

Rengöringsguide för köttkvarn 62 mm, 70 mm, 82 mm från Varimixer A/S.

En riskbedömning måste alltid göras för alla rengöringsprocesser som ingår i livsmedelsproduktion.

Varimixer A/S¹ har utifrån gällande lagstiftning sammanställt nedanstående tabell som ett hjälpmedel för att ta fram kundspecifika rengöringsplaner för vår köttkvarn och drivenheten för tillbehör.

Köttkvarnen och drivenheten för tillbehör består huvudsakligen av aluminium och rostfritt stål EN 1.4301 (AISI 304). För att undvika att stålet korroderar och att aluminiumytor förändras strukturellt måste följande riktlinjer följas:

- Kloridhalt (Cl⁻) under 50 ppm vid temperaturer upp till 80 °C. (Aluminium och rostfritt stål)
- PH mellan 5,0 och 8,0. (Aluminium).
- Använd aldrig hård stålull/svamp eller andra hårda föremål som kan repa stålytan.
- Efter användning av kemikalier måste alla delar alltid rengöras med rent vatten av dricksvattenkvalitet.

Rengöring steg-för-steg

Nedmontering till enskilda komponenter.	Stanna maskinen helt och hållet innan du börjar rengöra den. Ta loss köttkvarnen och demontera alla underkomponenter till individuell komponentnivå. Obs: Var försiktig med vassa knivar, skär- och rivskivor när du demonterar komponenterna.
Diska	Varimixer A/S rekommenderar att du alltid använder en borste eller svamp för manuell rengöring av köttkvarnens hölje och skruv innan du diskar den (kan diskas i diskmaskin).
Diska i diskmaskin	Alla enskilda komponenter kan diskas i diskmaskin om följande regler följs: Kloridhalt (Cl ⁻) under 50 ppm vid temperaturer upp till 80 °C. Obs: Kontrollera alltid att rengöringen är korrekt utförd, separat för alla enskilda komponenter.
Drivenhet för tillbehör	Rengör drivenheten för tillbehör, som är monterad på köttkvarnen, i enlighet med anvisningarna för rengöringsmaterial. Drivenheten för tillbehör för Kodiak-serien är av aluminium och drivenheten för tillbehör för AR-serien är av stål. Rengör enheten med en trasa eller svamp som vridits ur i rent vatten av dricksvattenkvalitet efter användning av kemikalier. Skölj aldrig med vatten direkt på enheten. Obs: Titta alltid in i drivenheten för tillbehör för att kontrollera att rengöringen har utförts korrekt.
Desinfektion	Desinficera vid behov alla enskilda komponenter efter rengöring. Drivenheten kommer inte i direkt kontakt med livsmedel och behöver därför inte desinficeras. Obs: Ta alltid reda på rekommendationerna från leverantören/tillverkaren av rengörings- och desinfektionsprodukterna innan de används.

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

Förvaring.

Alla enskilda komponenter måste alltid vara helt rengjorda och torra innan köttkvarnen monteras ihop igen.

För att undvika att damm, vatten och andra oönskade ämnen kommer in i drivenheten måste den alltid täckas av den medföljande skyddspluggen eller locket vid förvaring av maskinen.

Obs: Drivenheten måste vara helt torr inuti innan pluggen eller locket sätts på monteringshålet.

Obs:

Om vatten från rengöring och desinficering lämnas kvar för att avdunsta på ytor av aluminium eller rostfritt stål kommer koncentrationen av klorider och andra kemikalier att vara högre än under rengöringsprocessen.

Skölj och torka alltid av med rent vatten av dricksvattenkvalitet efter användning av kemikalier.

Alla oxiderande kemiska desinfektionsmedel måste sköljas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet.

Om man inte har tillgång till rent vatten av dricksvattenkvalitet kan man desinficera med varmvatten, ånga och desinficera med IPA-etanol och etanol.

Obs: Skaffa alltid ett skriftligt intyg från leverantören/tillverkaren av desinfektionsmedlet om att det är säkert och kan användas utan att sköljas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet.

Felaktig användning av rengörings- och desinfektionsmedel kan skada köttkvarnen och drivenheten för tillbehör.

Mer information om rengöring av blandare från Varimixer A/S finns på vår webbplats <https://varimixer.com/>