Ihr praktischer Anwendungsleitfaden

Reinigung und Desinfektion mit USILIN 2000 und USILIN SPEED

USILIN 2000

Der klassische Desinfektions-Reiniger



Einfach ist sicher

Reinigung und Desinfektion mit einem Mittel. Einfach und vielfältig anzuwenden.

Da freut sich die Lebensmittelüberwachung

Begutachtet nach den Richtlinien der DVG (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft).

Gebinde

1-kg-Flasche mit Spritzverschluss
5-kg-Kanister
10-kg-Kanister

Reinigung

Mit 1,5%-Lösung (15 ml USILIN 2000 auf 1000 ml warmes Wasser) gründlich reinigen. Mit warmem Wasser erreichen Sie eine bessere Fettlösung.

Desinfektion

Frische 1,5%-Lösung ansetzen. Die Teile einlegen bzw. die Lösung in die Maschine einfüllen und 30 Minuten einwirken lassen. Die Einwirkzeit bitte nicht unterschreiten! Gründlich mit heißem Wasser nachspülen, um Rückstände im Eis zu vermeiden.

Um Dichtungen zu schonen, die Lösung nicht über Nacht in der Maschine belassen. Die Lösung nicht wiederverwenden.

USILIN SPEED

Sprühdesinfektion für nicht alkoholempfindliche Flächen



Schnell-Desinfektion

Für Behälter, Kessel, Zylinder, Arbeitsflächen, Schneidbretter und Geräte in Produktion und Verkauf.

Geprüfte Sicherheit

Begutachtet nach den Richtlinien der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie). Wirksamkeitsprüfung auf Salmonellen nach DIN EN 1040.

Anwendung auf Oberflächen

Unverdünnt auf die gründlich gereinigte Fläche sprühen. Nach 5 Minuten mit klarem Wasser abspülen oder mit einem feuchten Einmalpapiertuch abwischen.

Gebinde

1-l-Sprühflasche
10-l-Kanister einschließlich leerer Sprühflasche

Vor der Anwendung

Lesen Sie das Etikett des jeweiligen Produkts gründlich durch. Korrekte Dosierung und korrekte Einwirkzeit sind sehr wichtig. Rufen Sie uns bei Fragen an.

In diesem Ratgeber

2 Horizontale Eismaschine und Sahnemaschine
3 Oberflächen, vertikale Eismaschine und Hände
4 Softeismaschine
5 Weitere Geräte und praktische Fragen

Horizontale Eismaschine und Sahnemaschine

Horizontale Eismaschine

Reinigung: Nach der letzten Produktion des Tages.

Desinfektion: Vor der nächsten Produktion.

Demontage

Alle produktberührenden Teile soweit wie möglich ausbauen und zerlegen. Alle Dichtungen abnehmen, auch den Dichtungsring in der Frontklappe.

Reinigung mit USILIN 2000

Alle Teile gründlich mit USILIN-Lösung (15 ml USILIN 2000 auf 1 Liter Wasser) und weicher Kunststoff-Bürste reinigen. Die Komplettreinigung erfolgt immer abends nach der letzten Produktion. Alle produkt-berührenden Maschinenteile komplett demontieren.

Dichtungen entfernen. Mit weicher Bürste alle Teile gründlich reinigen. Leicht zu reinigende Teile wie Gitter, Türe usw. in der Spülmaschine oder von Hand reinigen. Zylinder und bei kombinierten Maschinen auch den Pasteurisierer reinigen. Wasserhahn, Rührwerk, Abstreifer, Dichtungsnuten usw. gründlich von Hand reinigen. Es dürfen keine Produktionsreste in der Maschine oder auf Bauteilen zurückbleiben.

Desinfektion mit USILIN 2000

Die Desinfektion erfolgt direkt vor der nächsten Produktion am Morgen.

Alle Teile in einem Behälter mit frischer USILIN 2000 - 1,5%-Lösung einlegen und 30 Min desinfizieren. Den Kessel (falls groß genug und Wandungen überall einsprühbar) mit USILIN SPEED desinfizieren. Alle Teile klar spülen, Dichtungen fetten, einsetzen. Die Maschine mit desinfizierten Händen montieren. Mit doppelter Menge an heißem Wasser und einer nur für diesen Zweck benutzten Kunststoffbürste nachspülen um Rückstände im Eis zu vermeiden.



Sahnemaschine

Desinfektion im Demontage-Verfahren

Reinigung und Desinfektion mit USILIN 2000

Reinigung: Täglich nach der letzten Produktion.

Desinfektion: Sofort oder vor der nächsten Produktion.

Demontage

Alle Dichtungen abnehmen. Pumpe komplett zerlegen. Aufschlagsystem komplett zerlegen.

Reinigung

Alle Teile gründlich mit USILIN-Lösung (USILIN 2000 1,5%) und weicher Kunststoff-Bürste reinigen. Es dürfen keine Produktions-Reste mehr in der Maschine oder auf Bauteilen vorhanden sein.

Desinfektion

Alle Teile in frischer 1,5%iger USILIN-2000-Lösung für 30 Minuten in einem Behälter einlegen und desinfizieren. Mit heißem klarem Wasser und einer Kunststoffbürste die nur dafür benutzt wird gründlich abspülen. Montage der Maschine mit desinfizierten Händen.

Lesen Sie das Etikett des jeweiligen Produkts. Dosierung und Einwirkzeit bitte genau beachten.

Oberflächen, vertikale Eismaschine und Hände

Oberflächen

Mit USILIN SPEED desinfizieren Sie blitzschnell Behälter, Kessel, Zylinder, Arbeitsflächen, Schneidbretter, Geräte usw. Für alle nicht alkoholempfindlichen Flächen in Produktion und Verkauf.

Flächen die desinfiziert werden sollen müssen sauber sein. Reinigen Sie die Flächen gründlich.

USILIN SPEED auf die gereinigte Fläche aufsprühen, nach 5 Minuten mit klarem Wasser abspülen oder mit feuchtem Einmalpapiertuch abwischen.

Tip: Auch im Sanitärbereich desinfizieren Sie schnell und praktisch mit USILIN SPEED.

Vertikale Eismaschine

Reinigung und Desinfektion: nach der letzten Produktion des Tages.

Reinigung

Demontierten Spatel, Abstreifer und Behälter mit USILIN 2000 gründlich reinigen.

Desinfektion

Den Behälter nach der Reinigung mit klarem Wasser und feuchten Papier-Einmaltüchern klarwischen. Den kompletten Kessel mit USILIN SPEED einsprühen. Nach ca. 5 Minuten mit desinfizierten Händen und einem feuchten Einwegpapiertuch auswischen.

Abstreifer und Spatel 30 Minuten in einer 1,5%igen USILIN-2000-Lösung desinfizieren. Mit heißem Wasser nachspülen. Montage der Maschine mit desinfizierten Händen.



Die Hände

Unsere wichtigsten Werkzeuge, die Hände, müssen zum Schutz des Verbrauchers gereinigt und desinfiziert werden. Nicht desinfizierte Hände bringen Bakterien auf die Maschinen- und Werkzeugoberflächen oder in die Rohstoffe und das Produkt.

Die beste Maschinenhygiene scheitert mit keimverschmutzten Händen.

Bitte tragen Sie in der Produktion keine Armreifen, Fingerringe und keinen Schmuck. Darunter können sich Bakterien verstecken und werden bei der Händedesinfektion eventuell nicht abgetötet. Zudem können Desinfektionsrückstände die Haut reizen.

Reinigungsplan Hände

• Vor Arbeitsbeginn und nach Pausen.
• Nach dem Toilettengang.
• Vor dem Wechsel von „unreinen“ Tätigkeiten (z. B. Abfall wegbringen, Naseputzen) zu „reinen“ Tätigkeiten.
• Nach der Verarbeitung von rohem Ei.
• Vor dem Melieren von Sahne- oder Gelatinemassen von Hand.
• Beim Umgang mit Maschinen, z. B. beim Auffüllen von Sahne.
• Vor der Montage desinfizierter Maschinen.

„Meine Hände sind sauber - warum soll ich sie noch desinfizieren?“



Die Abbildung zeigt auf einem Nährboden sichtbar gemachte Bakterien von Händen nach dem Toilettengang. Sorgfältiges Händewaschen und die im betrieblichen Hygieneplan vorgesehenen Desinfektionsschritte gehören zusammen.

Softeismaschine

Vom Reinigungsintervall bis zum hygienischen Betrieb

Reinigung und Desinfektionsintervall

Maschinen ohne Pasteurisierer: täglich.

Maschinen mit Pasteurisierer:

a) Wird relativ wenig Softeis entnommen muß die Maschine abends gereinigt und desinfiziert werden.

b) Wird relativ viel Softeis entnommen, es wird oft neuer Eismix angesetzt und die Maschine läuft nachts durch dann kann erst alle 72 h gereinigt und desinfiziert werden.

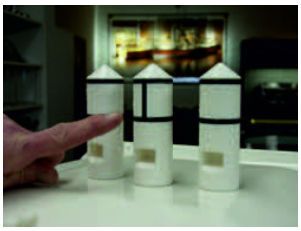
Demontage

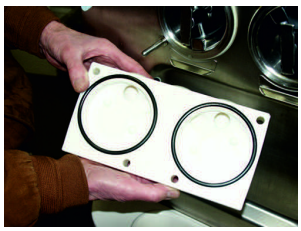
Alle produktberührende Teile der Maschine soweit wie möglich ausbauen und zerlegen. Alle Dichtungen abnehmen. Verbindungsstück Kompressionsrohr zu Pumpe falls möglich abbauen. Pumpe demontieren, Rückschlagventil ausbauen.

Dichtungskontrolle: die Dichtung der Welle in Richtung Motor muß geschmeidig sein und nicht plattgedrückt. Plattgedrückte Dichtungen sind ein Hygienerisiko.

Reinigung

Leicht zu reinigende Teile in der Spülmaschine oder gründlich von Hand reinigen. Rührwerk von Hand reinigen. Zylinder reinigen. Welle reinigen. Es dürfen keine Produktions-Reste in der Maschine oder auf Bauteilen zurückbleiben.





Bauteile und Dichtungen der Softeismaschine.

Desinfektion

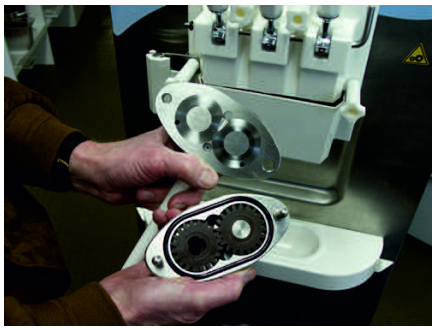
Kleinteile in 1,5%-iger USILIN 2000-Lösung 30 Min. desinfizieren. Zylinder und Wannen mit 1,5%-iger USILIN 2000-Lösung oder USILIN SPEED desinfizieren. Alle Teile, alle Flächen mit heißem Wasser und einer Bürste die nur dafür verwendet wird gründlich abspülen so dass keine Desinfektionsmittelreste auf den Flächen bleiben. Dichtungen fetten. Montage der Maschine mit desinfizierten Händen.

Tip: Zapfhahn im laufenden Betrieb immer sauberhalten. Nach längeren Standzeiten ohne Entnahme den Zapfhahn mit Papiertuch abwischen, mit USILIN SPEED einsprühen, die erste entnommene Portion wegwerfen. Oder frisches Einmalpapiertuch mit USILIN Speed einsprühen und damit den Zapfhahn abwischen.

Hygienischer Betrieb der Maschine

Der Behälterdeckel MUSS während des Betriebs geschlossen sein! Wenn der Mix über Nacht konserviert wird dann bei VOLLEM Kessel damit keine Feuchtigkeit kondensiert und Keime einbringt.

Der Eismix muss mit -2°C aus dem Zylinder kommen. Kontrolle !



Demontage von Bauteilen der Softeismaschine.

Weitere Geräte und praktische Fragen

Pasteurisierer, Cremekocher

Reinigung

Ablasshahn zerlegen, Dichtungen abnehmen. Rührmischstab abnehmen. Alle Teile, Wanne, Wannenrand, Deckel, mit USILIN 2000 reinigen. Falls der Temperaturfühler in die Wanne hineinragt diesen gut reinigen und wenn nötig entkalken.

Desinfektion

Dichtungen montieren. Alle Einzelteile mit USILIN 2000 desinfizieren. Wanne und Wannenrand mit USILIN SPEED desinfizieren. Montage mit desinfizierten Händen.

Spaghetti-Eis-Presse

Reinigung der abnehmbaren Stempel mit USILIN 2000. Desinfektion mit USILIN 2000 oder USILIN SPEED.

Eisvitrine

Bereiche an welchen sich Kondenswasser sammelt mit Einmalpapiertuch abwischen und mit USILIN SPEED desinfizieren. Regelmäßig abtauen, mit USILIN 2000 reinigen, mit USILIN SPEED desinfizieren.

Milchshaker

Mit USILIN 2000 reinigen, mit USILIN SPEED desinfizieren. Bauteile aus angegriffenem Kunststoff falls möglich austauschen.

Praktische Fragen

„In meiner Eisprobe wurden E.-coli-Bakterien gefunden.“

E. coli kommen natürlicherweise im Darm von Menschen und Tieren vor. Ihr Nachweis in Lebensmitteln ist ein Hinweis auf eine fäkale Verunreinigung. Die Ursache muss anhand des konkreten Befunds geklärt werden. Prüfen Sie die Hygieneschritte einschließlich der Händehygiene. [1]

„Werden Bakterien resistent, wenn ich immer das gleiche Desinfektionsmittel verwende?“

Das lässt sich nicht pauschal ausschließen. Bei unsachgemäßer Anwendung können Mikroorganismen gegen biozide Wirkstoffe unempfindlich werden. Deshalb gründlich reinigen und die vorgeschriebene Dosierung und Einwirkzeit einhalten. Beachten Sie das Produktetikett und die konkrete Anwendungsanleitung. [2]

Dichtungsfett und Vaseline

Greifen Sie nur mit desinfizierten Händen in die Dose mit Dichtungsfett. Andernfalls können Sie Bakterien in das Fett einbringen und anschließend in der Maschine verteilen. Unser Tipp: Dichtungsfett aus der Tube verwenden.

Weitere Fragen?

Rufen Sie uns an unter 07244 / 20 57 991 oder schreiben Sie an info@usilin.de.

Quellen zu den Hygieneantworten

[1] BfR: Escherichia coli in Mehl - Quellen, Risiken und Vorbeugung (004/2020).

[2] BfR: Einteilung von Biozid-Produkten.