

Rengøringsvejledning til Varimixer A/S Grøntsagsskærer.

Der skal altid ligge en risikovurdering til grund for alle rengøringsprocesser i forbindelse med fødevarerproduktion.

Varimixer A/S har, med udgangspunkt i gældende lovgivning¹, udarbejdet nedenstående skema som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner, til Varimixer A/S's grøntsagsskærer og hjælpetræk.

Grøntsagsskæreren og hjælpetrækket består hovedsageligt af aluminium og rustfrit stål EN 1.4301 (AISI 304). For at undgå korrosion af stålet, og strukturændringer af aluminiumsoverfladerne, skal følgende retningslinjer følges:

- Klorid (Cl) indhold under 50 ppm. ved temperaturer op til 80°C. (Aluminium og Rustfri stål).
- PH mellem 5.0 og 8.0. (Aluminium).
- Benyt aldrig hårde stålsvampe eller andre hårde genstande, der kan ridse grøntsagsskæreren overflader.
- Efter brug af kemi, skal alle dele altid afvaske med rent vand af drikkevandskvalitet.

Rengøringen trin for trin

Adskillelse til enkeltkomponenter.	Inden rengøringen påbegyndes, stoppes maskinen helt. Grøntsagsskæreren afmonteres og alle delkomponenter skilles ad til enkeltkomponenter. Obs! Pas på skarpe knive, snitte- og rive skiver, når komponenterne skilles ad.
Vask	Varimixer A/S anbefaler <u>altid</u> at benytte børste eller svamp, til manuel rengøring af grøntsagsskæreren forpart, snitte- og rive skiver; inden disse eventuelt afvaskes i opvaskemaskine.
Vask i maskine	Alle enkeltkomponenter kan vaskes i opvaskemaskine, hvis følgende regler overholdes: Klorid (Cl) indhold under 50 ppm. ved temperaturer op til 80°C. samt pH mellem 5,0 og 8,0. Obs! Tjek altid rengøringen er udført korrekt, separat for alle enkeltkomponenter.
Hjælpetræk	Hjælpetrækket, til montering af grøntsagsskæreren, afvaskes efter forskriften for rengøring af materialet. Hjælpetrækket er af aluminium for Kodiak serien og hjælpetrækket er af stål for AR serien. Efter brugen af kemi, afvaskes hjælpetrækket med en klud eller svamp, opvredet i rent vand af drikkevandskvalitet. Skyl aldrig med vand direkte ind i hjælpetrækket. Obs! Kig altid ind i hjælpetrækket, for at sikre at rengøringen er udført korrekt.
Desinfektion	Desinfektion er stærk kemi, lav derfor altid en vurdering om desinfektion har betydning for fødevarerens sikkerheden af det færdige produkt. Efter alle enkeltkomponenter er rengjorte, desinficeres disse, om nødvendigt. Hjælpetrækket er ikke i fødevarerkontakt, derfor desinficeres hjælpetrækket ikke. Obs! Indhent altid vejledning fra leverandør/ producent af rengørings- og desinfektionsmidler, inden brug af disse.

¹ DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020, etc.

Opbevaring

Alle enkeltkomponenter skal altid være fuldt rengjorte og helt tørre inden grøntsagsskæreren samles igen.

For at undgå støv, vand og andet uønsket materiale kommer ind i hjælpetrækket, skal hjælpetrækket ved opbevaring af maskinen være dækket af den medfølgende dækprop eller dækplade.

Obs! Hjælpetrækket skal være helt tørt indvendigt, inden dækprop eller dækplade sættes for monteringshullet.

Obs!

Efterlades vand fra rengøring og desinfektion til fordampning på aluminium- og rustfri stål overflader, bliver koncentrationen af klorider og andet kemi betydeligt højere end koncentrationerne under selve rengøringen.

Efterskyl eller eftertør altid med rent vand af drikkevandskvalitet efter brugen af kemi.

Alle oxiderende kemiske desinfektionsmidler kræver af skylning med rent vand af drikkevandskvalitet. Uden adgang til rent vand af drikkevandskvalitet, kan desinfektion med varmt vand, damp samt desinfektion med IPA ethanol og ethanol, benyttes.

Obs! Indhent altid skriftlig erklæring fra leverandør/ producent på at desinfektionsmidlet er ufarligt og må anvendes uden efterskyld med rent vand af drikkevandskvalitet.

Forkert brug af rengørings- og desinfektionsmidler kan skade grøntsagsskæreren og hjælpetrækket.

For yderligere information omkring rengøring af Varimixer A/S røremaskiner, henvises til hjemmesiden: <https://varimixer.com/>