

DETERGERE – IGIENIZZARE – DISINFETTARE - SANIFICARE

QUALI SONO LE DIFFERENZE

Questi quattro termini sono diventati ormai di uso quotidiano e frequente, ma probabilmente non tutti sanno quali sono le caratteristiche che differenziano queste operazioni, spesso sovrapposte o confuse una con l'altra.

Senza dilungarci troppo, vediamo di dare una chiara e semplice spiegazione, attribuendo a ciascun termine le reali e distintive caratteristiche.

DETERGERE

Pulire un corpo o una superficie asportando impurità e secrezioni. Fa in genere riferimento all'igiene personale.

IGIENIZZARE

Pulire un corpo o una superficie eliminando batteri e sostanze nocive, in modo tale da renderlo "igienico". I prodotti utilizzati per raggiungere questo scopo non necessitano di autorizzazione ministeriale.

DISINFETTARE

Pulire una superficie o un corpo, igienizzandolo in modo profondo eliminando il 99,9% dei batteri. Il disinfettare elimina quindi la quasi totalità dei batteri, cosa che non avviene con l'igienizzazione. Per eliminare il 100% dei batteri occorre la STERILIZZAZIONE, operazione che richiede ambienti e attrezzature specifici e mediante l'intervento di professionisti

SANIFICARE

Rendere igienico un impianto, un ambiente o un apparecchio destinato all'industria alimentare. Fa quindi riferimento esclusivo alla pulizia nelle industrie produttrici di alimenti, pur essendo un sinonimo abbastanza stretto di IGIENIZZARE.