

# REINIGUNG & DESINFEKTION

von Lebensmittel verarbeitenden Maschinen

## Pflege von Maschinen in denen Milchprodukte verarbeitet werden

Maschinen, in denen Milchprodukte verarbeitet werden, müssen mit grösster Sorgfalt gepflegt, gereinigt und desinfiziert werden. Nur so können Sie sicherstellen, dass die Lebensmittel einwandfrei dem Kunden übergeben werden können.

 **Halten Sie sich immer an die Anweisungen des Geräteherstellers !**

Ist Ihnen nichts anderes bekannt, empfehlen wir folgendes Vorgehen:

### Grundsätzlich gilt

- Reinigen und/oder desinfizieren Sie als erstes immer Ihre Hände.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Lebensmittel verarbeitenden Teile keine gebrauchten textilen Tücher oder Schwämme. Diese können Bakterien, Pilze und/oder Keime enthalten. Sicher sind Einwegtücher oder Küchenpapier.
- Verwenden Sie ausschliesslich Produkte, die für die Lebensmittelindustrie entwickelt und produziert wurden.
- Achten Sie bei der Dosierung der Reinigungsmittel genau auf die Vorgaben des Herstellers.
- Halten Sie sich an die vom Gerätehersteller empfohlenen Reinigungsintervalle (z.B. Komplettreinigung bei milchverarbeitenden Maschinen ca. alle 3-5 Tage).
- Desinfizieren Sie Ihre Geräte und Maschinen unmittelbar vor der Wiederinbetriebnahme.

### Tägliche Arbeiten

Denken Sie daran: *Das Auge isst mit.*

Es ist daher selbstverständlich, dass die Maschinen aussen regelmässig gereinigt werden. Diejenigen Stellen, die mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen, mehrmals täglich mit einem lebensmittelverträglichen Desinfektionsmittel reinigen.

Wir empfehlen: Germex Spray (bei uns erhältlich)

### Über Nacht

Entfernen Sie bei Ladenschluss diejenigen Teile, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen und abgenommen werden können (z.B. Durchflussbegrenzer, etc.) Reinigen Sie diese und legen Sie sie beiseite. Stellen Sie die Maschine auf Konservieren, so dass das Produkt im Innern gekühlt bleibt.

Stellen Sie die Maschine **NIE AUF STOPP** über Nacht. Die Maschine stellt dadurch sämtliche Funktionen ein und Ihr Produkt verdirbt innert weniger Stunden.

### Am Morgen

Reinigen Sie sämtliche Teile der Maschine und desinfizieren Sie alle Teile, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen. Verwenden Sie hierzu ein lebensmittelverträgliches Desinfektionsmittel.

Wir empfehlen: Germex Spray (bei uns erhältlich)

### Alle 3 bis 5 Tage

Nach 3 bis 5 Tagen sollte die Maschine geleert, gereinigt, frisch geschmiert und komplett desinfiziert werden.

Lassen Sie den Inhalt zuerst auftauen und leeren Sie die Maschine komplett. Anschliessend werden alle Teile abgebaut, zerlegt, gründlich gereinigt, gemäss Vorgaben frisch geschmiert und zusammengebaut.

**Unmittelbar vor der Wiederinbetriebnahme** wird das Gerät mit einem dafür vorgesehenen Mittel desinfiziert und anschliessend mit klarem Wasser nachgespült. Dann ist die Maschine wieder bereit für die Neubefüllung. Verwenden Sie dafür ausschliesslich frische Produkte.

Für die Desinfektion empfehlen wir: P3-Z ON von Ecolab (bei uns erhältlich)

### Alle 3 bis 6 Monate (Herstellerangaben beachten!)

Dichtungen sind Verschleisssteile und nützen sich durch den Gebrauch ab. Die Lebensdauer der Maschine verlängert sich, wenn Sie diese Verschleisssteile regelmässig ersetzen. Sie verringern so auch das Risiko von Betriebsausfällen oder Defekten, die zum Teil hohe Reparaturkosten zur Folge haben können.

Informieren Sie sich rechtzeitig bei Ihrem Lieferanten, welche Teile bei Ihrer Maschine hiervon betroffen sind.

### Produkte für die Reinigung und Desinfektion

Achten Sie beim Kauf und Einsatz der Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf deren Tauglichkeit und Verträglichkeit. Falsche Anwendungen oder falsche Produkte können Ihre Maschine dauerhaft beschädigen oder erzielen nicht das gewünschte Reinigungs- und Desinfektionsergebnis.

Nachfolgend finden Sie Produkte, die wir aus unserer Erfahrung empfehlen können. Halten Sie sich aber in jedem Fall an die Anweisungen des Geräteherstellers.

# REINIGUNG & DESINFEKTION

von Lebensmittel verarbeitenden Maschinen

## Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeprodukte

Alle Produkte können in unserem Shop bequem eingekauft werden.

	<p><b>Bezeichnung</b> Ecolab, P3-Z ON <b>Artikel-Nr.</b> EL2245760/1 <b>Beschreibung</b> Pulver zur sicheren Desinfektion und Verringerung von Milchstein in milchverarbeitenden Geräten. Dosierung: 50 g auf 10 Liter Wasser <b>Liefereinheit</b> Dose mit 1.0 kg (reicht für ca. 20-25 Arbeitsgänge) <b>Grossgebinde</b> P3-Z ON ist auch im 20kg Sack bei uns erhältlich</p>
	<p><b>Bezeichnung</b> Germex Spray <b>Artikel-Nr.</b> C16014-00193 <b>Beschreibung</b> Germex Spray ist ein rasch wirkendes alkoholisches Desinfektionsmittel. Wirkt bakterizid, levurozid und viruzid. Ohne Nachspülen oder Nachrocknen. Produkt versprühbar, pur anwendbar. <b>Liefereinheit</b> Sprühflasche à 500 ml <b>Nachfüllung</b> für die Nachfüllung sind 5-Liter Kanister bei uns erhältlich.</p>
	<p><b>Bezeichnung</b> Germex Mano plus <b>Artikel-Nr.</b> C16868-00199 <b>Beschreibung</b> Germex mano plus ist ein gebrauchsfertiges Produkt für die hygienische Händedesinfektion. Wirksam innert 30 – 60 Sekunden. Enthält pflegende und rückfettende Zusatzstoffe für idealen Hautschutz. <b>Liefereinheit</b> Handdispenser mit Pumpe à 300 ml <b>Nachfüllung</b> für die Nachfüllung sind 5-Liter Kanister bei uns erhältlich.</p>
	<p><b>Bezeichnung</b> HAYNES Lubri-Film Plus, Lebensmittelschmierfett <b>Artikel-Nr.</b> 10028-02902, grosse Tube à 113 Gramm <b>Artikel-Nr.</b> 10028-02900, kleine Tube à 28 Gramm <b>Beschreibung</b> Lebensmittelverträgliches Schmierfett nach NSF <b>Liefereinheit</b> Tube à 28 oder 113 Gramm</p>

## Ihr Ansprechpartner

Die ice and drink equipment gmbh ist Ihr Ansprechpartner rund um Maschinen und Ausrüstung in der Gastronomie und im Detailhandel. Bei Fragen, Bestellung von Produkten oder Reparaturanfragen stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer **071 930 03 03** sehr gerne zur Verfügung.