

## UTILIZAÇÃO DO ÁLCOOL NO PROCESSO DE DESINFECÇÃO



Para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, é necessário realizar a correta higienização de tudo que entra em contato de forma **direta** ou **indireta**. Isso inclui instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

No processo de **desinfecção**, principalmente de bancadas e utensílios, uma forma eficaz de reduzir o número de microrganismos em nível que não comprometa a segurança do alimento, é utilizar o **álcool**. Mas será que todo álcool é eficiente o bastante para cumprir com esse objetivo?

O **álcool** recomendado para o processo de desinfecção é o de **concentração 70%**.

O álcool 70% é eficiente para matar os microrganismos presentes no local. Isso porque a sua concentração possui um ótimo **efeito bactericida**, e a água presente facilita a entrada do álcool para dentro da bactéria fazendo com que haja desnaturação de suas proteínas e, conseqüentemente, levando-as à morte. Porém para manter

essa eficiência o **álcool 70% não deve ser diluído**.



Um álcool fácil de encontrar à venda e de uso doméstico é o de concentração **46,2%**. Este, devido à porcentagem de álcool contida, não é totalmente eficiente para matar as bactérias. Com isso, **não é recomendado** para o procedimento de desinfecção.

Existem também outras concentrações de álcool, como por exemplo, o de **92,8%** e concentrações acima de 70%, entretanto, não devem ser usados porque:

- Devido a sua alta concentração de álcool, o mesmo **evapora muito rápido**, não penetrando no interior da célula da bactéria e portanto, não mata.
- Muito inflamável, aumentando o risco de causar **acidentes**.



**ATENÇÃO!!!** Ao transferir o álcool para outro recipiente, como por exemplo, um borrifador, deve-se manter o recipiente **identificado**, a fim de evitar contaminação química.