

## 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°C; la temperatura deve essere comunque superiore a +43°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°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<sub>3</sub>) in concentrazione massima di 0,1% a +75°C o 3% a temperatura ambiente

oppure

Trattamento di 20 minuti con soluzione acquosa contenente cloro (Cl) in concentrazione massima di 1% a +65°C oppure -Trattamento di 20 minuti con soluzione acquosa contenente soda caustica (NaOH) in concentrazione massima del 2% da +55°C a +75°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.