

VirKon

DESINFEKTION AV GLASSMASKINER

Tillverkning av glass är mycket känslig ur hygienisk synpunkt och spridning av mikrobiella infektioner kan lätt bli en konsekvens av felaktig hantering. Det är därför angeläget att rutinmässigt rengöra och desinfektera maskiner, avsedda för tillverkning av glass.

På marknaden finns ett flertal fabrikat av glassmaskiner. Nedan anges en rengörings- och desinfektionsrutin för en typ av glassmaskiner. Liknande tillämpningar kan med lätthet tänkas för andra maskintyper med utgångspunkt från den angivna rutinen.

Glassmaskin, importerad av Ostindia Service AB

Instruktion:

1. Ta isär glassmaskinen i delar.
2. Diska de lösa delarna liksom maskinens insida med handdiskmedel tills det är synligt rent.
3. Skölj med vatten och tappa ur sköljvattnet.
4. Bered 10 liter 0,1 % Virkonlösning (1 x 10g vattenlöslig dospåse i 10 liter vatten).

5. Håll Virkon-lösningen i maskinens insida och tillse att alla delar av denna kommer i kontakt med lösningen.
6. Lägg därefter de lösa delarna i Virkon-lösningen i maskinens insida. **Låt stå i 10 min.** Obs! Var noga med att inte väsentligt överskrida den angivna tiden. Längre tid förbättrar inte desinfektionsresultatet, men kan i undantagsfall medföra korrosionsproblem!
7. Skölj ur maskinens insida noggrant minst tre gånger med vatten.

Ovanstående rengörings- och desinfektionsrutin skall genomföras med en frekvens av 1gång/4dagar.

OBS! Virkon är av Livsmedelsverket godkänt att användas som desinfektionsmedel i samband med livsmedelshantering. Se vidare Teknisk Bulletin Nr 19, Virkon och livsmedelshantering - toxikologisk utvärdering