

PROCÉDURES DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES TUYAUX ALIMENTAIRES

Nettoyage

1) Nettoyer soigneusement le tuyau avec de l'eau chaude ou du détergent pendant 20 minutes. La température idéale est de +50/+65°C ; elle ne doit jamais être inférieure à +43°C. Cette procédure permet d'éliminer correctement les résidus alimentaires.

2) En cas de nettoyage avec détergent, le tuyau doit être lavé une seconde fois à l'eau pour éliminer tous les résidus de détergent. La température recommandée pour cette opération est de +50/+65°C. Il est préférable de choisir un détergent peu concentré si le tuyau est nettoyé plusieurs fois.

Désinfection

IPL recommande la désinfection chimique pour les tuyaux alimentaires.

- Traitement de 20 minutes avec solution aqueuse contenant de l'acide nitrique (HNO₃) à une concentration maximale de 0,1% à +75°C ou 3% à température ambiante ; ou bien

- Traitement de 20 minutes avec solution aqueuse contenant du chlore (Cl) à une concentration maximale de 1% à +65°C ; ou bien

- Traitement de 20 minutes avec solution aqueuse contenant de l'hydroxyde de sodium (NaOH) à une concentration maximale de 2% à +55°C/+75°C ou 5% à température ambiante.

Le choix de la procédure de désinfection dépend du niveau de contamination microbienne de la substance transportée et du type d'équipement utilisé. Après la procédure de désinfection, le tuyau doit être rincé à l'eau potable pendant au moins 30 minutes.

