

## Rengjøringsveiledning for grønnsakskutter fra Varimixer A/S

Foreta alltid en risikovurdering ved alle rengjøringsprosesser knyttet til matproduksjon.

Basert på gjeldende lovverk har Varimixer A/S<sup>1</sup> satt sammen tabellen nedenfor som et hjelpemiddel til utarbeidelse av kundens egne rengjøringsplaner for vår grønnsakskutter med tilkoblingspunkt.

Grønnsakskutteren og tilkoblingspunktet består hovedsakelig av aluminium og rustfritt stål EN 1.4301 (AISI 304). For å unngå at stål korroderer og at det oppstår strukturelle endringer på aluminiumsoverflater må følgende retningslinjer følges:

- Klor (Cl-) innhold under 50 ppm ved temperaturer opp til 80 °C. (Aluminium og rustfritt stål).
- pH mellom 5,0 og 8,0. (Aluminium).
- Bruk aldri hard stålull / svamper eller andre harde gjenstander som kan ripe ståloverflatene.
- Etter bruk av kjemikalier skal alle deler alltid vaskes av med rent vann av drikke kvalitet.

### Rengjøring, trinn for trinn

<b>Demontering i enkeltdeleer.</b>	Stopp maskinen helt før du starter rengjøringen. Ta av grønnsakskutteren, demonter alle underdeleer ned til delenivå. <b>NB! Pass på skarpe kniver, kutte- og raspeskiver ved demontering av delene.</b>
<b>Vask</b>	Varimixer A/S anbefaler alltid å bruke en børste eller svamp til manuell rengjøring av grønnsakskutterens front, kutte- og raspeskiver før vask (kan vaskes i oppvaskmaskin).
<b>Vask i oppvaskmaskin</b>	Alle enkeltdeleer kan vaskes i oppvaskmaskin hvis følgende regler overholdes: Klorid (Cl-) innhold under 50 ppm ved temperaturer opp til 80 °C og pH-verdi mellom 5,0 og 8,0. <b>NB! Kontroller alltid at rengjøringen utføres riktig, og at alle enkeltdeleer er skilt fra hverandre.</b>
<b>Tilkoblingspunkt til tilleggsutstyr</b>	Vask tilkoblingspunktet på grønnsakskutteren i henhold til instruksjonene for rengjøring av materiell. Tilkoblingspunktet er av aluminium for Kodiak-serien og stål for AR-serien. Vask tilkoblingen med en klut eller svamp vridd ut i rent vann av drikkevannskvalitet etter bruk av kjemikalier. Skyll aldri med vann direkte på tilkoblingen. <b>NB! Se alltid på innsiden av tilkoblingspunktet for å kontrollere at rengjøringen er utført riktig.</b>
<b>Desinfeksjon</b>	Desinfeksjon krever sterke kjemikalier. Utfør alltid en vurdering av om desinfeksjon vil utgjøre noen forskjell for matsikkerheten for sluttproduktet.  Desinfiser alle enkeltdeleer etter rengjøring om nødvendig. Tilkoblingspunktet er ikke i direkte kontakt med mat, og trenger derfor ikke desinfiseres. <b>NB! Innhent alltid anbefalingene fra leverandøren/produzenten av rengjørings-/desinfeksjonsprodukter før bruk.</b>

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

---

## Oppbevaring.

Alle enkeltdeler må alltid være fullstendig rengjort og tørre før grønnsakskutteren settes sammen igjen.

For å unngå at støv, vann og andre uønskede materialer kommer inn i stasjonen, må den alltid dekkkes av dekkpluggen eller arket som følger med når maskinen er i lagring.

**NB! Tilkoblingspunktet må være helt tørt innvendig før pluggen eller dekselet settes over monteringshullet.**

## NB!

Hvis vann blir liggende igjen etter rengjøring og desinfeksjon og fordampe på overflatene av aluminium eller rustfritt stål, vil konsentrasjonen av klorider og andre kjemikalier være høyere enn under rengjøringsprosessen.

Skyll og tørk alltid av med rent vann av drikkevannskvalitet etter bruk av kjemikalier.

Alle oksiderende kjemiske desinfeksjonsmidler må skylles av med rent vann av drikkevannskvalitet.

Uten tilgang til rent vann av drikkevannskvalitet kan desinfeksjon med varmt vann, damp og desinfisering med IPA-etanol og etanol brukes.

**NB! Innhent alltid en skriftlig erklæring fra leverandøren/produzenten av desinfeksjonsmidlet om at det er trygt og kan brukes uten å skylle av med rent vann av drikkevannskvalitet.**

Feil bruk av vaske- og desinfeksjonsmidler kan skade grønnsakskutteren og tilkoblingspunktet.

For mer informasjon om rengjøring av mikserne fra Varimixer A/S se vår nettside: <https://varimixer.com/>