Pulizia, falsi miti da sfatare

miti-2899ee1e

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

1. **ACETO? NO GRAZIE!** Per quanto abbia una leggera azione battericida non ha uno spettro di azione tale da uccidere i patogeni alimentari.
2. **LA CANDEGGINA EVAPORA.** 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.
3. **OCCHIO ALL'ALCOL. È TOSSICO.** 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

Sanificare a regola d'arte: ecco, invece, le varie fasi da eseguire per una corretta sanificazione delle superfici

- Risciacquo iniziale
- Applicazione del detergente
- Risciacquo del detergente
- Applicazione del sanificante
- rispettando le modalità indicate dal produttore
- Risciacquo finale
- Asciugatura con carta a perdere

Ristoranti, è il momento di fare pulizia!