



## Domanda

Buongiorno,

Se possibile vorrei sapere con precisione la differenza tra i termini PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE. Mi potreste gentilmente fornire una breve spiegazione?

E quale è la differenza tra prodotti DETERGENTI, SANIFICANTI e DISINFETTANTI?

1

## Risposta

Buongiorno,

Premesso che l'argomento non è regolamentato a livello normativo, si ritiene che il punto di partenza per lo sviluppo di una risposta sia fare riferimento a quanto stabilito dal Codex Alimentarius.

Lo standard CAC/RCP 1-1969 (RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE – GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE), all'Articolo 2.3 (definizioni) riporta:

- **Pulizia (cleaning):** la rimozione di polvere, residui alimentari, sporcizia, grasso o altri materiali indesiderati.
- **Disinfezione (disinfection):** la riduzione, per mezzo di agenti chimici e/o metodi fisici, del numero di microrganismi nell'ambiente, fino ad un livello tale da non comprometta la sicurezza o l'adeguatezza degli alimenti.

Non viene invece fornita una definizione per il termine sanificazione/sanitizzazione (sanitation) nelle linee guida per la sicurezza alimentare. Il termine anglosassone è utilizzato come sinonimo di igiene/pulizia in attività umane e in sanità pubblica.

In riferimento al quesito posto, è possibile formulare le seguenti considerazioni:

- La deterzione (termine comunemente usato come sinonimo di pulizia)
  - consiste nell'asportazione dei residui (solitamente visibili) dalle superfici, con o senza l'ausilio di acqua;
  - si avvale normalmente dell'azione meccanica (es. spazzolamento, sfregamento, ecc.);

- si avvale normalmente dell'azione chimica di prodotti specifici (es. sgrassanti, tensioattivi, ecc.);
- è, di norma, propedeutica alla successiva disinfezione ma può, in alcuni casi, già essere in grado di assicurare una riduzione significativa della contaminazione biologica.
- La disinfezione
  - consiste nella riduzione/eliminazione delle cariche microbiche presenti sulle superfici;
  - si avvale normalmente dell'azione chimica (es. disinfettanti cloroattivi) o fisica (es. calore, irraggiamento) di prodotti o apparecchiature specifiche;
  - l'efficacia è strettamente vincolata al rispetto di appropriati dosaggi e tempi di contatto;
  - È solitamente seguita da idoneo risciacquo per l'allontanamento dei residui chimici.
- La sanificazione (termine occasionalmente usato come sinonimo di sanitizzazione)
  - viene normalmente usato per descrivere l'insieme delle operazioni necessarie a garantire un livello di igiene accettabile e comprende l'insieme delle operazioni di deterzione e disinfezione.

*Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati.*

*Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.*

