

## NOTIZIE

# Amedics: protegge le persone nella vita professionale e personale di tutti i giorni

Amedics è un'azienda specializzata nella ideazione, progettazione, produzione, controllo e commercializzazione di disinfettanti (P.M.C. e D.M.) per la cute, le mani, gli strumenti e le attrezzature, gli ambienti e le superfici. Nell'ambito del settore alimentare, l'utilizzo di un disinfettante è importante per garantire non solo l'eliminazione dei microrganismi potenzialmente patogeni (batteri, virus e funghi) ma anche per garantire la salute del personale che lavora nell'ambito alimentare e le persone (utenti) che ne utilizzano i prodotti e gli ambienti. Per definire la differenza tra un disinfettante ed un igienizzante, quest'ultimo spesso utilizzato in ambito alimentare, la normativa italiana specifica la differenza tra l'azione igienizzante (pulizia) e l'azione disinfettante. Il Decreto Ministeriale 7 luglio 1997, n.



274 "Regolamento di attuazione degli articoli 1 e 4 della legge 25 gennaio 1994, n. 82, per la disciplina delle attività di pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione":

- "sono attività di pulizia quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza;"
- "sono attività di disinfezione quelle che



riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni".

La linea Ster Up costituita dai prodotti Ster Up, Ster Up Alcolico e Ster Up Sgrassatore, sono dei prodotti detergenti e disinfettanti (Presidi Medico Chirurgici) pronti all'uso, attivi su batteri, virus (Sars-Cov, HIV, HBV e HCV) e funghi, inodore, indicati per il trattamento delle superfici lavabili nel settore alimentare, come le aree di lavorazione e preparazione alimentare, alberghi, scuole, ristoranti e mense. I prodotti della linea Ster Up rispondono ai requisiti prescritti dalla Normativa HACCP.

[www.amedics.eu](http://www.amedics.eu)

1/2  
orizzontale