

IGIENE E CONTAMINAZIONI BATTERICHE: QUANDO IL RIVESTIMENTO FA LA DIFFERENZA

L'organizzazione mondiale della Sanità ha riconosciuto **più di 250 malattie legate all'alimentazione provocate da batteri virus o parassiti** e l'incidenza percentuale maggiore è stata riconosciuta ai batteri (91,5 %). Tuttavia, grazie al miglioramento degli standard igienico sanitari si osserva una generale diminuzione dell'incidenza di queste infezioni eccezion fatta per *Campylobacter*, per i ceppi di *Escherichia Coli* e per la listeriosi. Il regolamento 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari fornisce indicazioni molto generiche per la pulizia, la disinfezione e la conservazione dei prodotti alimentari, che lasciano in ultima analisi all'operatore la scelta dello strumento più idoneo. In alcuni Paesi come gli Stati Uniti la legge stessa prevede procedure operative standard di sanificazione ed in altri vengono adottate in maniera volontaria anche in assenza di vincoli legislativi legati all'export. Le procedure riguardano non solo la pulizia, ma anche l'abbigliamento e la formazione del personale e contemplano le superfici a diretto contatto con gli alimenti includendovi mani, maniche, guanti, grembiuli e persino, in taluni casi, le pareti delle celle frigorifere. Se il concetto di detergentenza si colloca più su un livello ottico e visivo, quello di **sanitizzazione/disinfezione** concerne **l'azzeramento dei contaminanti microbici, cioè la distruzione dei batteri patogeni**. Ma non tutti i prodotti arrivano ad agire e ad inattivare le spore batteriche e non tutti proteggono la superficie da eventuali ricontaminazioni. Inoltre i biofilm batterici hanno sviluppato una resistenza ai disinfettanti sino a 1.000 volte superiore rispetto a quella di un individuo isolato della stessa specie. Da qui l'importanza, in sede di progettazione o risanamento degli ambienti, di utilizzare **materiali non solo lavabili e sanificabili, ma che siano in grado di proteggere le superfici e prevenire il fenomeno della contaminazione batterica**. A queste esigenze congiunte risponde perfettamente il sistema **Stericlean** della Rivestimenti Speciali, prodotto liquido appositamente formulato per garantire la **sicurezza di operare in un ambiente assolutamente sterile**. Stericlean si applica facil-



mente a rullo, spruzzo o pennello su pareti e soffitti creando una **membrana protettiva contro batteri, funghi, lieviti e muffe** che rimane funzionale a lungo. Stericlean **non rilascia odori sgradevoli, è robusto e resistente a graffi, trazioni, abrasioni e carichi**. Si lava facilmente con acqua o comuni detergenti ed è **impermeabile ma al tempo stesso traspirante ed elastomerico**, così da non originare col tempo bolle, fessure o crepe. **Applicabile su materiali cementizi, isolanti, metalli, plastica, legno, ceramica, piastrelle, superfici verniciate**, ha una finitura estetica semilucida e può essere abbinato ai sistemi di rinforzo reemat, ideali per giunti o fessure stabili o in movimento. Grazie al **contenuto nullo di VOC** ed alla **velocità di polimerizzazione** - asciutto al tatto in solo 1 ora a 20°C - è assolutamente sicuro anche per un'applicazione durante il normale ciclo di produzione.

Per ulteriori informazioni:
Servizio Tecnico
Rivestimenti Speciali srl:
+39 0332 822358
www.vecomitalia.it
info@vecomitalia.it


Rivestimenti Speciali s.r.l.
Soluzioni di fiducia su misura