

Friedrich von Rheinbaben · Garather Weg 21 · 40589 Monheim  
am Rhein

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG  
Englerstr. 3  
77652 Offenburg

**Garather Weg 21**  
**40589 Monheim am Rhein**

**Tel.:** +49 (0)171 6767 009  
**E-Mail:** f.v.rheinbaben@t-online.de

Monheim, 02/06/2020

## **PERIZIA**

(traduzione in italiano conforme all'originale)

### **Azione virucida del trattamento delle stoviglie nelle lavastoviglie sottobanco, a capote e lavautensili (macchine monovasca) di Meiko contro i virus incapsulati, in particolare contro il nuovo coronavirus (SARS-CoV-2)**

#### **Introduzione**

**Azione virucida contro i virus incapsulati:** i coronavirus appartengono al gruppo dei virus incapsulati. Nell'essere umano, di solito, causano leggere infezioni delle vie respiratorie e intestinali. In questo senso, invece, il nuovo ceppo rappresenta un'eccezione, perché può causare un'infezione delle vie respiratorie con esito fatale. Per pericolosità è assimilabile alla classica influenza, causata dal virus dell'influenza A.

In quanto virus incapsulato, tuttavia, il nuovo patogeno non presenta una resistenza maggiore degli altri virus incapsulati ai disinfettanti e ai trattamenti di disinfezione. Né tanto meno, come per tutti i coronavirus, è nota una particolare resistenza al calore.

Si può anzi partire dal presupposto che i coronavirus siano già sensibili a temperature comprese tra 60 e 70 °C, mentre l'efficacia dei detergenti alcalini contro i virus incapsulati è già documentata da numerose indagini. Questo vale in particolare per i detergenti con un elevato potere sgrassante, e per le soluzioni detergenti a temperatura elevata in un range dai 50 °C in su. Pertanto le lavastoviglie monovasca di marca MEIKO per il lavaggio di stoviglie, bicchieri e altri oggetti summenzionate presentano i requisiti necessari per l'inattivazione dei coronavirus, così come di tutti gli altri virus incapsulati, se utilizzate in modo conforme e corretto, e sottoposte a una manutenzione e riparazione secondo le specifiche del costruttore.

**Le lavastoviglie monovasca** (sottobanco, a capote e lavautensili) senza trasporto automatico delle stoviglie, dei bicchieri e degli altri oggetti devono assicurare un trattamento con risultati di igiene impeccabili. Devono garantire un grado di pulizia molto elevato, che sia perfettamente percettibile da chi utilizza le stoviglie. E devono trattare le stoviglie in modo da escludere qualsiasi pericolo di infezione, perché, con l'utilizzo precedente, potrebbero essere state contaminate da tutta una serie di germi, in parte anche molto problematici.

La tecnologia delle lavastoviglie monovasca comprende macchine che possono presentare dettagli molto diversi. Quel che hanno in comune tutte queste macchine è che le stoviglie non vengono trasportate automaticamente (lavaggio stazionario). Per proteggere il consumatore da un'eventuale trasmissione di patogeni attraverso stoviglie non perfettamente pulite, sono importanti soprattutto l'azione del trattamento sulle stoviglie stesse e alcuni altri dettagli tecnici.

In particolare sono importanti:

- la meccanica, ovvero l'adduzione sicura di acqua e il bagno di lavaggio nelle fasi di lavaggio e di risciacquo finale;
- un corretto dosaggio dei componenti chimici (detergente e brillantante);
- un sistema di dosaggio che non solo assicuri l'esatta concentrazione dei prodotti utilizzati, ma anche la giusta miscelazione e la giusta quantità sulla superficie delle stoviglie, in particolare con tempi di contatto molto ravvicinati;
- il mantenimento di una temperatura minima costante sulle stoviglie durante le varie fasi del trattamento;

### **Trattamento**

**Le lavastoviglie monovasca** (sottobanco, a capote e lavautensili) MEIKO per il lavaggio di stoviglie, bicchieri e altri oggetti soddisfano questi requisiti anche grazie alla speciale tecnica degli ugelli e al sistema di erogazione dell'acqua con detergenti e brillantanti nei bracci di lavaggio delle macchine. Il mantenimento del livello di temperatura necessario è garantito anche dall'isolamento termico a doppia parete delle camere di lavaggio.

**Le lavastoviglie monovasca** (sottobanco, a capote e lavautensili) hanno in comune un ciclo di trattamento che rispetta rigorosamente i seguenti parametri minimi.

- Lavaggio con i detergenti raccomandati da Meiko a base di idrossido di potassio, idrossido di sodio o disilicato di sodio con pH compreso tra pH 11,5 e pH 13 nella soluzione utilizzata e una temperatura di almeno 60 °C sulla superficie delle stoviglie.
- Il dosaggio dei detergenti deve essere almeno di 2,5 g/l (detergenti liquidi) o 1,8 g/l (detergenti in pastiglie) secondo le specifiche Meiko.
- Risciacquo finale con un brillantante raccomandato da MEIKO (a base di tensioattivi senza schiuma come l'alcol alcossilato) con pH compreso tra pH 5 e pH 7 nella soluzione utilizzata e una concentrazione di almeno 0,1 g/l secondo le specifiche Meiko. La temperatura sulla superficie delle stoviglie deve essere compresa tra 60 °C e 70 °C (per cui la temperatura dell'acqua all'uscita degli ugelli deve essere almeno di 65 °C nelle lavabicchieri e al massimo di 82 °C nelle lavastoviglie e nelle lavautensili).
- La durata complessiva del trattamento deve essere almeno di 90 secondi ed è preimpostata nei singoli programmi.

## In sintesi

Date le caratteristiche note dei coronavirus e di altri virus incapsulati, l'azione virucida delle lavastoviglie monovasca Meiko (sottobanco, a capote e lavautensili) per il lavaggio di stoviglie, bicchieri e altri oggetti può essere considerata efficace contro i virus incapsulati, tra cui anche il nuovo coronavirus SARS-CoV-2, sempre se utilizzate in modo conforme, corretto e con i detersivi e i brillantanti raccomandati da MEIKO, e tenendo conto dei seguenti parametri minimi.

- Utilizzo delle macchine regolarmente sottoposte a manutenzione e riparazione secondo le specifiche del produttore
- Regolare esecuzione del prelavaggio secondo le specifiche Meiko
- Utilizzo del programma di lavaggio prestabilito con un tempo di lavaggio complessivo di almeno 90 secondi
- Mantenimento di una temperatura di lavaggio di almeno 60 °C sulla superficie delle stoviglie
- Mantenimento di una temperatura di 60-70 °C sulla superficie delle stoviglie nel ciclo di risciacquo finale
- Utilizzo dei detersivi alcalini e dei brillantanti raccomandati da MEIKO



PD Dr. rer. nat. Dr. med. habil. Friedrich von  
Rheinbaben (Virologia, microbiologia, igiene)