

Rengøringsvejledning til Varimixer A/S kødhakker og 62mm, 70mm, 82 mm.

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

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

Kødhakkere 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 kødhakkerens 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. Kødhakkeren 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: kødhakkerens hakkehus og snegl, 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. Obs! Tjek altid rengøringen er udført korrekt, separat for alle enkeltkomponenter.
Hjælpetræk	Hjælpetrækket, til montering af kødhakkeren, afvaskes efter forskriften for rengøring af materialet. Hjælpetrækket til Kodiak serien er af aluminium og hjælpetrækket til AR serien er af stål. Efter brugen af kemi, afvaskes 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	Efter alle enkeltkomponenter er rengjorte, desinficeres disse, enkeltvist. Hjælpetrækket er ikke i fødevarekontakt, derfor desinficeres hjælpetrækket ikke. Obs! Indhent altid vejledning fra leverandør/ producent af rengørings- og desinfektionsmidler, inden brug af disse.
Opbevaring	Alle enkeltkomponenter skal altid være fuldt rengjorte og helt tørre inden kødhakkeren samles igen.

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

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 aluminiums- 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 kødhakkeren og hjælpetrækket.

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