

PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE TUBI ALIMENTARI

Pulizia

1) Lavare il tubo accuratamente con acqua calda o detersivi per 20 minuti.
La temperatura ottimale da applicare è di $+50/+65^{\circ}\text{C}$; la temperatura deve essere comunque superiore a $+43^{\circ}\text{C}$.
Questa procedura permette di rimuovere in modo sicuro i residui di alimenti.

2) In caso di pulizia con detersivi, il tubo deve essere lavato una seconda volta con acqua per rimuovere tutti i residui del detersivo stesso. La temperatura che raccomandiamo per questa operazione è di $+50/+65^{\circ}\text{C}$.
Si consiglia di scegliere una bassa concentrazione di detersivo se il tubo viene pulito più volte.

Disinfezione

IPL raccomanda la sanificazione chimica per i tubi alimentari.

-Trattamento di 20 minuti con soluzione acquosa contenente acido nitrico (HNO_3) in concentrazione massima di 0,1% a $+75^{\circ}\text{C}$ o 3% a temperatura ambiente oppure

-Trattamento di 20 minuti con soluzione acquosa contenente cloro (Cl) in concentrazione massima di 1% a $+65^{\circ}\text{C}$ oppure

-Trattamento di 20 minuti con soluzione acquosa contenente soda caustica (NaOH) in concentrazione massima del 2% da $+55^{\circ}\text{C}$ a $+75^{\circ}\text{C}$ o 5% a temperatura ambiente. La scelta della procedura di disinfezione dipende dal grado di contaminazione microbica della sostanza trasportata e dal tipo di apparecchiatura.

Dopo la procedura di disinfezione il tubo deve essere lavato con acqua potabile per almeno 30 minuti.

