# come scegliere un sanificante?
## *alcuni principi da non dimenticare*

*di Umberto Marchi*

A volte si sbaglia per mancanza di conoscenze. È, anche se può sembrare assurdo, troppo spesso gli stessi committenti, imprese e operatori non conoscono i principi di funzionamento, la reazione con le superfici e i residui lasciati dai prodotti che impiegano. L'esperto Mario Stanga, intervenendo a Milano in un convegno sulla sanificazione in Ho.re.ca e GDO, ha messo in chiaro alcuni principi per scegliere consapevolmente (e risparmiare tempo e denaro).



Che nel lavoro di chi pulisce, soprattutto in certi ambienti, sia indispensabile scegliere il prodotto giusto e conoscerne i principi di funzionamento appare, scritto su queste pagine, poco più che un'ovvietà. Raramente, tuttavia, abbiamo ascoltato in proposito un intervento più chiaro e completo di quello di **Mario Stanga**, che nel corso del Convegno sulla "Sanificazione nell'Ho.Re.Ca e nella GDO", organizzato a Milano lo scorso 8 novembre da IIR – Istituto Italiano di Ricerca, è intervenuto in chiusura proprio sui "Principi per scegliere ed utilizzare i sanificanti nella ristorazione e nella GDO", spiegando per filo e per segno, in modo molto vivace e a tratti anche un po'… dissacrante, i perché, i che cosa e i come nella scelta dei prodotti.

### Una relazione completa

La relazione si è articolata in quattro macrosezioni, di cui ci occuperemo più estesamente di seguito: principi e comportamento dei sanificanti per l'ambiente di lavoro e superfici non in contatto con l'alimento; principi e comportamento dei sanificanti su superfici in contatto con l'alimento; comportamento delle superfici in contatto con i sanificanti: sanificabilità e possibile corrosione; sanificanti: rischio chimico di chi li manipola ed eco compatibilità. In mezz'ora o poco più, insomma, un quadro esaustivo di tutto quello che occorre sapere (e spesso non si sa) in fatto di scelta ed impiego dei formulati per la sanificazione nella Grande Distribuzione e in altri segmenti in cui l'igiene è davvero un must.

### Sanificazione: dalla definizione alle buone norme

Cercando di fare ordine: Stanga è partito dai principi-base della sanificazione, che, secondo la definizione da lui proposta, è "il complesso delle attività del detergere, del disinfettare e del disinfestare". Poi, una serie di "massime operative" da premettere ad ogni scelta di sanificante: "Ogni scelta dev'essere consapevole e deve tendere – ha proseguito Stanga- a razionalizzare semplificando".

### Scegliere consapevolmente

In che senso? Anche qui la risposta è precisa, e declinata in una serie di aspetti che Stanga ha messo in evidenza uno dopo l'altro: la scelta consapevole è quella effettuata innanzitutto in base all'applicazione (manuale, lavaggio meccanica, ecc.) e al sistema di diluizione; ma anche in base alla natura delle superfici, alla professionalità degli operatori (non fingiamo di non saperle, certe cose…), alle performance di pulizia, al sistema (prodotto/ apparecchiatura di dosaggio), in base alla o alle fasi che si desiderano eseguire contemporaneamente (detergenza e sanificazione se-

parate, sanificazione monofase, ecc.). Ma non sono solo questi gli aspetti da prendere in considerazione: c'è anche il sistema drenante, l'eventuale presenza (o assenza), ed efficienza (se c'è) del sistema di depurazione, la sensibilità nei confronti dell'ambiente.

## La razionalizzazione

Per razionalizzare semplificando, invece, si deve intendere un altro gruppo di pratiche ed obiettivi, altrettanto importanti, come semplificare ed automatizzare le applicazioni ed i sistemi di diluizione (il che comporta sicurezza per gli operatori, riduzione degli sprechi e maggiore attenzione all'ambiente); non delegare operazioni come la diluizione (per la quale, detto per inciso, vanno forniti i sistemi adeguati) a persone diverse e poco affidabili; accorpare più applicazioni possibili in pochi prodotti; separare ordinatamente i prodotti allo stoccaggio; testare prodotti concentrati con sistemi idonei; ridurre l'impiego indiscriminato di acqua e di alta pressione; validare sistemi sicuri per le persone e per l'ambiente; non usare prodotti presi dagli scaffali; utilizzare solo i prodotti previsti dal piano validato.

## Perché porsi tante domande?

"Ma in pratica –ha poi riflettuto Stanga- qual è il senso di tutto ciò, e perché dev'essere fatto?". Una grande domanda che necessita di una risposta adeguata. "La risposta a questo importante interrogativo deriva da alcune considerazioni: innanzitutto si stanno utilizzando prodotti chimici, il cui impiego, per quanto sicuro, non è mai "pacifico", cioè occorre comunque porvi molta attenzione; poi si parla di superfici critiche, spesso trattate (lo dicevamo prima) da operatori che non hanno alcuna nozione di chimica e di tossicologia. Infine, e questo nella GDO è importantissimo, vi è un coinvolgimento indiretto (ma non troppo) del consumatore". Ecco allora che arriva il punto. Stanga, infatti, ha invitato chi appalta a stare attenti a scegliere i giusti partner. Innanzitutto ha sottolineato come sia essenziale porre all'azienda fornitrice alcune domande alle quali essa dovrà dare risposta adeguata. "in caso contrario, senza troppi giri di parole, va cercata un'azienda più competente".

## Le domande-spia

A questo punto siamo curiosi: quali sono queste domande? "Le domande da porre all'azienda fornitrice sono essenzialmente cinque, molto semplici ma al contempo vere e proprie "spie" per capire se l'azienda a cui affidiamo l'appalto è competente e sa cosa fa e che prodotti impiega: "Prima domanda: principi e comportamento dei sanificanti su superfici a contatto con l'alimento. Due: principi e comportamento dei sanificanti su superfici non a contatto con l'alimento. Tre: comportamento delle superfici in contatto con i sanificanti: sanificabilità e possibili alterazioni (corrosione, danneggiamento, ecc.). Quattro: rischio chimico di chi li manipola ed ecompatibilità. Cinque: residualità.

## Detergenti, disinfettanti: un problema se scelti con superficialità

"I detergenti ed i disinfettanti servono a pulire e a distruggere i microrganismi. Se vengono scelti in modo non corretto possono creare molti problemi: non eliminare tutti i microrganismi, rovinare le attrezzature, creare problemi agli operatori, o più semplicemente far perdere tempo e costare di più (anche se il prezzo iniziale è minore). Non tutto, insomma, va bene dappertutto: la contaminazione non è tutta uguale, i microbi non si combattono tutti allo stesso modo, i disinfettanti non agiscono tutti in modo simile e le superfici non si comportano tutte allo stesso modo." Stanga ha poi portato, corredandoli con immagini, opportuni esempi di contaminazioni diverse e di effetti differenti.

## La durezza dell'acqua consuma detergente… e ne resta meno per lavare!

E' passato poi a sfatare alcuni miti: "Spesso, ad esempio, non si considera che anche l'acqua consuma detersivo: in particolare, si perdono circa 5 grammi di detersivo ogni 10 dF di durezza: se utilizziamo 20 g/l con acqua a 10 dF la durezza consumerà 5g, e ce ne resteranno 15 per lavare. Se però usiamo 20 g/l con acqua a 40 dF la durezza consumerà 20g e per lavare non resterà nulla! Li facciamo questi conti?"

## Alcuni esempi di cose che non si sanno

E non è finita: "Altro esempio: si pensa di po-

ter usare cloro indiscriminatamente, anche in dosi eccessive, in ammollo prolungato, senza risciacquare, senza tenere conto che non si può disincrostare con acido cloridrico (muriatico) senza inibitori di corrosione. Oltretutto le superfici non si comportano tutte allo stesso modo davanti all' "aggressione chimica": l'acciaio mostra segni di pitting cioè corrosione puntiforme, l'alluminio di corrosione/annerimento, il vetro di opacizzazione o striature, la ceramica di macchiatura o sbiadimento, il rame e le sue leghe di macchiatura e annerimento, la plastica di infragilimento, indurimento o rottura.

## La disinfezione

Ma la casistica di operazioni (e di errori coi prodotti chimici) è pressoché illimitata: "Quando si impiega l'alcool, si deve perlomeno dargli… il tempo per disinfettare (nei sistemi chiusi), o aiutarlo. La disinfezione, per molti, è un altro territorio sconosciuto: "I disinfettanti non agiscono tutti allo stesso modo: ci sono gli ossidanti (red-ox) non residuali, che hanno come target le aree protette e gli impianti chiusi; e ci sono i cationici ad azione residuale, ideali per la disinfezione in superfici aperte. I primi sono cloro, iodio, peracidi, acqua ossigenata, glutaradeide, anidride solforosa, biossido di cloro e ozono. I secondi quaternari d'ammonio, alchilammine anfotere, triammine, polibiguanidi, clorexidina. Occorre conoscerli per scegliere i disinfettanti adatti, e tenere conto anche di dove devo eliminare i microbi (superfici chiuse o aperte), su che tipo di superficie si applicano, se devo eliminare qualcos'altro (odore, colore), che tecnologia uso (macchina manuale, schiuma, asciutto, bagnato), che disinfettante uso. Devo tenere conto anche di fattori come la sicurezza degli operatori, la loro esperienza e capacità, il tempo a disposizione."

## Conoscere (o almeno scegliere bene) per migliorare

Il messaggio è chiarissimo: la conoscenza, insomma, e il giusto utilizzo dei prodotti di sanificazione, accanto all'efficientamento del processo e del servizio ci può sempre portare a migliorare in termini di risultato, sicurezza, tempo e ambiente, con grandi benefici per tutti: impresa, committente, utilizzatore e, nel caso della GDO, clientela. "E se si pensa che la materia non sia di propria competenza o interesse, è perlomeno il caso di affidarsi ai fornitori che possiedono queste soluzioni o a fornitori che hanno specialisti di applicazione da offrire come affidabili consulenti operativi. E a questo punto" ha concluso Stanga "non mi resta che augurare a tutti buona scelta, buon impiego e… buon lavoro".