

I termini della detergenza

Igienizzazione/pulizia:

uso di detergenti privi di Presidio Medico chirurgico.

Disinfezione:

uso di disinfettanti, ovvero prodotti biocidi contenenti principi attivi autorizzati come Presidio Medico Chirurgico.

Sanificazione:

uso di procedure più ampie di disinfezione (e controllo) che riguardano anche la ventilazione, nonché luminosità, rumore e salubrità dell'ambiente di lavoro.



Presidio Medico Chirurgico



HACCP per una pulizia professionale

Chi opera nel settore alimentare in Italia è tenuto ad adeguarsi alle normative HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), ovvero una serie di misure cautelative che mirano ad assicurare ai clienti gli standard minimi di sicurezza. L'obiettivo è garantire eccellenti condizioni di pulizia e sanificazione di tutto ciò che entra o può entrare a contatto con gli alimenti. Gli operatori di questo settore devono munirsi di prodotti specifici per la pulizia professionale in grado di eliminare qualsiasi traccia di sporco e organismo batterico. I detergenti HACCP devono essere rimovibili facilmente con acqua, non devono essere un pericolo per chi li utilizza e inoltre è preferibile che siano biodegradabili. Per ogni tipo di sporco esiste il giusto tipo di detergente che oltre a igienizzare, protegge e non danneggia le superfici.

pH: ○○○○○○●○○○○○○○



HACCP

1

Detergente per vetri Queen Glass

Specifico per una perfetta pulizia dei vetri, metalli, cristalli e tutte le superfici lucidabili. Anti-impronta, anti-alone e dal gradevole profumo.

Cod.	Contenuto	Umv
74148	trigger 750ml	pz



pH: ○○○○○○●○○○○○○○



2

Detergente Alcalino Indalim

Detergente inodore, ad alta alcalinità e con un notevole potere sgrassante. Il suo campo di applicazione è specifico per i reparti di lavorazione, di trasformazione, confezionamento e conservazione. Facilmente risciacquabile.

Cod.	Contenuto	Umv
78459	3,5kg	pz

pH: ○○○○○○●○○○○○○○



3

Disinfettante Lebensan

Disinfettante concentrato per superfici dure con azione battericida e levuricida per il settore alimentare.

Cod.	Contenuto	Umv
89434	trigger 750ml	pz
90746	tanica 5Lt	pz

Ideale per laboratori di produzione alimentare; è necessario il risciacquo



pH: ○○○○○○●○○○○○○○



4

Sgrassante Saniter Plus

Detergente antibatterico a base di sali di ammonio quaternari, studiato per una frequente pulizia e sanificazione di tutte le superfici, attrezzature e macchine che vengono a contatto con gli alimenti.

Cod.	Contenuto	Umv
94899	trigger 750ml	pz



pH: ○○○○○○●○○○○○○○



5

Puliforno

Pulitore alcalino per forni e piastre. La sua elevata efficacia nell'azione distaccante lo rende rapido ed idoneo anche nelle condizioni più critiche. È uno sgrassante pronto all'uso che rimuove l'untuosità e le tracce di grasso.

Cod.	Contenuto	Umv
74153	flacone 1L	pz