Guida pratica all’uso

Pulizia e disinfezione con USILIN 2000 e USILIN SPEED

USILIN 2000

Il classico detergente disinfettante



La semplicità è sicurezza

Pulizia e disinfezione con un unico prodotto. Semplice e versatile da utilizzare.

Un vantaggio per il controllo dell’igiene alimentare

Valutato secondo le linee guida della DVG (Società tedesca di medicina veterinaria).

Confezioni

Flacone da 1 kg con tappo dosatore
Tanica da 5 kg
Tanica da 10 kg

Pulizia

Pulire accuratamente con una soluzione all’1,5% (15 ml di USILIN 2000 per 1000 ml di acqua tiepida). L’acqua tiepida facilita la rimozione dei grassi.

Disinfezione

Preparare una soluzione fresca all’1,5%. Immergere i componenti oppure versare la soluzione nella macchina e lasciare agire per 30 minuti. Non ridurre il tempo di contatto! Risciacquare accuratamente con acqua calda per evitare residui nel gelato.

Per proteggere le guarnizioni, non lasciare la soluzione nella macchina durante la notte. Non riutilizzare la soluzione.

USILIN SPEED

Disinfettante spray per superfici non sensibili all’alcol



Disinfezione rapida

Per contenitori, vasche, cilindri, piani di lavoro, taglieri e attrezzature nelle aree di produzione e vendita.

Sicurezza verificata

Valutato secondo le linee guida della DGHM (Società tedesca di igiene e microbiologia). Prova di efficacia contro le Salmonelle secondo DIN EN 1040.

Applicazione sulle superfici

Spruzzare il prodotto non diluito sulla superficie accuratamente pulita. Dopo 5 minuti, risciacquare con acqua pulita oppure passare un panno di carta monouso umido.

Confezioni

Flacone spray da 1 l
Tanica da 10 l con flacone spray vuoto incluso

Prima dell’uso

Leggere attentamente l’etichetta del rispettivo prodotto. Il dosaggio e il tempo di contatto corretti sono molto importanti. In caso di domande, contattateci telefonicamente.

In questa guida

2 Mantecatore orizzontale e montapanna
3 Superfici, mantecatore verticale e mani
4 Macchina per il gelato soft
5 Altre attrezzature e domande pratiche

Mantecatore orizzontale e montapanna

Mantecatore orizzontale

Pulizia: dopo l'ultima produzione della giornata.

Disinfezione: prima della produzione successiva.

Smontaggio

Smontare e scomporre, per quanto possibile, tutte le parti a contatto con il prodotto. Rimuovere tutte le guarnizioni, compreso l'anello di tenuta dello sportello frontale.

Pulizia con USILIN 2000

Pulire accuratamente tutte le parti con una soluzione di USILIN (15 ml di USILIN 2000 per 1 litro d'acqua) e una spazzola morbida in plastica. La pulizia completa va sempre effettuata la sera, dopo l'ultima produzione. Smontare completamente tutte le parti della macchina a contatto con il prodotto.

Rimuovere le guarnizioni. Pulire accuratamente tutte le parti con una spazzola morbida. Lavare in lavastoviglie o a mano le parti facili da pulire, come griglia, sportello ecc. Pulire il cilindro e, nelle macchine combinate, anche il pastorizzatore. Pulire accuratamente a mano rubinetto dell'acqua, agitatore, raschietti, sedi delle guarnizioni ecc. Non devono rimanere residui di produzione nella macchina o sui componenti.

Disinfezione con USILIN 2000

La disinfezione va effettuata al mattino, immediatamente prima della produzione successiva.

Immergere tutte le parti in un recipiente con una soluzione fresca di USILIN 2000 all'1,5% e disinfettare per 30 minuti. Disinfettare la vasca con USILIN SPEED, se è sufficientemente grande e tutte le pareti possono essere raggiunte dallo spruzzo. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita, lubrificare le guarnizioni e inserirle. Rimontare la macchina con le mani disinfettate. Risciacquare con un volume doppio di acqua calda e una spazzola in plastica riservata esclusivamente a questo scopo, per evitare residui nel gelato.



Montapanna

Disinfezione con smontaggio

Pulizia e disinfezione con USILIN 2000

Pulizia: ogni giorno, dopo l'ultima produzione.

Disinfezione: subito dopo oppure prima della produzione successiva.

Smontaggio

Rimuovere tutte le guarnizioni. Smontare completamente la pompa e il sistema di montatura.

Pulizia

Pulire accuratamente tutte le parti con una soluzione di USILIN 2000 all'1,5% e una spazzola morbida in plastica. Non devono rimanere residui di produzione nella macchina o sui componenti.

Disinfezione

Immergere tutte le parti in un recipiente con una soluzione fresca di USILIN 2000 all'1,5% e disinfettare per 30 minuti. Risciacquare accuratamente con acqua calda pulita e una spazzola in plastica riservata esclusivamente a questo scopo. Rimontare la macchina con le mani disinfettate.

Leggere l’etichetta del rispettivo prodotto. Rispettare scrupolosamente il dosaggio e il tempo di contatto.

Superfici, mantecatore verticale e mani

Superfici

USILIN SPEED consente di disinfettare rapidamente contenitori, vasche, cilindri, piani di lavoro, taglieri, attrezzature ecc. Per tutte le superfici non sensibili all'alcol nelle aree di produzione e vendita.

Le superfici da disinfettare devono essere pulite. Pulirle accuratamente.

Spruzzare USILIN SPEED sulla superficie pulita. Dopo 5 minuti, risciacquare con acqua pulita oppure passare un panno di carta monouso umido.

Consiglio: USILIN SPEED permette una disinfezione rapida e pratica anche nei servizi igienici.

Mantecatore verticale

Pulizia e disinfezione: dopo l’ultima produzione della giornata.

Pulizia

Pulire accuratamente spatola, raschietti e contenitore smontati con USILIN 2000.

Disinfezione

Dopo la pulizia, passare nel contenitore acqua pulita e panni di carta monouso umidi. Spruzzare USILIN SPEED su tutta la vasca. Dopo circa 5 minuti, passare un panno di carta monouso umido, operando con le mani disinfettate.

Disinfettare raschietti e spatola per 30 minuti in una soluzione di USILIN 2000 all’1,5%. Risciacquare con acqua calda. Rimontare la macchina con le mani disinfettate.



Le mani

Le mani, i nostri strumenti più importanti, devono essere pulite e disinfettate per tutelare il consumatore. Le mani non disinfettate possono trasferire batteri sulle superfici di macchine e utensili oppure nelle materie prime e nel prodotto.

Anche la migliore igiene delle macchine viene compromessa da mani contaminate.

Durante la produzione non indossare bracciali, anelli o altri gioielli. Sotto di essi possono annidarsi batteri che potrebbero non essere eliminati dalla disinfezione delle mani. Inoltre, i residui di disinfettante possono irritare la pelle.

Piano di igiene delle mani

• Prima di iniziare il lavoro e dopo le pause.
• Dopo essere andati in bagno.
• Prima di passare da attività “sporche” (per esempio smaltire rifiuti o soffiarsi il naso) ad attività “pulite”.
• Dopo aver lavorato uova crude.
• Prima di incorporare a mano masse a base di panna o gelatina.
• Quando si utilizzano le macchine, per esempio quando si aggiunge panna.
• Prima di rimontare macchine disinfettate.

“Le mie mani sono pulite: perché devo disinfettarle?”



L’immagine mostra batteri presenti sulle mani dopo essere andati in bagno, resi visibili su un terreno di coltura. Un accurato lavaggio delle mani va integrato con le fasi di disinfezione previste dal piano igienico aziendale.

Macchina per il gelato soft

Dagli intervalli di pulizia al funzionamento igienico

Intervalli di pulizia e disinfezione

Macchine senza pastorizzatore: ogni giorno.

Macchine con pastorizzatore:

a) Se viene erogata una quantità relativamente ridotta di gelato soft, la macchina deve essere pulita e disinfettata la sera.

b) Se viene erogata una quantità relativamente elevata di gelato soft, si prepara spesso nuova miscela e la macchina rimane in funzione durante la notte, la pulizia e la disinfezione possono essere effettuate ogni 72 h.

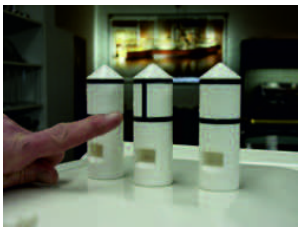
Smontaggio

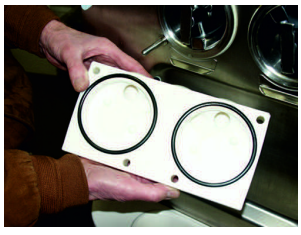
Smontare e scomporre, per quanto possibile, tutte le parti della macchina a contatto con il prodotto. Rimuovere tutte le guarnizioni. Se possibile, rimuovere il raccordo tra il tubo di compressione e la pompa. Smontare la pompa e rimuovere la valvola di non ritorno.

Controllo delle guarnizioni: la guarnizione dell'albero verso il motore deve essere elastica e non schiacciata. Le guarnizioni schiacciate costituiscono un rischio igienico.

Pulizia

Lavare in lavastoviglie o accuratamente a mano le parti facili da pulire. Pulire a mano l'agitatore. Pulire il cilindro e l'albero. Non devono rimanere residui di produzione nella macchina o sui componenti.





Componenti e guarnizioni della macchina per il gelato soft.

Disinfezione

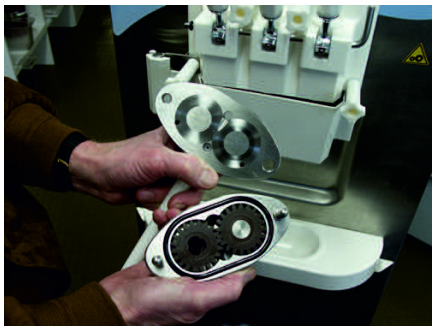
Disinfettare i piccoli componenti per 30 minuti in una soluzione di USILIN 2000 all'1,5%. Disinfettare cilindri e vasche con una soluzione di USILIN 2000 all'1,5% oppure con USILIN SPEED. Risciacquare accuratamente tutte le parti e tutte le superfici con acqua calda e una spazzola riservata esclusivamente a questo scopo, in modo da non lasciare residui di disinfettante. Lubrificare le guarnizioni. Rimontare la macchina con le mani disinfettate.

Consiglio: mantenere sempre pulito il rubinetto di erogazione durante il funzionamento. Dopo periodi prolungati senza erogazione, passare sul rubinetto un panno di carta, spruzzare USILIN SPEED e scartare la prima porzione erogata. In alternativa, spruzzare USILIN SPEED su un nuovo panno di carta monouso e utilizzarlo per pulire il rubinetto.

Funzionamento igienico della macchina

Il coperchio del contenitore DEVE rimanere chiuso durante il funzionamento! Se la miscela viene conservata durante la notte, la vasca deve essere PIENA, per evitare che si formi condensa con conseguente introduzione di germi.

La miscela deve uscire dal cilindro a -2 °C. Controllare!



Smontaggio dei componenti della macchina per il gelato soft.

Altre attrezzature e domande pratiche

Pastorizzatore e cuocicrema

Pulizia

Smontare il rubinetto di scarico e rimuovere le guarnizioni. Rimuovere l'asta di agitazione. Pulire tutte le parti, la vasca, il bordo della vasca e il coperchio con USILIN 2000. Se la sonda di temperatura sporge nella vasca, pulirla accuratamente e, se necessario, rimuovere il calcare.

Disinfezione

Montare le guarnizioni. Disinfettare tutti i singoli componenti con USILIN 2000. Disinfettare la vasca e il bordo della vasca con USILIN SPEED. Rimontare con le mani disinfettate.

Pressa per spaghetti di gelato

Pulire i pistoni rimovibili con USILIN 2000. Disinfettare con USILIN 2000 oppure USILIN SPEED.

Vetrina per gelato

Asciugare con un panno di carta monouso le zone in cui si accumula la condensa e disinfettare con USILIN SPEED. Sbrinare regolarmente, pulire con USILIN 2000 e disinfettare con USILIN SPEED.

Frullatore per frappè

Pulire con USILIN 2000 e disinfettare con USILIN SPEED. Se possibile, sostituire i componenti in plastica deteriorata.

Domande pratiche

“Nel mio campione di gelato sono stati trovati batteri E. coli.”

E. coli sono naturalmente presenti nell’intestino di esseri umani e animali. La loro presenza negli alimenti è un indicatore di contaminazione fecale. La causa deve essere chiarita sulla base del risultato concreto. Verificare le procedure igieniche, compresa l’igiene delle mani. [1]

“I batteri diventano resistenti se uso sempre lo stesso disinfettante?”

Non è possibile escluderlo in modo assoluto. Un impiego scorretto può favorire lo sviluppo di microrganismi resistenti ai principi attivi biocidi. Pulire quindi accuratamente e rispettare il dosaggio e il tempo di contatto prescritti. Attenersi all’etichetta e alle istruzioni per l’applicazione specifica. [2]

Grasso per guarnizioni e vaselina

Prelevare il grasso per guarnizioni dal barattolo soltanto con le mani disinfettate. In caso contrario si possono introdurre batteri nel grasso e successivamente distribuirli nella macchina. Il nostro consiglio: utilizzare grasso per guarnizioni in tubetto.

Altre domande?

Telefonateci al numero 07244 / 20 57 991 oppure scrivete a info@usilin.de.

Fonti delle risposte sull’igiene

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

[2] BfR: Einteilung von Biozid-Produkten.