Optimum Sp. z o.o.

ul. Duńska 1, 91-204 Łódź

INSTRUKCJA STOSOWANIA

EAU DE JAVEL An-Ma 12° 48 g Chl/L

1. W SŁUŻBIE ZDROWIA
Dezynfekcja powierzchni (działanie wiruso-, bakterio-, grzybobójcze):
- powierzchnie czyste (bez zanieczyszczeń organicznych) 5g/L chloru aktywnego - **1 litr preparatu + 8,6 litra wody**
- powierzchnie zanieczyszczone (substancje organiczne) 10g/L chloru aktywnego - **1 litr preparatu + 3,8 litra wody**

Działanie prątkobójcze, zanieczyszczenia miejscowe 15g/L chloru aktywnego - **1 litr preparatu + 2,2 litra wody**

Czas działania 15 minut

Działanie sporobójcze w 20°C 32 g/L aktywnego chloru - **0,66 litra preparatu + 0,34 litra wody**
w 75°C 0,18 g/L aktywnego chloru - **4 ml preparatu + 1 litr wody**
Czas działania 50 minut

Dezynfekcja narzędzi chirurgicznych: 15 g/L chloru aktywnego - **1litr preparatu + 2,2 litra wody**
Czas działania 15 minut.

Dokument Chambre Syndicale Nationale de Eau de Javel

2. W GOSPODARCE KOMUNALNEJ
Dezynfekcja wody do picia oraz wody w basenach kąpielowych.
Stężenie chloru wolnego nie mniejsze niż 0,2 g/m^3 na odpływie - Rozporządzenie Ministra Zdrowia Dz.U. Nr 82, poz. 937 z 04.10.2000 r.

3. W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM
Dokument Chambre Syndicale Nationale de Eau de Javel
- pomieszczenia magazynowe, kuchenne, jadalnie, szatnie, sanitariaty, korytarze, ściany, podłogi, drzwi, meble –200 ml preparatu + 10 litrów wody. Czas kontaktu 5 minut.

- małe i duże przedmioty użytkowe, miejsca przeznaczone do prac przygotowawczych, miejsca wydawania produktów spożywczych, pojemniki na odpady – 3 litry preparatu +10 litrów wody. Czas kontaktu 15 minut.
- wszelkie urządzenia kanalizacyjne: wc, umywalki, prysznice, wanny, kratki ściekowe – użyć preparatu bez rozcieńczenia po upływie 15 minut spłukać wodą.
- urządzenia i naczynia kuchenne (szkło, porcelana, tworzywa sztuczne, stal nierdzewna – 1 litr preparatu + 50 litrów wody. Czas kontaktu 15 minut.
- surowe warzywa i owoce – przedłuża okres przydatności do spożycia (sanityzacja) – 20 ml preparatu + 50 litrów wody. Czas kontaktu 5 minut.
- jako środek dezynfekujący w wodzie chłodzącej konserwy. Stosowany tak aby w wodzie ociekającej po ochłodzeniu konserw zawartość wolnego chloru wynosiła co najmniej 0,5 mg/dm³. Dla spełnienia podanego wymagania zawartość wolnego chloru w wodzie chłodzącej powinna wynosić 2-7 mg/dm³ w/g Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 20.01.1999 r.

4. WETERYNARIA

- dezynfekcja pomieszczeń inwentarskich , koryt, żłobów, poideł, podłoga betonowa – 1 litr preparatu + 1 litr wody
- stoły laminowane, ściany pomalowane na olejno, podłoga betonowa – 1 litr preparatu + 0,8 litra wody pokrywając równomiernie powierzchnię w ilości 0,25 litra roztworu na 1 m³

W przypadku stwierdzenia BSE stanowisko, na którym przebywało zwierzę oraz miejsce, w którym pobierano materiał do badania, a także narzędzia należy potraktować 2,5% roztworem w czasie 24 godzin – 1 litr preparatu + 0,44 litra wody.
(na podstawie artykułu Jana F. Żmudzińskiego i Mirosława P. Polaka z Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach)

5. ZALECENIA

- dezynfekcja przy użyciu produktu może być prowadzona w obecności ludzi i zwierząt, zalecane jest stosowanie wentylacji ogólnej. Należy zachować podstawowe środki ostrożności oraz używać rękawic ochronnych oraz w przypadku możliwości rozchlapywania produktu stosować okulary ochronne lub ochronę twarzy.
- puste opakowania po produkcie podlegają recyklingowi i należy je utylizować zgodnie z obowiązującym prawem.
- pozostałości roztworu roboczego lub nie wykorzystanego produktu należy zutylizować wylewając do kanalizacji.