis. Kad laikymo metu grūdai negestų, jie išdžiovinami iki 14 drėgnio. Po džiovinimo grūdai turi būti atvėsunami iki 24-27 °C.

5.3. Išdžiovinti grūdai supilami į saugojimo talpyklas, kur stebima jų temperatūra, užkrėstumas kenkėjais.

5.4 Stebėjimų įrašai daromi įmonės nustatytose ir naudojamose elektroninėse ar popierinėse formose.

6. DARBUOTOJŲ HIGIENA SVEIKATA IR SAUGA

6.1. Visi su grūdais dirbantys darbuotojai turi pasitikrinti sveikatą ir turėti asmens medicinos knygėlę bei reguliariai tikrinti sveikatą, kaip to reikalauja teisės aktai.

6.2. Darbuotojai turi laikytis higienos taisyklių, nemūvėti žiedų, papuošalų, laikrodžių ir kitų daiktų, kurie gali patekti į grūdus.

6.3. Darbo drabužiai, galvos apdangalai, turi būti švarūs, užsagstyti, tvarkingi. Persirengimo kambariuose švarūs drabužiai laikomi atskirai nuo asmeninių daiktų.

6.4. Lankytojai eidami į sandėlius ar elevatorius, privalo apsivilkti apsauginius drabužius, užsidėti galvos apdangalus.

6.5. Kai grūdai saugomi aruoduose, aruodų pripylimo angos turi būti su dangčiais ir metalinėmis grotelėmis.

6.6. Kai antžeminiuose sandėliuose grūdai saugomi sampiluose, vaikščioti per juos galima tik patiestomis grotelėmis ir avint specialiu apavu (ant įprasto apavo apsiaunami švarūs medžiaginiai apmautai).

7. ATLIEKŲ IR TECHNINIŲ MEDŽIAGŲ SAUGOJIMAS

7.1. Grūdų ruošimo procese susidariusios grūdinės atliekos ir sąšlavos (mineralinės, organinės) surenkamos į specialias talpyklas. Jei tai yra talpyklos, jos turi būti su dangčiais.

7. 2. Atliekų talpyklos, (jei tai ne vienkartinė tara) turi būti pagamintos iš drėgmei nelaidžios medžiagos, reguliariai valomos. Grūdinės atliekos ir sąšlavos sausos todėl konteinerius užtenka jas valyti mechaniniu būdu kartą per savaitę.

7. 3. Atliekos iš įmonės gamybinių patalpų (sąšlavos) surenkamos ir supilamos į tam skirtus aruodus ar konteinerius, esančius įmonės teritorijoje. Grūdinės atliekos, išskiriamos įrengimų, nukreipiamos į grūdinių atliekų aruodus. Nuo magnetų nuvalytos metalo priemaišos laikomos atskiruose pažymėtuose konteineriuose.

7. 5. Atliekų maišai (su sąšlavomis) užrišami.

7.6. Draudžiama grūdų ruošimo patalpose laikyti bet kokias medžiagas, galinčias užteršti grūdus.

8. VALYMAS, DEZINSEKCIJA, DEZINFEKCIJA

8.1. Kad būtų išvengta grūdų užteršimo, visa grūdų ruošimo įranga ir reikmenys turi būti švarūs, reguliariai valomi .

8.2. Sandėliai, kitos grūdų talpyklos, įranga, esant būtinumui, dezinfekuojami Dezinfekavimo darbus atlieka šias paslaugas teikiančios įmonės.

8. 3. Grūdų išpylimo duobė, saugyklos patalpos, įranga, sienos, lubos, durys valomos sausu būdu (šepetiais, siurbliais). Drėgnu būdu valomi langai, buitinės patalpos, tualetai. Tualetai ir buitinės patalpos valomos ne rečiau - kaip kartą per dieną.

9. VABZDŽIŲ IR GRAUŽIKŲ KONTROLĖ

9.1. Įmonėje turi būti vykdomos vabzdžių kenkėjų ir graužikų kontrolės ir profilaktikos priemonės laikantis HN reikalavimų. Įmonė sudaro sutartis su šias paslaugas teikiančiomis firmomis.

9.2. Grūdų atliekose daugiausiai kaupiasi vabzdžiai kenkėjai todėl atliekos reguliariai renkamos, šalinamos iš sandėlių ir elevatoriaus patalpų ir laikomos tam skirtose patalpose. Imamasi visų priemonių, kad graužikai nepatektų į saugyklas.

9.3. Grūdų kenkėjų kontrolė ir prevencija priklauso nuo paslaugas teikiančios įmonės sprendimų (sutartyje numatytų priemonių).

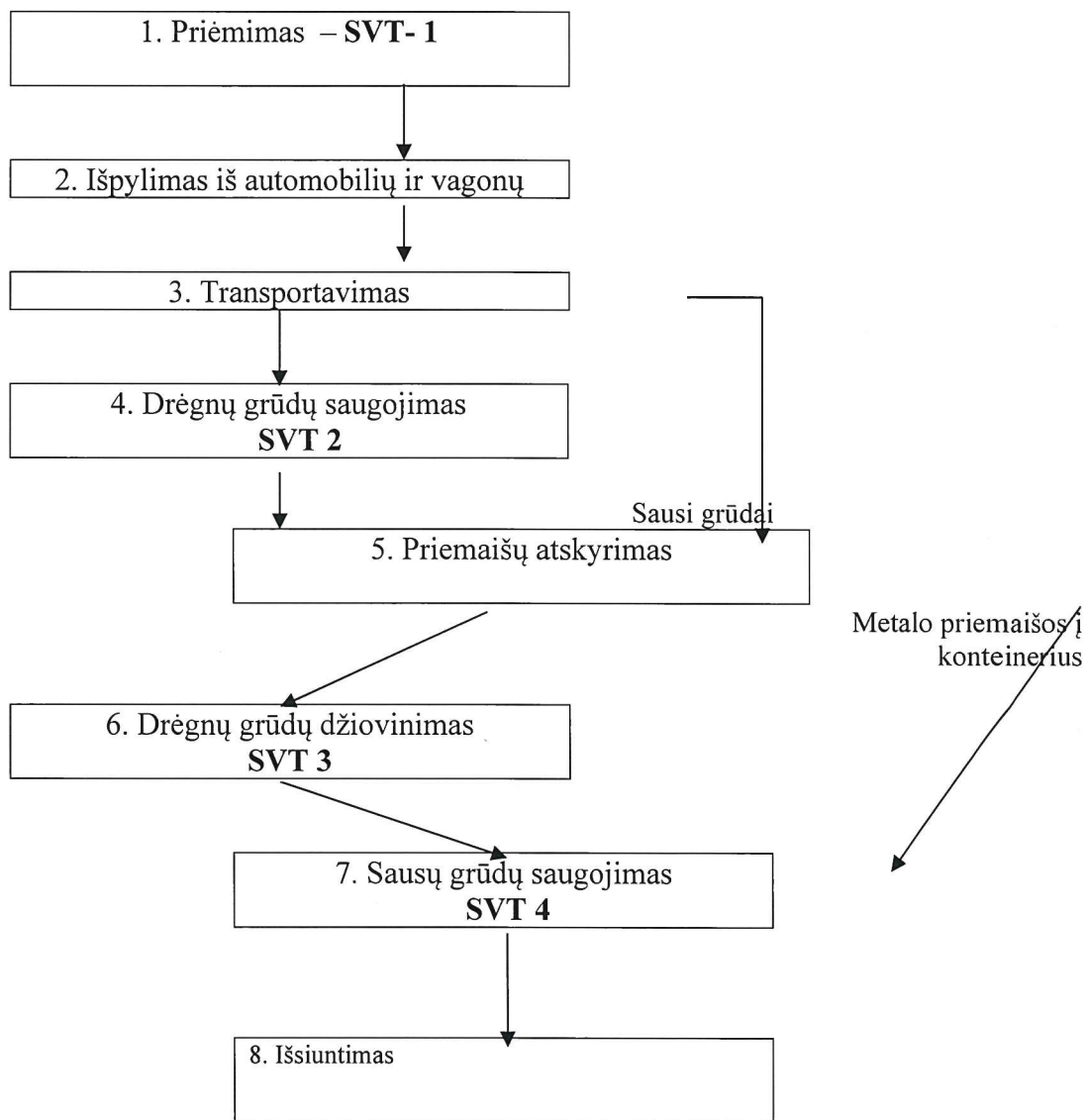
10. LABORATORINĖ SAVIKONTROLĖ

10. 1. Laboratorinė savikontrolė atliekama siekiant įsitikinti , ar įmonė efektyviai valdo grūdų saugos užtikrinimo procesus.

10. 2. Laboratoriniai tyrimai atliekami teisės aktų nustatyta tvarka įmonės laboratorijoje. Sunkiųjų metalų, mikotoksinų, pesticidų likučiai grūdų partijose, jei yra įtarimų, kad jų gali būti, tikrinami akredituotose laboratorijose.

11. SRAUTO DIAGRAMA

(proceso etapai ir svarbieji valdymo taškai)



RIZIKOS VEIKSNIŲ APRAŠYMAS, PREVENCINIŲ PRIEMONIŲ IR TAIKymo PAGRINDIMAS

Proceso etapas srauto diagramoje	Rizikos veiksniai	Rizikos veiksnių ir aprašymas	prevencinių priemonių aprašymas
1	2	3	4
1. Priėmimas	Cheminiai	Grūdai gali būti užsikrėtę vabzdžiais kenkėjais, bei kitokiais teršalais, (sunkiaisiais metalais, pesticidais, mikotoksinais) Superkami ir priimami grūdai turi turėti lydimuosius dokumentus, jų kokybę turi atitikti norminių techninių dokumentų reikalavimus.	Užsikrėtę vabzdžiais kenkėjais, neatitinkantys teisės aktuose ir kituose norminiuose dokumentuose nurodytų reikalavimų grūdai nepriimami ir, surašius aktą, grąžinami tiekėjui. Sunkieji metalai, mikotoksinai, pesticidai jei yra įtarimų, tikrinami akredituotoje laboratorijoje.
	Biologiniai	Grūdai gali būti užteršti mikroorganizmais, patogeninėmis bakterijomis.	atliekamas juslinis įvertinimas, tikrinamas drėgnų vabzdžiais kenkėjais, matuojama temperatūra. I grūduose ar jų produktuose esantys mikroorganizmai sunaikinami (<i>Temperatūros matavimo ž.</i>)
	Fiziniai	Grūduose gali pasitaikyti metalo dalelių, akmenukų	grūdai valomi elevatoriuose ir tolesnėse gamybos pakopose malūnuose. (<i>Laborat. žurn. Agrosmart</i>)
2. Išpylimas iš automobilių ir vagonų	Biologiniai ir cheminiai	Į duobę ir ant automobilių išverstuvo gali patekti vanduo ir ten pradėti daugintis mikroorganizmai	Išpylimo duobę dengta stogeliu ir valoma. Duobė ir autoišverstuvai valomi pagal įrangos valymo grafiką 2 kartus per savaitę
	Fiziniai	Iškraunant į duobę gali patekti pašalinių priemaišų.	Duobės viršus uždengtas vielos tinklu, ar kita medžiaga
3. Transportavimas	Biologiniai	Ant transportavimo įrangos gali patekti žemių ir kitų nešvarumų.	transportavimo įranga pastoviai valoma, grūdų saugai pavojaus nebus. Transportavimo įrangą valyti pagal grafiką 2 kartus per savaitę
	Fiziniai ir cheminiai	Pavojaus nėra.	
4. Drėgnų grūdų saugojimas aruoduose, sandėliuose	Biologiniai ir cheminiai	Laikant grūdus, ypač drėgnus, gali pradėti vystytis mikroorganizmai ir atsirasti toksinų. Esant palankiai temperatūrai gali daugintis pelėsiai, grūdai pradėti gesti.	Drėgni grūdai kuo greičiau išdžiovinami džiovyklose., Tikrinamas drėgnis ir temperatūra Drėgnis, temperatūrą tikrinti pagal grafiką. <i>kartą per dieną;</i> <i>(Laborat. žurn. Agrosmart)</i>
	Fiziniai	Pavojaus nėra.	
5. Priemaišų, metalo priemaišų atskyrimas valymo įrengimais	Fiziniai	Nuo nešvarių įrenginių į grūdus gali patekti žemės, metalo priemaišos ir kiti teršalai. Netvarkingi separatoriai ir metalo atskyrimo įrenginiai gali veikti neefektyviai.	Sutvarkomi blogai veikiantys įrengimai. Įrenginiai valomi pagal grafiką tikrinami sietai, bei magnetų kėlimo galia. 2 kartus per savaitę Surinktas metalas laikomas atskirose talpyklose. Grūdų atliekos ir aspiracijos dulksės laikomos atskirose pažymėtose talpyklose ar patalpose. Grūdai valomi tolesnėse gamybos pakopose malūnuose, todėl pavojaus nėra.
	Biologiniai ir cheminiai	Pavojaus nėra.	
6. Drėgnų grūdų	Cheminiai	Džiovinimo metu grūdai gali sudegti, apanglėti, nepakankamai išdžiovinti,	Perkaitintus grūdus išbrokuoti, paženklinti ir utilizuoti. Nepakankamai išdžiovintus,

džiovinimas		saugomi grūdai gali pradėti gesti	džiovinimą pakartoti. Todėl tikrinama grūdų temperatūra, būklė, drėgnis. Grūdai išdžiovinami iki 14 %, ataušinami iki 24-27 °Džiovyklą valoma pagal grafiką 2 kartus per savaitę
	Biologiniai ir fiziniai	Pavojaus nėra.	
7. Sausų grūdų saugojimas aruoduose, sandėliuose	Biologiniai, cheminiai 11.	Laikant grūdus ilgesnį laiką, gali pradėti vystytis mikroorganizmai ir atsirasti toksinų, taip pat susidarius palankiai temperatūrai gali suaktyvėti biologiniai ir cheminiai procesai, kurių metu pasigamina sveikatai kenksmingos medžiagos, dauginasi vabzdžiai kenkėjai.	Atsiradus vabzdžiams kenkėjams arba graužikams, atliekama dezinfekcija, deratizacija įteisintais fumigantais. Pagal grafiką tikrinama grūdų temperatūra, drėgnis, užkrėstumas grūdų vabzdžiais kenkėjais, būklė (kaitimas, gedimas). Grūdų temperatūrą tikrinama: kai grūdų masės temperatūra iki +10 °C – kartą per mėnesį, kai iki +20 °C – du kartus per mėnesį, kai daugiau nei +20 °C – kas 10 dienų. <i>Deratizacijos žurnalas (lapai)</i> <i>Fumigacijos žurnalas (lapai)</i>
	Fiziniai	Pro nesandarius aruodų dangčius, sandėliuose per nesandarius langus, plyšius, kiaurą stogą gali patekti pašalinių priemaišų ir kritulių.	Aruodų dangčius būtina laikyti uždarytus, tikrinamas jų sandarumas. Aruodų pripylimo angos turi būti su dangčiais ir metalinėmis grotelėmis. Sandėliuose, elevatoriuose langai turi būti įstiklinti, stogas sveikas. (neprakiuręs).
8. Išsiuntimas	Biologiniai, cheminiai, fiziniai	Jeigu pakrovimo ir transporto įranga sausa, švari, grūdų saugai pavojaus nėra.	Prieš pradėdant krovą, patikrinama pakrovimo įrengimų, automobilių, vagonų švara, t.y. ar jie neužkrėsti grūdų kenkėjais, taip pat bendra transporto būklė (kėbulas, priekaba, vagonų vidus).

GRŪDŲ SUPIRKIMO, PARUOŠIMO IR SAUGOJIMO ĮMONĖJE PILDOMI DOKUMENTAI

Drėgmės, temperatūros, juslinių rodiklių, užkrėstumo vabzdžiais kenkėjais pildymo ar stebėjimo rodikliai, įrangos bei sandėlių valymo ir priežiūros darbų atlikimas fiksuojami įmonėje elektroninėje erdvėje sandėlio ar kitose programose, arba papierinėje formoje.

GRŪDŲ IR KITŲ JAVŲ SĖKLŲ PRIĖMIMO ŽURNALAS (SVT 1)
(AUTOMOBILIŲ SVARSTYKLĖMIS SVERIAMŲ KROVINIŲ REGISTRACIJOS ŽURNALAS)

Patikrino: _____
(vardas, pavardė, parašas)

SAUSŲ GRŪDŲ SAUGOJIMO ŽURNALAS (SVT 2)
(MEDŽIAGŲ SANDĖLIO APSKAITOS KNYGA)

Kontrolės dažnis: kartą per dieną;

Kritinės ribos: grūdų temperatūra didesnė nei 24-27 °C;

Jusliniai rodikliai, užkrėstumas vabzdžiais kenkėjais – neviršyti NTD reikalavimų; Graužikai – neturi būti.

Patikrino: _____
(vardas, pavardė, parašas)

GRŪDŲ DŽIOVINIMO KONTROLĖS ŽURNALAS (SVT 3)
(LABORATORIJOS ŽURNALAS)

Džiovyklos Nr. (jei yra)
Kontrolės dažnis: kas 2 valandos;
Kritinės ribos: grūdai, nesudegę, neapanglėję, drėgnis iki 14 %.

Patikrino: _____
(vardas, pavardė, parašas)

SAUSŲ GRŪDŲ SAUGOJIMO ŽURNALAS (SVT 4)
(AGROSMART)

Kontrolės dažnis: priklausomai nuo grūdų temperatūros, bet ne rečiau kaip kartą per mėn.;
Kritinės ribos: grūdų temperatūra didesnė nei 20-27 °C, drėgnis virš 14,0 %;
Jusliniai rodikliai, užkrėstumas vabzdžiais kenkėjais neturi neviršyti NTD reikalavimų; Grauzikai – neturi būti.

Patikrino: _____
(vardas, pavardė, parašas)

Grūdų temperatūrą tikrinti: kai grūdų masės temperatūra iki +10 °C – kartą per mėnesį, kai iki +20 °C – du kartus per mėnesį, kai daugiau nei +20 °C – kas 10 dienų.

Patikrino: _____
(vardas, pavardė, parašas)

TERITORIJOS, PATALPŲ IR ĮRANGOS VALYMAS (išsikabiname periodiškumą ir jo laikomės, nepildant žurnalų)

Eil. Nr.	Objekto pavadinimas	Valymo dažnumas (ne rečiau kaip)	Valymo būdas	12. Atsakingas už valymą (pareigos, v., pavardė)
1.	Teritorija	Du kartus per mėnesį	Autošepėčiais, šepėčiais (šluotomis)	
2.	Grūdų išpylimo duobė	Du kartus per mėnesį	Sausas (šepėčiais)	
3.	Sandėlių, elevatoriaus patalpos	Kartą per dieną	Sausas (šepėčiais)	
4.	Atliekų konteineriai	Keturis kartus per mėnesį	Sausas (šepėčiais)	
5.	Grūdų apdorojimo įranga, transporto įrengimai	Du kartus per savaitę	Sausas (šepėčiais)	
6.	Buitinės patalpos, tualetai	Kartą per dieną	Drėgnas. Dezinfekuoti pagal preparato vartojimo instrukciją	
7.	Durys sienos, lubos langai	Kartą per savaitę Kartą per pusmetį Kartą per metus	Sausas (šepėčiais) Sausas (šepėčiais) Vandeniu	