



CODE & EMBALLAGE

204 002 - Carton de 6 boîtes de 200 lingettes

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Non-tissé bleu

Non tissé : Viscose/polyester

Odeur : Alcoolisé

COMPOSITION

Substances actives : Ethanol
CAS n° 64-17-5 (660,10 g/Kg).

LINGETTES D.A.S.R. PERFORMANCE

LINGETTES DÉSINFECTANTES ALIMENTAIRES SANS RINÇAGE

Lingettes imprégnées d'une solution désinfectante, destinées à la désinfection sans rinçage des surfaces et matériels en restauration, cuisines centrales, collectivités, locaux et entrepôts... Action BACTÉRICIDE, FONGICIDE et MYCOBACTÉRICIDE. Action sur VIRUS. Produit biocide, TP2 et TP4, à usage professionnel, prêt à l'emploi.

MODE D'EMPLOI

Pour amorcer la première lingette, ouvrir le couvercle du contenant et tirer la lingette par le centre du rouleau avec les mains propres. Remettre le couvercle en faisant passer la lingette par l'ouverture dans le couvercle. Frotter la lingette sur les surfaces à désinfecter pendant au moins 30 secondes. Laisser sécher.

Jeter les lingettes usagées dans un conteneur à déchets.

Bien refermer le conditionnement après usage, pour éviter le dessèchement des lingettes.

L'utilisation des lingettes ne dispense pas du protocole de nettoyage, préalable à toute désinfection. L'utilisation des lingettes ne dispense pas du protocole de stérilisation des instruments pouvant être stérilisés par un procédé approprié. Tous les agents désinfectants ne sont pas stérilisants. Ils réduisent temporairement le nombre des micro-organismes.

DOMAINES D'APPLICATION

Milieu agroalimentaire

- Traitement d'entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- Traitement de locaux et matériel de cuisines centrales collectives.
- Traitement de locaux et matériel de transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- Traitement de 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...).
- 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 agroalimentaire

- Désinfection des 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.

LINGETTES DASR PERFORMANCE

LINGETTES
DÉSINFECTANTES
ALIMENTAIRES
SANS RINÇAGE

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

EFFICACITÉ	NORMES	TEMPS	CONDITIONS	SOUCHES
Bactéricide	EN 1276	30 s.	Propreté et saleté	
			Propreté	Listeria et Salmonelle
	EN 13697	2 mn.	Propreté	Listeria monocytogenes, Salmonella enterica enteritidis et thyphimurium, Yersinia enterocolitica, Campylobacter jejuni
	EN 13727+A2	30 s.	Propreté et saleté	
Mycobactéricide	EN 14348	30 s.	Propreté et saleté	M.avium et M.terrae
Levuricide / Fongicide	EN 1650+A1	30 s.	Propreté et saleté	Candida albicans
		1 mn.	Propreté	Aspergillus brasiliensis
	EN 13697	5 mn.	Propreté et saleté	Candida albicans, Aspergillus brasiliensis
	EN 13624	30 s.	Propreté et saleté	Candida albicans
1 mn.		Propreté	Aspergillus brasiliensis	
Virucide	EN 14476+A2	30 s.	Propreté	Coronavirus BCoV (virus modèle), Influenza A (H1N1)
			Propreté	Rotavirus
	EN 14476+A1	1 mn.	Saleté	Norovirus
			Propreté	Adénovirus

PRÉCAUTIONS

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL. Ne pas utiliser avec d'autres produits. Ne pas avaler. Ne pas utiliser une lingette sèche. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Ce produit est réservé à la désinfection des surfaces lisses ne présentant pas de rugosité. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux, ou non dangereux si rincé, sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas rejeter le produit pur dans l'environnement. Le produit est compatible avec la plupart des matériaux, pour les matériaux considérés comme sensibles à l'alcool (ex : plexiglass...), il est recommandé de procéder à un essai préalable. Avant rupture du film de protection, les lingettes se conservent 2 ans à l'abri de la chaleur, dans les conditions normales de stockage à température ambiante. Vérifier la date limite d'utilisation figurant sur le contenant. Après ouverture à utiliser de préférence dans le mois.

LÉGISLATION

Produit répondant à l'arrêté du 08/09/1999 et textes ultérieurs concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Produit biocide, TP2 et TP4, à usage professionnel, prêt à l'emploi. Substances actives : Ethanol CAS n° 64-17-5 (660,10 g/Kg). Efficacité prouvée en laboratoire COFRAC.

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

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.