

# Способы дезактивации, дегазации и дезинфекции тары, продовольствия и воды в полевых условиях в военное время



**Дезактивация** — удаление радиоактивных веществ (РВ) с поверхности или из объёма заражённых объектов.

**Дегазация** — обезвреживание и/или удаление отравляющих веществ (ОВ) с поверхности или из объёма заражённых объектов.

**Дезинфекция** (обеззараживание) - обработка объектов с целью безопасности в эпидемиологическом отношении.

Проводятся с целью предотвращения заражения людей.

## Дезактивация тары

- обмывание водой;
- протирание ветошью, смоченной в воде.

## Дезактивация посуды и кухонного инвентаря

неоднократное обмывание горячей водой с мылом, ополаскивание и сушка.



# Дезактивация продуктов

- мясо, колбасы, рыба, овощи - удаляют заражённые участки и обильно многократно обмывают водой. Мясо срезают слоем 1,5 см, жиры – по 0,5 см с замером степени радиоактивности;
- сухие сыпучие продукты: в твёрдой таре – удаляют верхний слой, выбирают продукт из середины тары и перекладывают в чистую тару с одновременным удалением слоёв, прилегающих к стенкам; в мешковине – увлажняют тару водой, верх мешка закатывают и содержимое совками пересыпают в другую тару;
- продукты питания, допускающие длительное хранение, выдерживают на специальных складах для снижения заражённости в результате естественного радиоактивного распада.



## Дегазация тары

- орошение 3-5% раствором едкого натра;
- орошение насыщенным раствором хлорной извести;
- орошение 5-10% водным раствором монохлорамина.

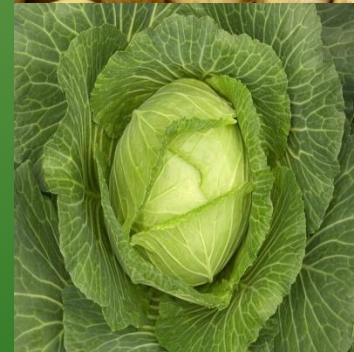
## Дегазация посуды и кухонного инвентаря

кипячение в течение 1-2 часов.



# Дегазация продуктов

- при заражении парообразными ОВ используют проветривание, перемешивание, нагревание;
- при заражении капельно-жидкими нестойкими ОВ сыпучие продукты дегазируют проветриванием; мясо, колбасы, рыбу – срезанием заражённых участков на глубину 1-1,5 см и многократным промыванием водой; твёрдые жиры – снятием заражённого слоя на глубину 1-2 см; овощи, фрукты – удалением заражённой части и промыванием водой;
- при заражении капельно-жидкими стойкими ОВ с поверхности продуктов удаляют слой толщиной 2-3 см и его уничтожают. После этого можно применить проветривание (сыпучие продукты), обмывание водой (мясо, рыба, овощи).



# Дезинфекция тары

- металлическую тару кипятят в 3% растворе соды не менее 2 часов;
- стеклянную тару погружают на 30 минут в 5% раствор монохлорамина или 3% раствор хлорной извести или на 1 час в 6% раствор перекиси водорода и промывают чистой водой;
- деревянную и другую негерметичную тару орошают 20% раствором хлорной извести или монохлорамина и протирают ветошью, смоченной в том же растворе.

# Дезинфекция посуды и кухонного инвентаря

кипячение в 20% растворе соды не менее 1 часа.



# Дезинфекция продуктов

после извлечения из тары продукты проваривают не менее 2 часов.

Свежее мясо и крупную рыбу следует разрезать на куски весом не более 1 кг.





Не подлежат дезактивации и дегазации:

- готовая пища;
- продукты питания, которые употребляются без предварительной кулинарной обработки (например, хлеб).

Заражённые необработанные продукты, а также срезанные заражённые слои продуктов подлежат уничтожению закапыванием в землю или сжиганием в специальных печах.

# Дезактивация воды

Методы дезактивации воды зависят от агрегатного состояния РВ.

При наличии РВ во взвешенном состоянии используются:

- отстаивание;
- коагуляция с отстаиванием;
- фильтрация.

При наличии РВ во взвешенном состоянии применяется метод ионного обмена.

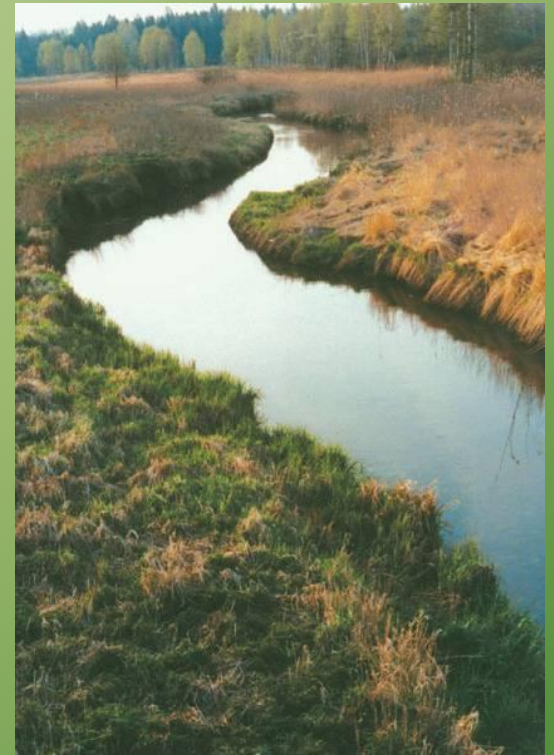


# Дегазация воды

- перехлорирование;
- кипячение.

# Обеззараживание воды

- кипячение;
- хлорирование;
- ультрафиолетовое облучение;
- обработка специальными таблетками (аквасепт, неоаквасепт, аквасан и др.).



Обработка воды проводится при отсутствии незаражённых источников водоснабжения и при невозможности доставки воды с чистых территорий.

Спасибо за внимание!