

Virkon®

DLA HIGIENY ŻYWNOŚCI



NATURAN®

**TWOJA BROŃ W WALCE
Z ZATRUCIAMI I ZAKAŻENIAMI
POKARMOWYMI
(pałeczki salmonella, gronkowce).**

PROFESJONALNA DEZYNFEKCJA

VIRKON TO PEWNA DEZYNFEKCJA:

- powierzchni kontaktujących się z żywnością (świadcstwo dopuszczenia PZH nr HŻ/5581/90, HŻ/4316/90, HŻ/00867/98, HŻ/05044/02),
- jaj konsumpcyjnych (opinia PZH nr HŻ 3955/94).

SPOSÓB UŻYCIA

Przygotowanie roztworów

Roztwór 0,5 %: do 4 litrów wody dodać 20 g VIRKONU (zawartość 1 miarki).

Roztwór 1 %: do 2 litrów wody dodać 20 g VIRKONU (zawartość 1 miarki).

Roztwór 2 %: do 1 litra wody dodać 20 g VIRKONU (zawartość 1 miarki).

W celu przygotowania roztworu użytkowego należy odmierzoną ilość preparatu wsypać do naczynia lub opryskiwacza napełnionego odpowiednią ilością wody i dokładnie wymieszać. VIRKON należy rozpuszczać w letniej wodzie (nie używać gorącej wody o temperaturze powyżej 50°C).

Nie używany roztwór zachowuje trwałość przez 5 dni. Zmiana intensywności barwy świadczy o spadku aktywności roztworu, a zanik barwy o całkowitej utracie jego 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 słucać, a następnie zdezynfekować 0,5% roztworem VIRKONU ręcznie przez zmywanie (w rękawiczkach) lub przez spryskiwanie opryskiwaczem.

Po 15-30 minutach słucać wodą. Drobne części maszyn oraz sprzęty mogą być zdezynfekowane przez zanurzenie na 15 minut w roztworze preparatu i dokładne wypłukanie 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

A. Sporządzić 1 % roztwór VIRKONU w wodzie o temperaturze pokojowej.

B. 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 następnie opłukać pod bieżącą wodą. Dezynfekcja jaj powinna być wykonana bezpośrednio przed ich wykorzystaniem. Zabiegowi mogą być poddane wyłącznie jaja o nieuszkodzonych skorupkach.

UWAGA !

1. Przy dezynfekcji powierzchni, maszyn, urządzeń i sprzętów wykonanych z metalu ściśle przestrzegać określonego czasu działania i każdorazowo płukać wodą.

2. 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.

3. Roztwory użytkowe preparatu posiadają kwaśny odczyn. Nie mieszać z preparatami myjącymi i innymi związkami chemicznymi, zwłaszcza o odczynie zasadowym.

SKŁAD I WŁAŚCIWOŚCI

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

ZAKRES STOSOWANIA

VIRKON jest stosowany 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 dezynfekujące i zalecany jest do dezynfekcji powierzchni, sprzętów, maszyn i urządzeń wykonanych z metalu, szkła, tworzyw sztucznych i gumy. Szczególnie jest zalecany 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
- zgarniaków, szczotek, mioteł, pojemników na odpady
- urządzeń sanitarnych
- środków transportu.

VIRKON używany jest w zamkniętych i otwartych placówkach służby zdrowia (szpitalach, przychodniach, sanatoriach), stacjach krwiodawstwa oraz przez producentów szczepionek i przemyśle farmaceutyczny. VIRKON stosowany jest także w rolnictwie.

PRZECHOWYWANIE

Preparat przechowywać w oryginalnych, nie uszkodzonych opakowaniach, w chłodnych, suchych, wentylowanych pomieszczeniach. Trwałość preparatu wynosi 3 lata. Koncentrat w postaci proszku działa drażniąco na skórę i drogi oddechowe, może spowodować poważne uszkodzenia oczu.

OPAKOWANIA

Torebki 200g, wiadra 5 kg.

Pozwolenie Ministra Zdrowia RP na obrót produktem biobójczym nr 0143/03

PRODUCENT I WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR

NATURAN®

ul. Rydygiera 8
01-793 Warszawa
tel. (22) 633 95 59
www.naturan.com.pl
e-mail: info@naturan.com.pl

Białystok	tel. 888 144 235
Bydgoszcz	tel. 501 546 207
Gdańsk	tel. 602 191 395
Lublin	tel. 502 449 669
Łódź	tel. 601 260 515
Nowy Sącz	tel. 695 595 734
Poznań	tel. 607 520 867
Opole	tel. 601 205 766
Szczecin	tel. 601 536 811
Wrocław	tel. 506 063 651