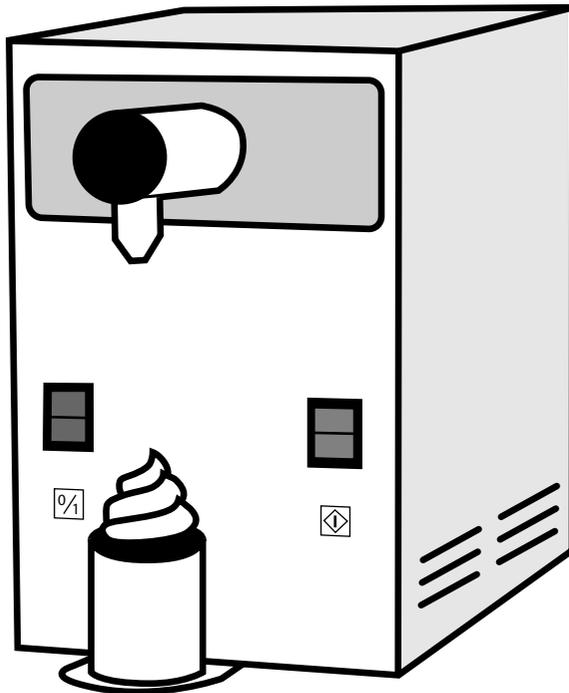


Reinigung und Desinfektion

Sahnemaschinen, horizontale & vertikale
Eismaschinen, Pasteurierer, Cremekocher



*Kölle*mann
BACKRING ALLGÄU. WIR FÜR SIE

Produkte

Gute Hygienepraxis im Betrieb ist Pflicht. Nur so kann sichergestellt werden, dass Ihre Produkte eine einwandfreie Qualität aufweisen. Regelmäßige Reinigung und Desinfektion Ihrer Maschinen und Oberflächen ist daher notwendig.

Capasal - Alkalischer Spezialreiniger. Löst organische und mineralische Verschmutzungen in Geräten und Oberflächen. Capasal ist sehr vielseitig und ersetzt oft eine Reihe von verschiedenen Reinigungsmitteln. Sehr gute Materialverträglichkeit auf alkalibeständigen Materialien, wie Edelstahl, Keramik, Kunststoff etc.



Schnelldesinfektion Rapid A* - Schnelldesinfektion vor der nächsten Produktion Gebrauchsfertige Schnelldesinfektion auf Alkoholbasis. Geeignet für Flächen, Geräte etc., wirksam gegen Bakterien (inklusive Salmonellen, Listerien) und Pilze (inklusive Aspergillus niger). Nach Euro-Normen getestet und IHO-gelistet. Äußerst materialverträglich bei Metallen und Kunststoffen.



Hand Des. 70% - Händedesinfektion mit ausgeprägter mikrobizider Wirkung. Einer alkoholbedingten Austrocknung und Entfettung der Haut wird durch Zusatz von Fruchthaltefaktoren und Rückfettern vermieden. Farbstoff- und parfümfrei.



* Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.



Hygienischer Betrieb der Maschine

Durch hygienische Fehler im Umgang mit Sahne-, Eis-, Softeismaschinen oder Pasteurierern kann es schnell zu ungewünschten Bakterien im Endprodukt kommen. Folgende Punkte sind wichtig für eine einwandfreie Hygiene im täglichen Betrieb:

Temperaturen:

- konsequente Einhaltung der Kühlkette
- Sahne/Eis/Rohstoffe vorgekühlt einfüllen
- Temperatur stichprobenartig kontrollieren

Restprodukte:

- Menge an Tagesverbrauch anpassen damit nichts übrigbleibt
- Reste vom Vortag nicht wieder in die Maschine füllen
- Mindesthaltbarkeitsdatum beachten

Betriebsanleitung:

- Hinweise zum Aufstellungsort und Handhabung beachten
- Verhalten vor/nach Betriebspausen
- Einhaltung von Wartungsintervallen

Wartung:

- eine regelmäßige Wartung durch Hersteller oder Fachfirma alle 2 Jahre
- kaputte Dichtungen oder rostende Teile sind Bakterienherde (prüfen, ggf. ersetzen!)

Hygieneplan:

- enthält Informationen über Konzentrationen und Einwirkzeiten der anzuwendenden Reinigungsmittel
- muss jedem Mitarbeiter zugänglich sein
- gibt an, wie, wann und womit welche Teile gereinigt werden müssen



Anwendung und Vorbereitung

Um ein möglichst bakterienfreies Arbeitsfeld und einen effizienten Reinigungsvorgang zu ermöglichen, haben wir folgend die wichtigsten Informationen zur Anwendung und Vorbereitung der Reinigung zusammengestellt:

Sahnemaschine:

- Dichtungen entfernen
- Pumpe und Aufschlagsystem zerlegen
- produktberührende Teile möglichst ausbauen und zerlegen
- manuelle Reinigung oder *Reinigung im Durchflussverfahren* (wenn konstruktiv möglich):
 1. 2-3%ige Capasal-Lösung in den Spülbehälter geben
 2. Maschine so lange in Betrieb nehmen, bis nur noch ein Rest im Behälter ist
 3. Spülgang unterbrechen und ~30 Minuten einwirken lassen
 4. Maschine mit klarem Wasser nachspülen
 5. mind. wöchentliche Demontage der Maschine und Überprüfung des Reinigungserfolges

Creemekocher, Pasteurierer:

- Ablasshahn zerlegen
- Rührmischstab, Dichtungen, Wanne, Wannenrand entfernen und reinigen/ desinfizieren
- Temperaturfühler reinigen, bei Bedarf entkalken

Eismaschine:

- produktberührende Teile, Dichtungen möglichst ausbauen und zerlegen
- leicht zu reinigende Teile in der Spülmaschine oder manuell reinigen

Softeismaschine:

- ohne Pasteurierer: tgl. Desinf.
- mit Pasteurierer: Desinfektion nach letzter Entnahme
- leicht zu reinigende Teile in der Spülmaschine oder manuell reinigen



Reinigungsablauf

Durch hygienische Fehler im Umgang mit Sahne-, Eis-, Softeis-
maschinen oder Pasteurierern kann es schnell zu ungewünschten
Bakterien im Endprodukt kommen. Diese Punkte sind wichtig für eine
einwandfreie Hygiene im täglichen Betrieb:

- Maschine zerlegen, produktberührende
Teile möglichst demontieren
- Produktreste und Rückstände von Maschine
und Maschinenteilen entfernen
- Nach der letzten Produktion/ Entnahme des
Tages: Reinigung mit Capasal
 - 2-3%ige Capasal-Lösung manuell auf-
bringen oder, wenn möglich, Durch-
flussreinigung vornehmen
 - ~30-60 Minuten einwirken lassen
 - Maschine mit klarem Wasser spülen
- Vor der nächsten Produktion:
Desinfizieren mit Schnelldesinfektion Rapid A
- Montage der Maschine mit desinfizierten
Händen (Hand Des. 70% nutzen)

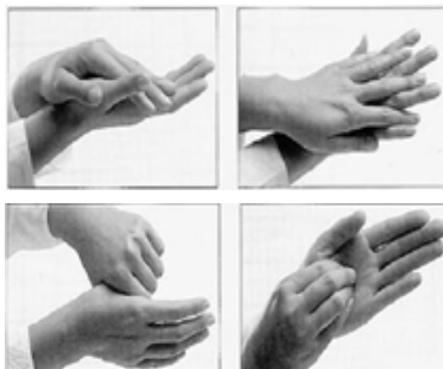
Hand und Haut

Die Hände, unsere wichtigsten Werkzeuge, müssen zum Schutz des Verbrauchers regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Nicht desinfizierte Hände bringen Bakterien auf Maschinenoberflächen oder in die Rohstoffe und letztlich in das hergestellte Produkt. Wir empfehlen, auf Armbreifen, Fingerringe und Schmuck zu verzichten, da sich darunter Bakterien festsetzen.

Hand-Reinigung mit Handseife und ggf. Desinfektion der Hände:

- vor Arbeitsbeginn, nach Pausen
- nach dem Toilettenbesuch
- vor dem Wechsel von unreinen Tätigkeiten (z.B. Abfall entsorgen, Nase putzen etc.) zu reinen Tätigkeiten
- nach der Verarbeitung von Roh-Ei
- vor dem Melieren von Sahne oder Gelatine von Hand
- vor der Montage und beim Umgang mit desinfizierten Maschinen

Bitte nutzen Sie für einen genaueren Überblick unseren Hautschutzplan - gerne senden wir Ihnen diesen zu.



Richtiges Händewaschen - leicht gemacht!

- ✓ Einreiben der Hände mit Flüssigseife
- ✓ Aufschäumen, mindestens 30 Sekunden waschen und mit klarem Wasser abspülen
- ✓ Mit Papierhandtuch abtrocknen
- ✓ Nach dem Waschen Hautschutzcreme verwenden



Tipps und Tricks

- Wir empfehlen, die Maschine mindestens einmal pro Woche komplett zu zerlegen, um eine gründliche Reinigung durchzuführen
- Kunststoffteile nicht in der Spülmaschine reinigen, da diese sonst spröde und somit anfällig gegen Mikroorganismen werden
- Zur Reinigung keine Spültücher verwenden, da diese mit Bakterien oder Schimmelpilzen belastet sein könnten
- Nach dem Zerlegen der Geräte und vor dem Wiederausbauen die Hände mit Hand Des. 70% desinfizieren

Andere Anwendungsgebiete unserer Produkte:

- *Spagetti-Eis-Presse*
Reinigung der abnehmbaren Stempel mit Capasal-Lösung, daraufhin alkoholische Schnelldesinfektion mit Schnelldesinfektion Rapid A.
- *Eisvitrine*
Stellen, an denen sich Kondenswasser sammelt, mit einem Einwegtuch abwischen und mit Capasal-Lösung reinigen. Regelmäßig abtauen und mit Schnelldesinfektion Rapid A desinfizieren.
- *Milchshaker*
Mit Capasal-Lösung reinigen und mit Schnelldesinfektion Rapid A desinfizieren. Bauteile mit angegriffenem Kunststoff falls möglich austauschen.
- *Oberflächen, Böden*
Capasal für die Reinigung von den meisten Oberflächen. Schnelldesinfektion Rapid A für die Schnelldesinfektion kritischer Flächen.



BACK EUROP



In Kooperation mit:

© Demention GmbH | Lindenweg 90 | 25436 Tornesch
Tel.: 04122 929111 | www.demention.de | info@demention.de