

REINIGUNG UND DESINFIZIERUNGSVERFAHREN VON LEBENSMITTELSCHLÄUCHE

Reinigung

1) den Schlauch mit warmem Wasser oder üblichen Reinigungsmitteln für 20 Minuten reinigen.

Optimale Temperatur: +50 bis + 65°C; die Temperatur muss auf jeden Fall höher als +43°C sein.

Dieser Prozess erlaubt, die Lebensmittelreste abzuspülen.

2) falls Reinigungsmittel verwendet werden, muss der Schlauch ein zweites Mal mit Wasser abgespült werden.

Optimale Temperatur: +50 bis +65°C.

Es wird empfohlen, eine niedrige Reinigungsmittelkonzentration bei wiederholten Reinigungszyklen anzuwenden.

Desinfizierung

IPL empfiehlt die Desinfizierungsverfahren für Lebensmittelschläuche.

- 20 Minuten Behandlung mit wässriger Lösung mit Zusatz von Salpetersäure (HN03) in maximaler Konzentration von 0.1% bei +75°C oder 3% bei Raumtemperatur.

oder

- 20 Minuten Behandlung mit wässriger Lösung mit Zusatz von Chlor(Cl) in maximaler Konzentration von 1% bei +65°C.

oder

- 20 Minuten Behandlung mit wässriger Lösung mit Zusatz von Natriumhydroxid (NaOH) in maximaler Konzentration von 2% bei einer Temperatur von +55°C bis +75°C oder 5% bei Raumtemperatur.

Die Wahl des geeigneten Reinigungsmittels hängt vom mikrobiellen Verseuchungsgrad der geförderten Substanzen und vom Typ des Gerätes ab.

Nach der Desinfizierung muss der Schlauch mit Trinkwasser für mindestens 30 Minuten gereinigt werden

