



LINGETTES D.A.S.R. PERFORMANCE

LINGETTES DÉSINFECTANTES ALIMENTAIRES SANS RINÇAGE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : non-tissé bleu

Odeur : alcool

Les lingettes D.A.S.R. Performance sont des lingettes bleues imprégnées d'une solution désinfectante, destinées à la désinfection des surfaces et matériels en milieu agro-alimentaire et environnement alimentaire.

MODE D'EMPLOI :

Tirer HORIZONTALEMENT une lingette imprégnée jusqu'à la prédécoupe. Séparer d'un coup sec. Si la lingette suivante n'avait pas amorcé sa sortie, ouvrir le conditionnement et réamorcer par la lingette du dessus. Bien refermer le conditionnement après usage, pour éviter le dessèchement des lingettes. Frotter la lingette sur les surfaces préalablement nettoyées pendant au moins 30 secondes. Laisser agir 5 min. Ne pas rincer. Laisser sécher. Jeter les lingettes usagées dans un conteneur à déchet.

UTILISATION :

Milieu agroalimentaire

Usages non soumis à l'AMM :

- entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- locaux et matériel de cuisines centrales collectives.
- locaux et matériel de transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- locaux et matériel en restauration.
- usage domestique pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (évier, plan de travail, réfrigérateur).

Usages soumis à l'AMM :

- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts.
- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques.
- Traitement bactéricide et fongicide de matériel de transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques.

Hors milieu agro-alimentaire

- Désinfectant pour les surfaces, matériaux, équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.
- Désinfection des locaux ayant reçus ou hébergés des malades et ceux où sont donnés des soins médicaux ou paramédicaux.
- Désinfection des véhicules de transport sanitaire ou de transport de corps.

Tous les agents désinfectants ne sont pas stérilisants. Ils réduisent temporairement le nombre des micro-organismes.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Ce produit est réservé à la désinfection des surfaces lisses ne présentant pas de rugosité. Ne pas avaler. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Pour plus de renseignements se référer à la FDS du produit. En cas d'urgence contacter le centre antipoison le plus proche.

LÉGISLATION :

Produit biocide, TP2 et TP4. Usage exclusivement professionnel. Solution homologuée par le ministère de l'écologie sous le n° BTR0267, en traitement bactéricide et fongicide en 5 min. Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 et textes ultérieurs sur les produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

COMPATIBILITÉ :

Le produit est compatible avec la plupart des matériaux sauf plexiglass ; procéder à un essai préalable. Ne pas mélanger à d'autres produits. L'emploi simultané ou successif de désinfectants est à éviter.

CONSERVATION :

Avant rupture du film de protection, les lingettes se conservent 2 ans à l'abri de la chaleur, dans les conditions normales de températures. Vérifier la date limite d'utilisation figurant sur le contenant. Dès l'ouverture de la boîte, utiliser dans le mois.

ENVIRONNEMENT :

Éliminer le contenu et le récipient dans un conteneur à déchets. Ne pas jeter le produit dans l'environnement. Ne pas réutiliser l'emballage vide.

CODE & EMBALLAGE :

204 002 - Carton de 6 boîtes de 200 lingettes

FDS disponible pour le personnel médical sur demande au 05 56 16 40 08 et sur le site internet www.performance-hygiene.fr



LINGETTES D.A.S.R. PERFORMANCE

LINGETTES DÉSINFECTANTES ALIMENTAIRES SANS RINÇAGE



Actif sur	Norme	Temps de contact
Bactéries	EN 1040, EN 1276* EN 13697* EN 13697*** sur <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella enterica thymipurium</i> EN 13727+A2*	30 s 2 min 2 min 30 s
Mycobactéries	EN 14348* sur <i>M.avium</i> et <i>M.terrae</i>	30 s
Levures / Moisissures	EN 1275 EN 1650+A1* sur <i>Candida albicans</i> EN 1650+A1*** sur <i>Aspergillus brasiliensis</i> EN 13624* sur <i>Candida albicans</i> EN 13624*** sur <i>Aspergillus brasiliensis</i> EN 13697*	30 s / 1 min 30 s 1 min 30 s 1 min 5 min
Virus	EN 14476 +A1** Rotavirus, Herpes, BVDV (substitut de l'Hépatite C), PRV (substitut de l'Hépatite B) EN 14476+A1** Norovirus EN 14476+A1*** Adenovirus	30 s 1 min 1 min

* Normes réalisées en conditions de propreté et saleté ** Normes réalisées en conditions de saleté *** Normes réalisées en conditions de propreté

