

P3-manodes® LI

Description **Désinfectant liquide prêt-à-l'emploi pour l'hygiène des mains en Industries Agroalimentaires**

- Qualités**
- Large spectre d'activité
 - Assure une protection optimale pendant plusieurs heures
 - N'engendre pas d'irritation cutanée, même lors d'un usage fréquent
 - Testé dermatologiquement

Propriétés

Caractéristiques Physico-chimiques	. Aspect :	Liquide incolore
	. pH pur à 20° C :	4,8
	. Stabilité au stockage :	de 0 à 25°C
	. Densité :	0,87 ± 0,02

Activité désinfectante

Intitulé	Conditions	Qualifications
EN 1500	3ml/ 20 sec.	Traitement hygiène par frictions
DVV / RKI	120 sec.	Efficacité sur Murine Norovirus
DVV / RKI	15 sec.	Efficacité sur Rotavirus
RKI	15 sec.	Efficacité sur les virus enveloppés (Influenza, Fièvre porcine, SRAS)*

* Tests réalisés selon les recommandations RKI (1/2004) sur les virus BVDV et sur le virus de la Vaccine. En l'état actuel des connaissances, ces résultats s'appliquent également sur les autres virus enveloppés.

RKI**: Institut Robert Koch (référence internationale dans le domaine de la Prévention des maladies.)

DVV***: « Association allemande pour la maîtrise des maladies virales ». (Deutsche Vereinigung zur Bekämpfung der Viruskrankheiten (DVV))

Application

Domaine d'application

Le P3-manodes LI est une solution hydro alcoolique désinfectante sur base propanol pour l'hygiène des mains en industries agroalimentaires.

Le P3-manodes LI peut être utilisé dans les ateliers de production Halal.

Mode d'emploi

Appliquer exclusivement sur mains préalablement nettoyées et sèches, 3 ml de P3-manodes LI.

Frotter soigneusement les mains pendant 20s. en s'assurant que toutes les zones soient couvertes jusqu'à évaporation complète du produit.

Ne pas rincer ni essuyer les mains.

Matériel d'application

Le P3-manodes LI peut être appliqué avec notre matériel automatique Manotizer ou Mano Control. Nous consulter.

Sécurité et précautions d'emploi

Les symboles de danger ainsi que les phrases de risques en application sont mentionnés sur la fiche de données de sécurité de chaque produit ECOLAB. Nous vous recommandons de suivre nos formations et d'utiliser notre livret sécurité pour une utilisation sécurisée des produits détergents et désinfectants. Votre responsable de secteur ECOLAB se tient à votre disposition pour tout renseignement.

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette ou la Fiche de Données de Sécurité du produit.

Obtention des fiches de sécurité : consulter le site internet www.fr.ecolab.eu.

Ecolab snc 23, avenue Aristide Briand 94110 Arcueil www.fr.ecolab.eu	Ecolab BVBA Noordkustlaan 16C 1702 Groot Bijgaarden www.be.ecolab.eu	ECOLAB [®] Food & Beverage Division
--	--	---