Sanificazione: i falsi miti da sfatare

cleaning-3977589-640-1-b5c7c895

Tra le tante leggende metropolitane, ve ne sono anche relative alla sanificazione. Sfatiamole una volta per tutte.

ACETO
Per quanto abbia una leggera azione battericida non ha uno spettro di azione tale da uccidere i patogeni alimentari.

CANDEGGINA
Dopo un certo tempo dall'apertura del flacone il cloro tende a evaporare e quindi perde il potere sanificante. Per le grandi superfici si possono usare pastiglie di cloro da diluire in acqua e usare al momento

ALCOL
È valido come disinfettante, ma è denaturato, e il denaturante è sostanza tossica, non idonea al contatto con gli alimenti. Quindi l'alcol va risciacquato come qualunque altro disinfettante. Poiché evapora, però, è facile dimenticarsi di sciacquare, e quindi si rischia una contaminazione chimica degli alimenti. Si potrebbe usare tranquillamente l'alcol alimentare, il cui costo è però troppo alto per utilizzarlo nelle pulizie.

Facciamo pulizia: consigli utili per le aziende alimentari