

NATURAN
POLSKA®

VirKon®

DLA HIGIENY ŻYWNOSCI



**PREPARAT DO OGÓLNEJ
DEZYNFEKCJI POWIERZCHNI
KONTAKTUJĄCYCH SIĘ
Z ŻYWNOSCIĄ
ORAZ JAJ KONSUMPCYJNYCH**

VIRKON dla higieny żywności – dezynfekcja ogólna powierzchni oraz jaj konsumpcyjnych

Virkon®

DLA HIGIENY ŻYWNOSCI

SKŁAD I WŁAŚCIWOŚCI

VIRKON jest proszkowym, wieloskładnikowym preparatem. Zawiera mieszaninę związków powierzchniowo czynnych, substancji utleniających, kwasów organicznych, nieorganicznych układów buforujących oraz dodatek substancji stabilizujących. Sybstancją czynną jest bis(siarczany) bis(nadtlenomonosiarczany)pentapotasu. W roztworze użytkowym ma barwę różową, charakteryzuje się właściwościami pieniącymi.

ZAKRES STOSOWANIA

VIRKON stosowany jest wszędzie tam, gdzie istnieje konieczność profilaktyki lub opanowania szerzenia się zakażeń bakteryjnych, grzybiczych oraz wirusowych. Ze względu na szeroki zakres działania biobójczego w stosunku do drobnoustrojów chorobotwórczych i powodujących psucie żywności, preparat jest dopuszczony do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością oraz do dezynfekcji jaj przeznaczonych do bezpośredniego spożycia i przetwórstwa. VIRKON posiada właściwości dezynfekująco-myjące i zalecany jest do dezynfekcji powierzchni, sprzętów, maszyn i urządzeń wykonanych z metali, szkła, tworzyw sztucznych i gumy.

Szczególnie zalecany jest w przemyśle spożywczym, handlu, gastronomii, zakładach zbiorowego żywienia oraz placówkach użyteczności publicznej do dezynfekcji:

- linii technologicznych, sprzętu i urządzeń produkcyjnych
- urządzeń chłodniczych
- blatów kuchennych, sztućców, talerzy i naczyń
- powierzchni podłóg i ścian oraz urządzeń sanitarnych
- zgrzaniaków, szczotek,mioteli, pojemników na odpady
- środków transportu

VIRKON używany jest w zamkniętych i otwartych placówkach służby zdrowia (szpitale, przychodnie, sanatoria), stacjach krwiodawstwa oraz przez przemysł farmaceutyczny. VIRKON stosowany jest także w rolnictwie.

PRZYGOTOWANIE ROZTWORU ROBOCZEGO

- **Roztwór 0,5%** – do 4 litrów wody dodać 20g VIRKONU (zawartość 1 miarki).
- **Roztwór 1%** – do 2 litrów wody dodać 20g VIRKONU (zawartość 1 miarki).
- **Roztwór 2%** – do 1 litra wody dodać 20g VIRKONU (zawartość 1 miarki).
- Odmierzoną ilość preparatu wsypać do naczynia lub opryskiwacza napełnionego odpowiednią ilością wody i dokładnie wymieszać do całkowitego rozpuszczenia proszku. Zaleca się stosowanie letniej wody (temperatura około 30°C). Nie używać gorącej wody o temp. powyżej 50°C. Nieużywany roztwór zachowuje trwałość przez 5 dni. Zmniejszenie intensywności ciemnoróżowej barwy roztworu świadczy o spadku aktywności, a zanik barwy o całkowitej utracie skuteczności biobójczej.
- Dobra praktyka kontroli zakażeń wskazuje, że roztwór powinien być wymieniany codziennie.

ZAKRES DZIAŁANIA

W czasie 15 minut preparat w stężeniu nie mniejszym niż 0,5% działa bakteriobójczo i grzybobójczo, a w stężeniu 1-2% działa bakteriobójczo, grzybobójczo i wirusobójczo.

Dezynfekcja powierzchni produkcyjnych, sprzętów, środków transportu

Usunąć mechanicznie resztki żywności i innych zanieczyszczeń organicznych. Umyć preparatem NATUSAN w formie roztworu lub piany. Powierzchnie spłukać, a następnie dezynfekować 0,5% roztworem VIRKONU ręcznie przez zmywanie (w rękawiczkach) lub przez spryskiwanie opryskiwaczem. Po 15-30 minutach spłukać wodą. Drobnie części maszyn oraz sprzęty mogą być dezynfekowane przez zanurzenie na 15 minut w roztworze preparatu i dokładnie wypłukane w wodzie (patrz: szczegółowe instrukcje firmy NATURAN dla rzeźni, wytwórni wędlin oraz zakładów zbiorowego żywienia). Powierzchnie silnie zanieczyszczone drobnoustrojami dezynfekować roztworem 2%.

Dezynfekcja jaj kurzych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia i przetwórstwa

- Sporządzić 1% roztwór VIRKONU w wodzie o temperaturze pokojowej
- Jaja, również o temperaturze pokojowej (nie bezpośrednio z chłodzi) umieścić w koszyku lub perforowanym pojemniku z tworzywa sztucznego
- Zanurzyć na 15 sekund w roztworze roboczym preparatu, odstawić na 10 minut, a potem opłukać pod bieżącą wodą
- Dezynfekcja jaj powinna być wykonana bezpośrednio przed ich wykorzystaniem. Zabiegowi mogą być poddane wyłącznie jaja o nieuszkodzonych skorupkach.

UWAGA!

- Przy dezynfekcji powierzchni, maszyn, urządzeń i sprzętów wykonanych z metalu, należy ściśle przestrzegać określonego czasu działania i każdorazowo płukać wodą.
- Do dezynfekcji przez zanurzenie (części maszyn, sprzęty, jaja) roztwór VIRKONU można stosować wielokrotnie, ale nie dłużej niż jedną dobę od sporządzenia. Zmiana intensywności barwy świadczy o spadku aktywności roztworu, a zanik barwy o całkowitej utracie jego skuteczności biobójczej.
- Roztwory użytkowe preparatu posiadają kwaśny odczyn. Nie mieszać z preparatami myjącymi i innymi związkami chemicznymi, zwłaszcza o odczynie zasadowym.

Pozwolenia, Opinie i Świadectwa:

- Pozwolenie Ministra Zdrowia RP na obrót produktem biobójczym nr 0143/03
- Dezynfekcja powierzchni kontaktujących się z żywnością – świadectwo dopuszczenia PZH nr HŻ/5581/90, HŻ/4316/90, HŻ/00867/98, HŻ/05044/02
- Dezynfekcja jaj konsumpcyjnych – opinia PZH nr HŻ/3955/94

Opakowania:

Torebki 200g, wiadra 5kg

Przechowywanie:

Przechowywać w oryginalnych, nieuszkodzonych opakowaniach, w chłodnych, suchych, wentylowanych pomieszczeniach. Trwałość preparatu wynosi 3 lata.

Karta charakterystyki na: www.naturan.pl

DYSTRYBUTOR:

NATURAN POLSKA Sp. z o.o. Sp. komandytowa
ul. Krynoliny 1, 03-644 Warszawa
tel. +48 22 633 95 59, fax +48 22 633 93 36
e-mail: info@naturan.com.pl

www.naturan.pl • www.naturan.com.pl

NATURAN
POLSKA®