

Spoštovani.

V nadaljevanju vam posredujemo odgovore na zastavljena vprašanja.

Vsa potrebna dokumentacija za uporabo izdelka se je že nahajala v priponkah (navodilo za uporabo, varnostni listi).

**Način razkuževanja:** Ecocid S nima posebnega načina razkuževanja, uporablja se ga tako kot vsa razkužila po standardnem postopku za razkuževanje, kot navedeno v navodilih za uporabo.

**Karenca razkužila:** Za razkužila velja, da nimajo karence. Če pa se vprašanje navezuje na vpliv izdelka Ecocid S na okolje, velja, da je Ecocid S razkužilo, ki vsebuje več kot 70 odstotkov anorganskih soli, ki z abiotsko razgradnjo razpadejo v za naravo neškodljive snovi. Površinsko aktivna snov sol natrijev dodecil benzensulfonat se biološko razgradi več kot 90%. Organske kisline pa so 100-odstotno biorazgradljive.

**Kako ravnati po razkuževanjem v učilnicah:** Postopek razkuževanja je enoten, kar pomeni, da najprej učilnice očistimo smeti (suho čiščenje), sledi mokro čiščenje, kar pomeni, da učilnice očistimo s običajnim čistilom in pustimo, da se površine posušijo. Nato sledi razkuževanje, v primeru Ecocida S to pomeni, da na površine nanese 1 % delovno raztopino (lahko s krpo, še bolje pa to opravimo s pršilko). Ecocid S pustimo učinkovati 15 minut, nato vse površine izperemo z vodo pitne kvalitete (to lahko opravimo s pomočjo čiste krpe). Pustimo, da se posuši. Potem lahko prostor po potrebi prezračimo ( 60 minut), če želimo, da se učenci takoj vrnejo v prostor. V kolikor bo učilnica dalj časa prazna, zračenje ni nujno potrebno.

**Kako ravnati v kuhinji, kjer se pripravljajo obroki hrane in kako je z hrano, ki je bila prisotna:** Ecocid S je registriran kot razkužilo, ki se lahko uporablja v kuhinji samo za razkuževanje površin (npr. tla, stene ipd.), ni pa namenjen za razkuževanje kuhinjske opreme in površin, kjer lahko pride hrana v neposreden stik z razkuženo površino. V postopku razkuževanja hrana ne sme biti prisotna, sploh ne v razsutem stanju oz. da je neposredno izpostavljena razkužilu. Razkužujemo prazne prostore in površine brez prisotnosti hrane. V kolikor pa je hrana prišla v kakršenkoli stik z razkužilom ali razkuženo površino, jo je potrebno zavreči.

**Čiščenje po izvedenem razkuževanju:** Splošen postopek razkuževanja, ne glede na vrsto razkužila, je, kot že omenjeno, sestavljen iz več korakov:

1. suho čiščenje
2. mokro čiščenje (uporaba detergenta)
3. razkuževanje
4. izpiranje z vodo pitne kvalitete

Kar pomeni, da po razkuževanju ponoven postopek čiščenja ni potreben, je pa potrebno razkužilo izprati z vodo pitne kvalitete. To velja za vsa razkužila, ne samo za Ecocid S.

Za morebitna dodate informacije smo vam na voljo.

Lepo pozdravljeni,  
Lili Voušek, mag. farm.  
Odgovorna za vprašanja o zdravilih  
Krka. d. d. Novo mesto