



SANEAMIENTO Y DESINFECCIÓN DE MANGUERAS FLEXIBLES DE CALIDAD ALIMENTARIA

Limpieza

1) Lavar el tubo cuidadosamente con agua caliente o detergentes durante 20 minutos. La temperatura óptima es de +50/+65 °C; en cualquier caso, la temperatura debe ser superior a +43 °C.

Este procedimiento permite eliminar de forma segura los residuos de alimentos.

2) En caso de limpieza con detergentes, el tubo debe lavarse una segunda vez con agua para eliminar todos los residuos del detergente.

La temperatura recomendada para esta operación es de +50/+65 °C. Se recomienda elegir una concentración baja de detergente si el tubo se limpia varias veces.

Desinfección

IPL recomienda la desinfección química para los tubos alimentarios.

-Tratamiento de 20 minutos con una solución acuosa que contenga ácido nítrico (HNO₃) en una concentración máxima del 0,1 % a +75 °C o del 3 % a temperatura ambiente;

o

-Tratamiento de 20 minutos con una solución acuosa que contenga cloro (Cl) en una concentración máxima del 1 % a +65 °C;

o bien

-Tratamiento de 20 minutos con una solución acuosa que contenga sosa cáustica (NaOH) en una concentración máxima del 2 % entre +55 °C y +75 °C o del 5 % a temperatura ambiente.

La selección del procedimiento de desinfección depende del grado de contaminación microbiana de la sustancia transportada y del tipo de equipo. Después del procedimiento de desinfección, el tubo debe lavarse con agua potable durante al menos 30 minutos.