

Skuteczność dezynfekcji w procesie zmywania naczyń (zarówno w zmywarkach kapturowych jak i pod blatowych), w szczególności przeciwko nowemu korona wirusowi (COVID-19)

CEL

Zmywarki gastronomiczne do użytku profesjonalnego muszą zapewniać wysokie bezpieczeństwo higieniczne procesu mycia naczyń. W tym celu należy osiągnąć wysoki stopień czystości, odczuwalny dla użytkownika. Z drugiej strony naczynia należy traktować w taki sposób, aby nie stały się źródłem infekcji w wyniku zanieczyszczenia patogenami w trakcie ich użytkowania.

Nasze zmywarki Asber charakteryzują się konstrukcją jednozbiornikową, co sprawia, że proces mycia jest stacjonarny, tzn. naczynia nie są transportowane, niezależnie od innych różnic technologicznych.

CHARAKTERYSTYKA

Warunki, w których użytkowane są naczynia, oprócz różnych właściwości technicznych, są kluczem do ochrony konsumenta przed przeniesieniem patogenów pochodzących z nieprawidłowego użytkowania naczyń.

Zasadniczo te właściwości techniczne są podsumowane w następujący sposób:

- Bezpieczny dopływ czystej wody podczas mycia i płukania
- Prawidłowe dozowanie środków chemicznych (detergentu i nablyszczacza)
- System dozowania, który gwarantuje dokładne stężenie produktów i ich bezpieczne mieszanie, a także ich dostępność w naczyniach, szczególnie w krótkim czasie kontaktu
- Podczas odpowiednich faz zmywania minimalna niezbędna temperatura mycia naczyń musi być utrzymywana bezpiecznie i stale.

Aby zagwarantować to, co opisano powyżej, konieczne jest:

- Proces mycia przy użyciu detergentów o pH 14, osiągając temperaturę powierzchni naczyń co najmniej 60°C.
- Proces płukania za pomocą płynu nablyszczającego, osiągając minimalną temperaturę powierzchni naczyń od 60°C do 70°C; co uzyskuje się przy temperaturze wody wypływającej z ramion płuczących między 65°C a 82°C w zmywarkach pod blatowych i kapturowych.
- Minimalny czas trwania obu procesów musi wynosić co najmniej 90 sekund.

Produkty chemiczne stosowane w procesie mycia muszą spełniać następujące wymagania:

Detergent:

- Silnie alkaliczny na bazie wodorotlenku potasu, metakrzemianu disodu i podchlorynu sodu.
- Minimalne stężenie 2,5 g / l.
- pH 14 w roztworze do aplikacji.

Nabtyszczacz:

- Nabtyszczacz na bazie:
 - o Alkoksylan alkoholu
 - o Kumolsulfonian sodu
 - o 2-fosfonobutan 1,2,4, kwas trikarboksylowy
 - o Etoksylogowane alkohole tłuszczowe.
 - o izotridekanol
- Minimalne stężenie 0,1 g / l
- W koncentracji ~ pH 2

WNIOSKI

COVID-19 jest wirusem, który w przeciwieństwie do innych bardziej powszechnych szczepów powodujących łagodne infekcje, może powodować śmiertelne infekcje dróg oddechowych.

Na dzień dzisiejszy nie możemy zagwarantować, że nowy COVID-19 jest bardziej odporny na produkty i procesy dezynfekujące niż reszta podobnych wirusów i nie jest potwierdzone, że ma on specjalną odporność termiczną w porównaniu do wszystkich innych koronawirusów.

Dlatego zakładamy, że koronawirusy są wrażliwe na temperatury od 60°C do 70°C, a doskonałą skuteczność detergentów alkalicznych przeciwko wirusom otoczkowym wykazano w licznych badaniach.

Jest to szczególnie ważne w przypadku detergentów o wysokiej zdolności transportowej tłuszczu i bardzo gorących roztworów czyszczących w temperaturach 60°C i wyższych.

W związku z powyższym zmywarki podblatowe i kapturowe ASBER są w pełni zdolne do dezaktywacji koronawirusów, pod warunkiem, że są używane zgodnie z przeznaczeniem, działają prawidłowo i są poddawane określonym przez producenta czynnościom konserwacyjnym i serwisowym.