

ALITEX

LINGETTES DESINFECTANTES SANS RINÇAGE MILIEU AGRO-ALIMENTAIRE

ALITEX sont des lingettes bleues imprégnées d'une solution désinfectante, pour la désinfection des surfaces en milieu agro-alimentaire. Ces lingettes sont destinées aux surfaces pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires sans pour autant nécessiter de rinçage après usage. (Section Ib, Arrêté de 8 septembre 1999).

La solution d'imprégnation (sans aldéhyde et sans ammonium quaternaire) est homologuée par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation N° 2030132, traitement bactéricide 100 % POA/POV, sans rinçage ultérieur des surfaces. (TP4 selon la directive 98/8/CE)

UTILISATION :

Préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques.
Récolte, transport, stockage, transformation industrielle, commercialisation POA/POV.
Les lingettes permettent la désinfection par essuyage humide des surfaces, plans de travail et petits matériels :
- Matériel de découpe, couteaux, machines à jambons, hachoirs, attendrisseurs, tables de découpe.
- Matériel de conservation, vitrines frigorifiques, réfrigérateurs, caisses, etc.
- Matériel de conditionnement : plats, moules, marbres, etc.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES DE LA SOLUTION D'IMPREGNATION :

Bactéricidie :

Norme NF EN 1040 (5 minutes)
Norme NF EN 1276 (30 secondes, conditions de propreté)
Norme NF EN 1276 (conditions de propreté, actif en 5 mn sur *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica*, *Salmonella typhi*)
Norme NF EN 13697 (conditions de propreté, actif en 5 min sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hirae*)

Levuricidie :

Norme NF EN 1275 (15 minutes, *Candida albicans*)
Norme NF EN 1650 (conditions de propreté, *Candida albicans*, 1min)
Norme NF EN 13697 (15 min, *Candida albicans*)

Virucidie : actif sur H1N1 selon la méthodologie de la norme EN 14476 + A1 en 30 secondes.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES DE LA LINGETTE IMPRÉGNÉE :

Bactéricidie :

Selon norme NF T 72-190 (*Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*)
Méthode porte-germes (*Listeria monocytogenes*, *Legionella pneumophila*, *Lactobacillus plantarum*, *Salmonella enterica* subsp. *enterica* sérotype Typhimurium).

LES POINTS FORTS D'ALITEX

- Boîte de 200 lingettes**
- Prêt à l'emploi**
- Sans rinçage après usage**
- Homologuée agro-alimentaire**
- Désinfection des surfaces et matériels**
- Solution bactéricide, levuricide, virucide**

MODE D'EMPLOI :

Tirer horizontalement une lingette imprégnée jusqu'à la prédécoupe. Séparer d'un coup sec. Refermer correctement la boîte après usage, pour éviter le dessèchement des lingettes.
Frotter la lingette sur les surfaces à désinfecter pendant au moins 30 secondes. Laisser sécher.
Jeter les lingettes usagées dans un conteneur à déchets.
Ce produit est réservé à la désinfection des surfaces lisses ne présentant pas de rugosité.
Le produit est compatible avec la plupart des matériaux, sur le plexiglas ; procéder à un essai préalable.
L'utilisation des lingettes ne dispense pas du protocole de nettoyage (préalable à toute désinfection).

PRÉCAUTIONS DE STOCKAGE :

Avant rupture du film de protection, les lingettes se conservent 2 ans à l'abri de la chaleur, dans des conditions normales de températures.
Utiliser dans le mois qui suit l'ouverture de la boîte.

SÉCURITÉ D'EMPLOI :

Le port de gants est préconisé dans le cadre des protocoles de désinfection. Conserver à l'abri de la chaleur (entre 0 et 40°C). Conserver à l'écart de toute flamme, corps incandescent ou source d'étincelles. Ne pas fumer.

1001281