

SERVIZIO TECNICO CLIENTI

Documentazione Bibliografica Kemika

Monografie sulla disinfezione con i prodotti ed i sistemi KEMIKA

Dossier n°: DIS. 5.26

Aggiornamento: 12 Settembre 2003

USO DEL BIOSPOT NELLA DISINFEZIONE DI ALIMENTI E SUPERFICI

Il disinfettante cloro-attivo BIOSPOT in compresse effervescenti, che si utilizza principalmente per la disinfezione di tutti i tipi di superfici e strumenti in ospedali, scuole, comunità, così come nell'industria alimentare e di ristorazione, è anche molto efficace per la disinfezione di prodotti alimentari come uova, verdura, frutta.

I legumi e gli ortaggi come prezzemolo, basilico, spinaci, ecc, possono essere contaminati per contatto con il terreno e con i fertilizzanti. E' consigliabile, prima della preparazione di pasti non cotti, immergere le verdure in una soluzione preparata sciogliendo una compressa di cloro da un grammo in 5-10 litri d'acqua. La concentrazione di cloro disponibile così ottenuta (60-30 ppm circa), garantisce una adeguata disinfezione.

Lasciare le verdure nella soluzione per 5-10 minuti e sciacquare con acqua per eliminare l'odore del cloro.

BIOSPOT contiene "sodio di cloro isocianurato" (33% cloro disponibile) che sciolto in acqua libera acido ipocloroso e acido isocianurico.

La concentrazione di utilizzo per gli ortaggi (30-60 ppm cioè 30-60 mg/litro) è talmente bassa che non presenta alcuna tossicità, anche se un po' di soluzione rimanesse sui prodotti.

Il "sodio di cloro isocianurato puro" ha una tossicità per ingestione pari a DL50 orale /cavia = 750 mg/kg. Una pastiglia contenendo il 53% di sodio dicloroisocianurato ha un LD50 di 1.5 gr/kg.

Per esempio per un bambino di 20 kg la dose tossica è pari a 30 pastiglie da 1 grammo.

Le soluzioni disinfettanti anche piú concentrate (200-400 ppm di cloro) non contengono piú di 2-4 pastiglie di BIOSPOT da 3 grammi o 6-12 pastiglie di BIOSPOT da 1 grammo per 10 litri di acqua e per tanto non sono pericolose nemmeno in caso di ingestione accidentale di diversi litri di questa soluzione.

Non c'è una regolamentazione a livello europeo o nazionale per il lavaggio e la disinfezione delle verdure, delle uova e di altri prodotti alimentari. Non c'è nemmeno per i detergenti e disinfettanti da utilizzare per superfici in contatto con sostanze alimentari che specifichi i componenti permessi. Solo in Francia c'è una regolamentazione relativa ai prodotti di lavaggio di materiali in contatto con prodotti alimentari (Arreté du 25 Septembre 1985, Art 2 e successivo), dove, al Annexe 1,2 sono indicati i componenti permessi.

L'acido triclorocianurico, ed i suoi sali, (cloroisocianurati) è nella lista fra i disinfettanti permessi.

I composti dell'acido dicloroisocianurico sono utilizzati universalmente come disinfettanti ambientali, per acqua di piscina e nei detergenti in polvere per lavastoviglie automatiche, nei detergenti disinfettanti in polvere o in pastiglie per succhiotti o abbigliamento di neonati ecc.

I sali solidi a base di cloro come il sodio dicloroisocianurato, sono piú stabili, efficaci e facili da dosare che l'ipoclorito di sodio liquido.