



DESINFECCIÓN AMBIENTAL

LIMPIEZA, SANITIZACIÓN & DESINFECCIÓN **DESINFECCIÓN AMBIENTAL**

Ionización de peróxido de hidrógeno
Eficaz para bacterias, virus, mohos, entre otros.

LIMPIEZA, SANITIZACIÓN & DESINFECCIÓN

DESINFECCIÓN AMBIENTAL

ÍNDICE DE CONTENIDO

PÁGINA CONTENIDO

- 3** ¿Por qué hacer descontaminación microbiológica?
Aplicación de peróxido de hidrógeno (H₂O₂).
- 4** Ventajas de la Niebla Seca.
- 5** Eficacia de la Desinfección
- 6** Técnica de desinfección ambiental mediante niebla seca.
Características y Ventajas.
- 7** Espacios de Aplicación: Industria de Alimentos,
Jardines Infantiles, Lugares de Estancia,
Centros Médicos, Medios de Transporte.
- 10** Forma de desinfección.

**Ino
Clean**
Integral Safety

 +56 2 2732 7332

 +56 9 4566 4978

 contacto@inoclean.cl

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

Los microorganismos pueden adherirse a superficies dentro de una sala (de producción de alimentos o de atención médica; ambientes en restaurantes, ambientes en hoteles y otros).

Hay dos métodos generales de desinfección o desinfección de superficies:

- 1) Métodos Manuales,
- 2) Métodos Automáticos o Semiautomáticos.

La eficacia de los primeros depende del operador. El uso de equipos dosificadores también mejora la eficacia.

Si es requisito desinfectar toda la sala de producción o de atención médica, se debería aplicar métodos con ayuda de equipos dosificadores.

En Inoclean estimamos que la eficacia de desinfección manual varía entre un 50% a 80%, podría llegar al 100% si es que es un baño líquido aplicado manualmente.

APLICACIÓN DE PERÓXIDO DE HIDRÓGENO



LÍQUIDO

Con rociadores, baja cobertura y baja eficacia, puede oxidar superficies. No es tan eficaz.



VAPOR

Mayor cobertura, algo de corrosión. No es tan eficaz.



NIEBLA SECA

Nueva fórmula. Este se ioniza permitiendo ser más eficaz y de mayor cobertura, no deja corrosión.

+56 2 2732 7332

+56 9 4566 4978

contacto@inoclean.cl

VENTAJAS DE LA NIEBLA SECA



COBERTURA COMPLETA

Es óptimo tener cobertura completa en el ambiente de proceso por el método de desinfección. Los métodos manuales no tienen esa cobertura o no son eficaces, por otro lado, los métodos basados en luz se ven influenciados por la infraestructura misma (sombras o distancia); en cambio usando nebulización o ionización se puede llegar a todos los espacios del ambiente de proceso.



ZONAS DIFÍCILES

En un ambiente de proceso se disponen de zonas de difícil acceso, por ejemplo ductos de ventilación o instalaciones elevadas. Estas muchas veces no se consideran en la desinfección, sin embargo, si se producen alimentos sensibles al crecimiento microbiano, la contaminación puede llegar desde estas zonas de difícil acceso.



EQUIPOS COMPLEJOS

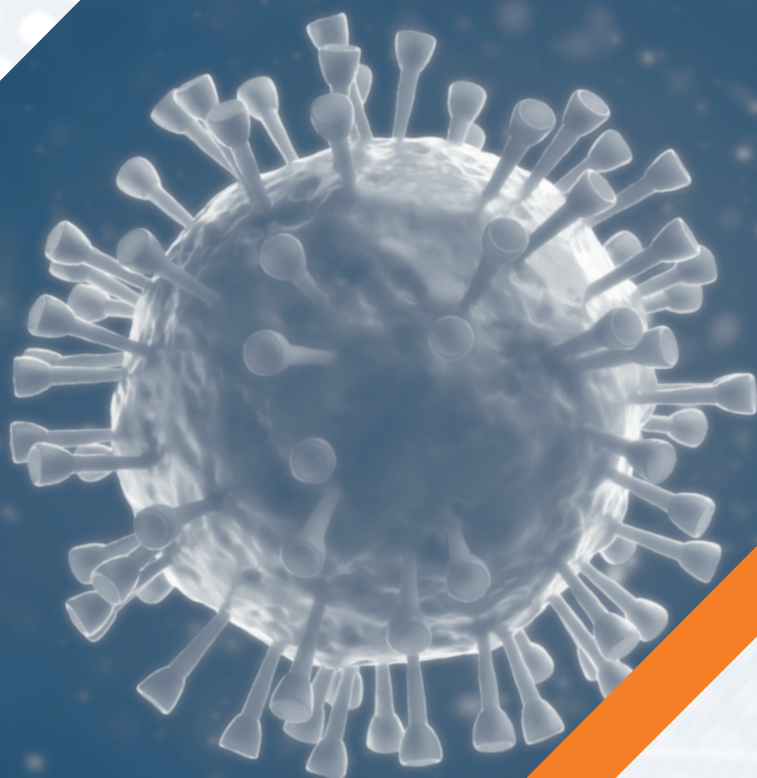
La industria de alimentos (u otras industrias, por ejemplo, la industria sanitaria) requiere que se limpien y desinfecten los equipos que entran en contacto con los alimentos y que son de gran dimensión y de muchos componentes. Una alternativa es usar el método CIP, sin embargo, hay equipos que no disponen de esa tecnología.

La complejidad de los equipos se da por:

- 1) Gran Dimensión,
- 2) Partes Inaccesibles o de Difícil acceso,
- 3) Complejidad de Desarmar.

A estos equipos les viene bien una desinfección con ionización o nebulización.

EFICACIA DE LA DESINFECCIÓN: IDEALES PARA COMBATIR EL CORONAVIRUS



El coronavirus permanece activo varios días en las superficies según la OMS (Organización Mundial de la Salud).

Las superficies se pueden contaminar cuando las personas estornudan y emite gotículas de saliva.

A pesar de que tengamos medidas fuertes de prevención, el coronavirus puede llegar a las superficies de ambientes en donde habitamos, realizamos nuestras labores o actividades deportivas; en este caso la estrategia de tener limpieza rutinaria y limpieza con desinfección de todo el ambiente son las medidas que debemos aplicar.

La desinfección ambiental se refiere a una estrategia de intervención de todas las superficies dentro de un ambiente de proceso, de actividades de personas o en espacios en donde se han reunido personas.

TÉCNICA DE DESINFECCIÓN AMBIENTAL MEDIANTE NIEBLA SECA

UTILIZACIÓN DE PERÓXIDO DE HIDRÓGENO ESTABILIZADO
QUE SE APLICA MEDIANTE UNA MÁQUINA DIFUSORA
CONVIERTIENDO EL LÍQUIDO EN PARTÍCULAS IONIZADAS.

CARACTERÍSTICAS

- ✓ BIO DEGRADABLE AL 99.99%.
- ✓ NO GENERA RESIDUOS.
- ✓ NO ES TÓXICO PARA EL MEDIO AMBIENTE.
- ✓ NO PRODUCE CORROSIÓN.
- ✓ Tratamiento de ambiente completo: Este sistema puede ser usado para tratar el aire y las superficies en una habitación de forma automática utilizando Peróxido de hidrogeno estabilizado mediante iones.

VENTAJAS

- ✓ Desinfecta de una manera simple y amigable con el medio ambiente.
- ✓ Amplio espectro de acción como bactericida, virucida, fungicida y esporicida como se define por las normas vigentes.
- ✓ Desinfección uniforme de todas las superficies, incluyendo las electrónicas, sin corrosión ni oxidación.
- ✓ Producto no alérgeno, no posee riesgo para la salud del ser humano ni para el medio ambiente.

☎ +56 2 2732 7332

☎ +56 9 4566 4978

✉ contacto@inoclean.cl

ESPACIOS DE APLICACIÓN

- ✓ Plantas de proceso de alimentos.
- ✓ Jardines Infantiles.
- ✓ Centros de atención de adultos mayores.
- ✓ Centros Médicos.
- ✓ Laboratorios Farmacéuticos.
- ✓ Hoteles, moteles, casas y departamentos.
- ✓ Medios de transporte.
- ✓ Cualquier ambiente que requiera desinfección ambiental.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

En el ambiente de proceso pueden habitar *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, virus, esporas, levaduras y otros contaminantes.

Muchos alimentos que se elaboran favorecen el crecimiento de microorganismos, por lo que una pequeña contaminación ambiental pondría en riesgo a los consumidores.

El propósito de la desinfección es hacer que las superficies y ambiente de trabajo estén libres de bacterias, virus, levaduras, mohos y otros microorganismos. Por lo tanto, es de fundamental importancia para la industria alimentaria, tanto para los que trabajan en la industria en términos de protección del producto terminado y el consumidor.

El objetivo de la desinfección ambiental es prevenir que el alimento se contamine con microorganismos desde superficies dentro del ambiente del proceso, ya sea de contacto directo, por condensación, por emisión de aire a la zona o por contaminación cruzada.

Dos problemas relevantes de la desinfección en la industria alimentaria:

Cobertura: Limpiamos lo que vemos, favoreciendo la persistencia de microorganismos en superficies, equipos, utensilios, etc.

Espectro: No todos los desinfectantes son letales para todos los microorganismos.

JARDINES INFANTILES

Los niños son personas vulnerables, se pueden enfermar con mayor frecuencia y las consecuencias en general son más severas.

Las colectividades de niños (escuelas, guarderías, parvularios, colegios) reúnen a numerosos individuos en un espacio relativamente limitado, favoreciendo la transmisión de agentes infecciosos.

Las superficies en contacto con las manos o los alimentos acumulan y diseminan todo tipo de gérmenes. Es imperioso minimizar los riesgos de infección; desinfectar regularmente todo aquello que esté en contacto con las personas, especialmente con los niños.

LUGARES DE ESTANCIA

El principal factor común de los hoteles, moteles, saunas, entre otros, son las personas que los visitan, por ende existe un latente riesgo de contaminación, ya sea en la habitación, el baño, el gimnasio, sauna, si no se ha desinfectado correctamente. Todos estos lugares son frecuentados en forma periódica por pasajeros con distintos hábitos de aseo y de diferentes regiones geográficas.

Una buena desinfección de las habitaciones, baños, gimnasio, vestidores, piscina, incluso cocina, comedor y bodegas, prevendrá cualquier riesgo de contaminación a los huéspedes y personal de trabajo.

Las casas y departamentos también constituyen una fuente contaminante en baños, alfombras, cocina, etc., debiendo asearse y desinfectarse en forma periódica. Esto previene las enfermedades especialmente si sus habitantes son niños y personas de la tercera edad.



+56 2 2732 7332

+56 9 4566 4978

contacto@inoclean.cl



ATENCIÓN MÉDICA

En los hospitales, clínicas o centros de atención afluye una gran cantidad de personas y con diversas patologías, lo que hace que las superficies se contaminen con variados microorganismos.

Las infecciones nosocomiales son consideradas problemas mayores de salud pública por su frecuencia, su costo y su gravedad.

La ausencia de prácticas higiénicas ha demostrado ser la principal causa de transmisión de bacterias e infecciones intrahospitalarias.

TRANSPORTE DE PASAJEROS

Las principales características de los transportes públicos son: la elevada tasa de utilización, la diversidad de usuarios y la diversidad de condiciones y materiales que tienen las superficies.

Sabemos que las enfermedades infecciosas se transmiten más fácilmente y de manera epidémica en ambientes cerrados, especialmente donde se concentran numerosas personas que están en contacto unas con otras.

Tanto el desarrollo del transporte de bienes como el de personas favorecen la rápida circulación de agentes patógenos, ya sea en el interior de una ciudad, de un país o del mundo entero. Desinfectar esos medios de circulación permite reducir significativamente los riesgos de contaminación, así como los riesgos de circulación de ciertos virus de un país a otro.

FORMA DE DESINFECCIÓN

Al ser iones negativos estas se adhieren a las partículas positivas que se encuentran en el aire o cualquier superficie.

**PERÓXIDO DE
HIDRÓGENO
(H₂O₂)**

**ION
HIDROXILO
(HO⁻)**

IONIZACIÓN

Nuestra máquina realiza un proceso de ionización. Al ionizar se convierte en iones.

El contacto con el virus hace que se destruya por oxidación.

OXIDACIÓN