

## La regulación de desinfectantes y biocidas, imprescindible para un buen uso profesional

Miércoles, 14 de septiembre 2022

ESPECIAL HIGIENE E INOCUIDAD

**La pandemia ha puesto de relevancia el importante papel de los biocidas/desinfectantes en nuestro día a día y en especial en el ámbito profesional. Pero no todos los productos tienen una eficacia demostrada frente a los diferentes patógenos, por eso es muy importante una buena reglamentación/legislación de biocidas para catalogar cada producto según su aplicación, su eficacia y su uso. De esta forma los usuarios saben qué, cómo y dónde usar cada producto.**

En España las autorizaciones sobre los diferentes biocidas por parte del Ministerio de Sanidad o de la Agencia Española del Medicamento se llevan realizando desde hace muchos años, diferenciándonos frente a otros países y siendo pioneros en un buen control de los productos biocidas puestos en el mercado.

Actualmente estamos inmersos en un proceso de cambio de la legislación nacional a la unificación en una directiva de biocidas ([Reglamento \(UE\) 528/2012](#)) para toda Europa (*Biocidal Product Regulation, BPR*) que tiene por objeto armonizar el mercado en el ámbito de la Unión Europea, simplificar tanto la aprobación de las sustancias activas de los biocidas como de la autorización de productos en Europa, garantizando un alto nivel de protección para las personas y el medio ambiente.

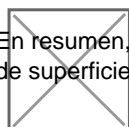
Para poder comercializar un biocida de acuerdo al reglamento BPR, primero debe haberse aprobado la sustancia activa del producto (hipoclorito sódico, Isopropanol, peróxido de hidrógeno, etc...), por parte de la Agencia Europea de Productos Químicos (ECHA). Una vez que la sustancia activa ha sido autorizada para su uso, el producto formulado debe autorizarse en cada uno de los estados miembros en los que se va a comercializar (autorización nacional/local), aunque el nuevo reglamento también ofrece la posibilidad de acogerse a un nuevo tipo de autorización para el todo el ámbito de la UE (autorización de la Unión Europea). Para ello se deben realizar pruebas de laboratorio según las normas EN-UNE correspondientes al tipo de microorganismo que se desea eliminar. De esta forma, al registrar un producto biocida, estamos demostrando que es activo frente a una tipología de patógenos, en unas condiciones establecidas de concentración y tiempo de contacto, de forma que se proporciona al cliente un producto completo y de total confianza para la desinfección de sus instalaciones, no solo avalado por el fabricante sino certificado por las autoridades competentes.

Durante la pandemia se han publicado listas de productos con actividad frente a virus tipo SARS-CoV-2, que han servido de referencia para la desinfección de instalaciones en los diferentes sectores, aunque estos listados incluyen una parte de los productos registrados. Hay que tener en cuenta que puede no ser suficiente utilizar cualquier producto de estos listados para una correcta desinfección de las superficies y los elementos de una cocina o una instalación alimentaria. Recordemos que según los estudios de resistencia de microorganismos a los desinfectantes de superficies, los virus encapsulados, familia a la que pertenece el SARS-CoV-2, son los más fáciles de eliminar mediante el uso de desinfectantes. Por tanto, el uso de un producto que solo ofrezca actividad virucida frente a virus encapsulados, no nos asegura en absoluto la eliminación de otros patógenos que pueden estar presentes en nuestras instalaciones. **Es importante comprobar que los desinfectantes que se utilizan son efectivos contra los patógenos que pueden afectar a nuestras instalaciones.** Pese al gran impacto que ha tenido el *Covid-19*, bacterias, hongos, levaduras o esporas siguen siendo un riesgo para nuestras instalaciones.

Otro aspecto a tener en cuenta, es que **la desinfección no es eficaz si no está acompañada de una limpieza adecuada** de las superficies que estamos tratando. De nada sirve aplicar el mejor de los desinfectantes si no se ha realizado una limpieza eficaz. La suciedad puede servir de barrera y refugio para los desinfectantes, interferir en su modo de acción y acelerar el crecimiento en las superficies en las que se encuentra.

La limpieza y desinfección de superficies puede realizarse en dos fases con la utilización de un detergente y posteriormente un desinfectante o con el uso de un detergente desinfectante, un producto que ha sido registrado de esta manera para permitir realizar las dos tareas en un solo paso.

En resumen, para garantizar una desinfección eficiente de las superficies debemos utilizar un producto registrado como desinfectante de superficies para los patógenos que puedan afectar a nuestra instalación (bacterias, hongos, virus...). Debemos de aplicarlo en la



dosis que indique el fabricante, que es la que ha demostrado su eficacia en las pruebas de laboratorio y con los tiempos de contacto que se indican y además asegurando que la superficie a desinfectar está limpia. Si no cumplimos con estos requisitos no podremos asegurar que se ha realizado una correcta desinfección.

Diversey ofrece una amplia gama de detergentes desinfectantes registrados para los distintos ámbitos de aplicación, hospitalario, ambiental y/o alimentario. La gama 'Oxivir', ofrece además de una eficacia comprobada contra todo tipo de virus y un amplio espectro de otros microorganismos, incluidas esporas, unos tiempos de contacto realistas que permiten asegurar una desinfección efectiva. Este producto, a las dosis recomendadas de uso, puede utilizarse sin necesidad de equipos de protección personal, al no estar clasificado como peligroso, y es compatible con la mayoría de los materiales presentes en hoteles, restaurantes, o centros asistenciales. Además, su materia activa desinfectante, peróxido de hidrógeno, se descompone en agua y oxígeno, con lo que se reduce emisión de biocidas a las aguas residuales.

Nos avala la experiencia durante muchos años en la obtención de diferentes registros, así como un amplio conocimiento técnico que nos permite dar un soporte diferencial a nuestros clientes.

– Este artículo forma parte de la *newsletter* especial 'Higiene e inocuidad alimentaria', publicada el 15 de septiembre de 2022.

Un artículo escrito a cuatro manos por **Dolors Gibert**, *A&T expert support* y **Valentín Sánchez**, *country application & Diversey training coordinator*, ambos de la empresa **Diversey**; una firma con casi 100 años de historia, volcada en la búsqueda de soluciones de limpieza, higiene y desinfección para todos sus clientes globales. @: [info.es@diverse.com](mailto:info.es@diverse.com)