

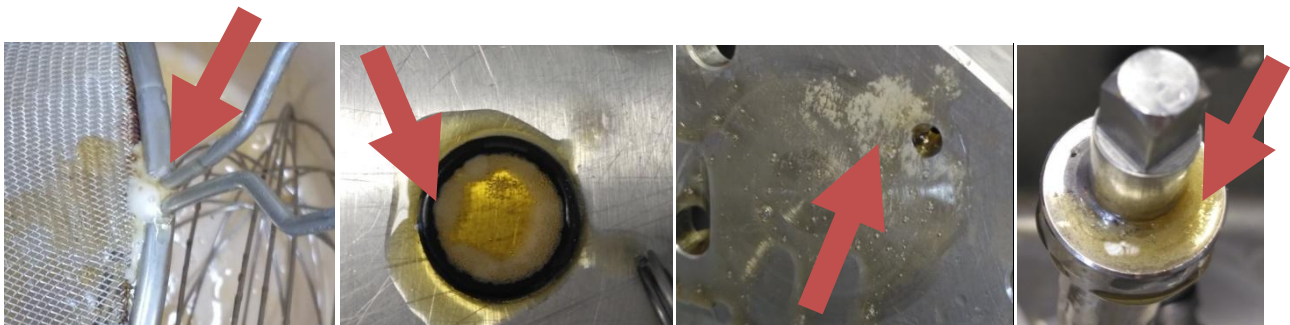


Při dodržení postupu dezinfekce zmrzlinových strojů doporučenými přípravky od Hilso (www.hilso.cz) a navrženým postupem podle specialisty na hygienu Mgr. Janem Strejčkem, budete mít stroj vyčištěn opravdu důkladně.

Kde jsou riziková místa kontaminace?

- Nedostatečné předčištění stroje a náčiní (odstranění zbytků potravin)
- Nerozebrání součástí stroje (až pod těsnění)
- Nedodržení délky působení dezinfekcí
- Přenos z jiných míst – plocha, podlaha, špinavé utěrky, nástroje, pomůcky a kbelíky na přípravu směsi (křížová kontaminace a sekundární kontaminace)
- Kontaminovaná voda
- Kontaminace z rukou pracovníků
- Kontaminace z prostředí
- Nedodržení postupu při přípravě zmrzlinové směsi

Ukázka kontroly BioFinderem – šumění roztoku ukazuje přítomnost nežádoucích mikroorganismů, tedy možný problém. Síto a metla, těsnění, čerpadlo zmrzliny a držák míchadla v zásobníku stroje:



Další zásady dodržování správné hygieny:

- Dezinfekce rukou při skládání a mazání stroje
- Pravidelné čištění a dezinfekce stroje a nástrojů
- Intervalová speciální dezinfekce stroje a nástrojů min. 1x týdně
- Čištění a dezinfekce povrchu výdejní hlavy během dne
- Čištění a dezinfekce povrchů a ploch v provozovně
- Nechat dostatečně odtéct vodu a používat vždy studenou a pitnou vodu
- Čisté utěrky, každodenní výměna za čisté či jednorázové utěrky
- Kvalitní štětky a kartáče pro hůře dostupná místa
- Dodržení postupu celé sanitace
- Kontrola přítomnosti mikroorganismů a detekce biofilmu přípravkem BioFinder



Jaké prostředky potřebujete:

1. Lerasept® L 420 - čisticí dezinfekce pro každodenní použití

Zajistí mytí a dezinfekci v jednom kroku, rozpouští tuky a bílkoviny. Je schválena pro potravinářství, při 1-2,5% koncentraci a délce působení 5-15 min. účinkuje proti virům, plísním, bakteriím i kvasinkám. Je bez chlóru a zápachu, šetrná k povrchům, leští nerez. Myje a dezinfikuje jedním krokem, je bez chlóru a alkoholu, na bázi kvartérních sloučenin, šetrná k povrchům a plastům stroje. Vhodné i na polykarbonát, těsnění, jiné plasty a kovy. Rozpouští tuky, bílkoviny i pigmenty.

2. Lerasept® FP 408 – bezoplachová dezinfekce

Extra rychlá bezoplachová alkoholová dezinfekce s účinností do 15 sekund. Působí proti virům, bakteriím, plísním i kvasinkám. Současně leští. Neoplachuje se ani z povrchů určených pro potraviny, odpaří se.

Dezinfikuje, myje, odmašťuje a leští bez vůně. Dezinfikované plochy mohou ihned po uschnutí přijít do kontaktu s potravinami. Vhodná varianta dezinfekce pro místa s čističkami odpadních vod (neopláchne se do odpadu). Zamezuje rezistenci mikroorganismů. Vhodná pro všechny materiály i plasty a těsnění odolné vůči alkoholu (nepoužívejte na polykarbonát – ten čistěte s Lersept L420). Neředí se. Balení 750 ml se sprejem a kanystř 10 l pro opětovné doplnění.

3. CID Clean – peroxidová dezinfekce pro intervalové čištění (1x za týden)

Dezinfekce na bázi peroxidu vodíku pro střídání účinné dezinfekční látky a jako vhodná prevence předcházení vzniku biofilmu mikroorganismů. Ředění 40ml na 1 l studené vody. Ponořit díly stroje a náčiní na přípravu zmrzliny na 60 min. do roztoku. Popřípadě použít postřik při stejné koncentraci. Dezinfekci tímto produktem provádějte před zahájením sezóny a preventivně jednou týdně. V případě výskytu biofilmů častěji.

4. Disoman – mytí nádobí a povrchů

Vysoce koncentrovaný ekologický prostředek pro ruční mytí nádobí. Neobsahuje barviva ani vonné látky, šetrný k pokožce. Má vynikající schopnost rozpouštění tuků, ideální pro mytí ve vodní lázni. Díky odmašťující síle je ideální také pro mytí povrchů či podlah v kuchyních. Použití: 1 stříknutí (odpovídá cca 2,5 ml) do 5 litrů teplé vody pro mytí ve vodní lázni nebo naředíte do láhve v poměru 1:4 s vodou a tímto umývejte pod tekoucí vodou.

5. Lerasept® HD - dezinfekce na ruce

Alkoholový dezinfekční prostředek na ruce se širokým spektrem účinků působí proti bakteriím, plísním i plně proti virům.

6. BioFinder – kontrolní roztok

Nástroj ke kontrole hygieny bez čekání na výsledky stěrů a dlouhé kultivace. Za 30 sekund zjistíte, zda je povrch bez mikroorganismů, plísní a bakterií. BioFinder odhalí mikroorganismy, které jsou původci onemocnění z potravin jako *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* a *Cronobacter sakazakii* nebo způsobující kažení potravin - *Pseudomonas spp.* a jiné.

BioFinder se nastříká na povrch a pokud se během 30 sekund až 1 minuty nezačnou tvořit malé bublinky, je vše v pořádku dezinfikované. Jsou-li patrné malé bublinky v roztoku, je plocha nedostatečně dezinfikovaná a je nutné dezinfekci opakovat podle doporučeného postupu. BioFinder po použití z ploch důkladně omyjte vodou.

Další doporučené náčiní:

1. Pratelné utěrky Chicopee

Vydrží až 360 pracích cyklů v pračce. Lze je vyvařovat a dezinfikovat.

2. Štěrky, kartáče a štěrky Kobra

Životnost až 10 let, schváleno do potravinářství. Lze vyvařovat až na 134 °C, dezinfikovat. Ideálně alespoň dva typy. Jedna štěrka v šíři 5 cm a kónická štěrka 0,5-0,7 mm. K tomu ruční kartáč.



Podrobné postupy:

Pravidelné každodenní čištění a dezinfekce zmrzlinového stroje s **Lerasept® L 420**

Pro mycí a dezinfekční vlastnosti tohoto produktu spolu s šetrností ke všem plastům stroje, doporučujeme jako hlavní postup sanitace s produktem Lerasept L 420.

Čistěte stroj pravidelně každý den po výtoči zmrzliny.

- Po vytočení poslední zmrzliny **vypněte stroj**.
- Příprava k čištění a sanitaci** – každodenní, po výtoči zmrzliny - vypusťte zbytek nevytočené zmrzliny do kbelíku.
- Předčištění** – odstraňte co nejvíce zbytků zmrzliny ze stroje.
 - Do kýble určeného k mytí stroje napusťte cca $\frac{3}{4}$ objemu vlažnou max. 40°C vodu.
 - Zapněte stoj do polohy mytí.
 - Vodu z kýble rozdělte do obou van.
 - Nechejte stroj cca 2 minuty proplachovat.
 - Pokud máte stroj s náslehovými čerpadly, vyndejte je.
 - Otevřete páku a voda začne vytékat do připraveného kbelíku.
 - Současně houbou omyjte zůstatky nečistot v té vaně, odkud vytéká vlažná voda do válců.
POZOR do otvoru ve dně vany nikdy nestrkejte ruku, houbu ani jiný předmět!
 - Během mytí každé vany na chvíli propláchněte i prostřední píst na míchanou zmrzlinu.
 - Bod f) a g) opakujte pro druhou vanu a špinavou vodou vylijte.
- Čištění a dezinfekce 2v1**
Lerasept L 420 – 1% koncentrace (100 ml/10 l) do studené vody (max. 40°C).
 - Připravte roztok - nejprve napusťte vodu, potom do ní dejte dezinfekční čistič.
 - Nalijte dezinfekční čisticí roztok do stroje.
 - Nechejte působit 5-15 minut. Lerasept L420 rozpustí tuky i bílkoviny a současně bude dezinfikovat.**
 - Opakujte postup vypouštění roztoku, viz bod 5 b)-f).
 - Dezinfekční roztok vypusťte do nádoby, použijete jej na následující mytí jednotlivých částí stroje.**
- Celý stroj **alespoň dvakrát důkladně propláchněte čistou studenou vodou**, abyste omyli desinfekční prostředek. Poté vypněte stroj.
- Vyjměte všechny části, které jsou určeny k omytí, ze zmrzlinového stroje.**
 - Odšroubujte výdejní hlavu a celou sesazenou ji odnesete do dřezu, kde ji rozeberete a důkladně vymyjte. Včetně sundání a umytí veškerých těsnění a prostorů pod nimi. Použijte kartáče a válcové štětky na láhve (různé průměry).
 - Z válců vytáhněte šneky a také je ve dřezu omyjte.
 - Máte-li čerpadla, rozeberte je, omyjte veškeré součásti i pod těsněními.
 - Všechny díly, těsnění a součástky, které byly ve styku se zmrzlinou, důkladně umyjte a dezinfikujte ve stejném desinfekčním roztoku, který jste použili do vnitřku stroje. Roztok bude stále dezinfikovat.
 - Omyjte také stroj z vnějšku.
 - Dezinfekční roztok nechte působit na všech dílech minimálně 5-15 minut.
- Důkladný oplach vodou.**
 - Vždy po desinfekci jednotlivé díly a stroj důkladně opláchněte čistou vodou. Je nutné vše důkladně omýt, přípravek Lerasept L420 je bez zápachu.
 - Nechejte omyté díly oschnout do rána na čistém a dezinfikovaném místě (např. nerezový táč).
 - Kontrola** - pro kontrolu správně provedené sanitace a dezinfekce můžete použít přípravek **BioFinder, který poté důkladně opláchněte vodou.**
- Sestavení stroje před zahájením provozu.**

V případě, že chcete stroj ihned po mytí používat, všechny díly stroje sesadte dle návodu a můžete ihned začít. Před sestavením si **dezinfikujte ruce dezinfekčním roztokem Lerasept HD**

Čistíte-li stroj večer, můžete jej nechat rozložený do dalšího dne a ráno postupovat v sestavení.



Lerasept® L 420 můžete také naředit do rozprašovací láhve v poměru 25ml/1l studené vody. Nejprve napustíte vodu a potom teprve dezinfekční čistič. Tímto roztokem můžete dezinfikovat všechny další plochy v kuchyni (např. stroje, přípravný potravin, stoly, obklady, dlažbu atd.) **U ploch, které jsou určeny pro přípravu pokrmů – tedy budou v kontaktu s potravinami, je nutné předem omýt vodou.**

Pozor:

Nepoužívejte chlorové nebo oxidační dezinfekce, které narušují plasty a těsnění stroje.

Nikdy nemyjte žádné díly stroje v myčce na nádobí.

Lerasept® FP 408 je vhodný na vnější dezinfekci stroje (např. výdejní páky) a ploch kdykoliv během dne.

1. Nastříkejte rozprašovačem na čišťenou plochu.
2. Minimálně 15 sekund nechte působit. Plochu nemusíte umývat vodou. Nechte zcela uschnout.
3. Případně setřete zbytek zcela čistou utěrkou, abyste na plochu znovu nezanесли mikroorganismy ze špinavé utěrky.

Pokud chcete použít tuto alkoholovou dezinfekci do vnitřku již sestaveného stroje, doporučujeme i přesto, že se jedná o bezoplachovou dezinfekci, stroj po použití dezinfekce propláchnout vodou. A to z toho důvodu, že v některých záhybech stroje by nemuselo dojít k plnému odpaření dezinfekce jako je tomu u otevřených ploch.

CID Clean

Intervalové čištění jednou týdně nebo častěji v případě opakovaného pozitivního nálezu mikroorganismů ve vzorcích zmrzliny nebo po kontrole přípravkem Biofinder.

Určeno k ponorné dezinfekci nástrojů, pomůcek, těsnění, ventilů, kohoutů.

Určeno k postřikové dezinfekci povrchů a ploch (naředit do spreje).

Postup použití:

1. Proveďte čištění nebo omytí pomůcek.
2. Proveďte mechanické narušení ulpělých nečistot štětkami či kartáčem.
3. Opláchněte vodou.
4. Naředte přípravek Cid Clean (4 % = 40 ml na 1 l studené vody)
5. Pomůcky, nástroje ponořte do připraveného roztoku a nechte působit min 60 min (možné i přes noc) / lze volit i postřik ploch a povrchů.
6. Po použití opláchněte čistou vodou.

Alternativní postup čištění vnitřku zmrzlinového stroje s mycím prostředkem Disoman a bezoplachovou dezinfekcí Lerasept® FP 408

Chcete-li dezinfikovat vnitřní díly stroje až těsně před zahájením provozu, můžete použít tento druhý postup. Je ovšem vhodné stroj po vytočení zmrzliny již večer omýt a odmastit – všechny jeho součásti tak, aby na dílech ani na těsněních nezůstaly zbytky zmrzliny. Pouze při dodržení těchto podmínek bude níže uvedený postup dezinfekce fungovat.

1.-5. Bod postupu je stejný jako u čištění Lerasept L420.

6. Čištění mycím prostředkem Disoman.

Vnitřek stroje omyjte roztokem Disomanu v poměru 3ml/5 l teplejší vody (40 °C).

- a) Nalijte čisticí roztok do vnitřku stroje.
 - b) Nechejte působit asi 5 minut.
 - c) Vypusťte roztok, viz bod 5 b)-e).
7. Celý stroj alespoň dvakrát propláchněte studenou nebo vlažnou čistou vodou, abyste omyli prostředek. Poté vypněte stroj.



8. Vyjměte všechny části, které jsou určeny k omytí, ze zmrzlinového stroje.

- a) Odšroubujte výdejní hlavu a celou sesazenou ji odnesete do dřezu, kde ji rozeberte a důkladně vymyjte Disomanem. Použijte válcové štětky na láhve různých průměrů.
- b) Z válců vytáhněte šneky a také je ve dřezu omyjte.
- c) Všechny díly, těsnění a součástky, které byly ve styku se zmrzlinou, důkladně umyjte Disomanem.
- d) Omyjte Disomanem také stroj z vnějšku.

9. Opláchněte všechny části vodou.

Nechte omyté díly oschnout do rána na čistém místě (např. nerezový táč).

10. Dezinfekce Lerasept FP 408.

- a) Na všechny oschlé části, povrchy, těsnění a součástky stroje, které jste předem důkladně omyli a nechali řádně oschnout, nastříkejte sprejem alkoholovou dezinfekci Lerasept FP 408. (Nepoužívejte na polykarbonát – na tento povrch používejte Lerasept L420, viz postup výše.)
- b) Nechte všechnu dezinfekci zcela vyprchat – oschnout.
- c) **Kontrola** - pro kontrolu správně provedené sanitace a dezinfekce můžete použít přípravek **BioFinder**, který poté důkladně opláchněte.

11. Sestavení stroje před zahájením provozu.

- a) **Před sestavením si dezinfikujte ruce dezinfekčním gelem Lerasept HD.** (Přenos mikroorganismů z rukou je velmi častý.)
- b) Sestavte stroj dle návodu








Sanitační plány - příloha:

Přehled použití, ředění a postupu v tabulkách pro vystavení na vaší prodejně.

VERZE č. 1
 DATUM VYDÁNÍ: 1.9.2019

 SANITAČNÍ PLÁN
OBVOD ZMRZLINOVÝ STROJ

 VYPRACOVAL: Mgr. Jan Strejček
 SCHVÁLIL:

PRACOVNÍ OPERACE č.	POSTUP PRÁCE	ČETNOST POUŽITÍ	PŘÍPRAVEK	DÁVKOVÁNÍ	DOBA PŮSOBNÍ	PO POUŽITÍ	POZNÁMKY
1	 PROPLACH STROJE	DENNĚ / PO POUŽITÍ	TEPLÁ VODA DO 55 °C		DLE POTŘEBY		KONTROLA NA OPTICKÉ POSOUZENÍ NA ODSTRANĚNÍ VIDITELNÝCH NEČISTOT
2	 ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCI	DENNĚ / PO POUŽITÍ	LERASEPT L420 ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCE	10 – 25 ML NA 1 L VODY DO 55 °C (1 – 2,5 %)	10 MIN		
3	 DEZINFEKCE	DENNĚ / PŘED SESTAVENÍM STROJE	LERASEPT FP408 DEZINFEKCE POSTŘIKOVÁ	NEŘEDĚNÝ	15 s		BEZOPLACHOVÁ DEZINFEKCE
4	 DEZINFEKCE	MIN 1x TÝDNĚ / ČASTĚJI DLE POTŘEBY	CID CLEAN DEZINFEKCE POSTŘIKOVÁ / PONORNÁ	40 ML NA 1 L STUDENÁ VODA (4 %)	60 MIN		
5	 SANITACI PROVÁDÍ	DENNĚ	POVĚŘENÝ PRACOVNÍK	SANITACI KONTROLUJE	MIN 1x TÝDNĚ / NAMÁTKOVĚ	VEDOUČÍ PRACOVNÍK ODD. KVALITY	VIZUÁLNÍ KONTROLA / PROTOKOLY LAB. ANALÝZ













SANITAČNÍ PLÁN
OBVOD RUČNÍ MYTÍ A DEZINFEKCE TECHNOLOGIE, NÁŘADÍ A POMŮCKY

PRACOVNÍ OPERACE č.	POSTUP PRÁCE	ČETNOST POUŽITÍ	PŘÍPRAVEK	DÁVKOVÁNÍ	DOBA PŮSOBENÍ	PO POUŽITÍ	POZNÁMKY
1	OPLACH NEBO STEŘENÍ POVRCHU TEPLOU VODOU DO 55 °C	PŘI KAŽDÉM POUŽITÍ	PITNÁ VODA Z ŘÁDU		DLE POTŘEBY		
2	MECHANICKÉ NARUŠENÍ NEČISTOT, ODMOČENÍ	DLE POTŘEBY	KARTÁČE, STĚRKY, ŠKRABKY VODA DO 55 °C		DLE POTŘEBY		
3	 ČIŠTĚNÍ PLOCH A PRACOVNÍCH POVRCHŮ	PRŮBĚŽNĚ	DISOMAN NEUTRÁLNÍ RUČNÍ ČIŠTĚNÍ	2ML – 5 ML NA 1 L VODY DO 55 °C (0.2 – 0,5 %)	DLE POTŘEBY		
		OSUŠENÍ	PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ				NEDOCHÁZÍ K POUŽITÍ BAVLNĚNÝCH UTĚREK A RUČNÍKŮ
4	KONTROLA NA OPTICKOU ČISTOTU	PRŮBĚŽNĚ, PO OSUŠENÍ, PŘED POUŽITÍM					OPAKOVÁNÍ PŘEDCHOZÍHO KROKU DLE VÝSLEDKU KONTROLY
5	PONORNÁ DEZINFEKCE POMŮCEK	DENNĚ (PŘES NOC)	CID CLEAN DEZINFEKCE PONORNÁ	40 ML NA 1 L STUDENÁ VODA 4 %	60 MIN		
6	DEZINFEKCE POMŮCEK	DLE POTŘEBY PŘED POUŽITÍM	LERASEPT FP408	NEŘEDĚNÝ	15s		BEZOPLACHOVÁ DEZINFEKCE
7	KONTROLA ÚČINNOSTI SANITACE	DLE VZORKOVACÍHO PLÁNU / PRŮBĚŽNĚ	STĚROVÉ METODY BIOFINDER	DLE METODIKY	BIOFINDER 30 s		OPAKOVÁNÍ PŘEDCHOZÍHO KROKU DLE VÝSLEDKU KONTROLY
8	SANITACI PROVÁDÍ	DENNĚ	POVĚŘENÝ PRACOVNÍK	SANITACI KONTROLUJE	MIN 1x TÝDNĚ / NAMÁTKOVĚ	VEDOUČÍ PRACOVNÍK	VIZUÁLNÍ KONTROLA / PROTOKOLY LAB. ANALÝZ

VERZE č. 1
 DATUM VYDÁNÍ: 1.9.2019

 SANITAČNÍ PLÁN č.
OBVOD POVRCHY A PLOCHY

 VYPRACOVAL: Mgr. Jan Strejček
 SCHVÁLIL:

PRACOVNÍ OPERACE č.	POSTUP PRÁCE	ČETNOST POUŽITÍ	PŘÍPRAVEK	DÁVKOVÁNÍ	DOBA PŮSOBENÍ	PO POUŽITÍ	POZNÁMKY
1	 ODKLIZENÍ SUROVIN / POTRAVIN ZAKRYTÍ CITLIVÝCH MATERIÁLŮ	DENNĚ					PŘÍPRAVA K SANITACI PROBÍHÁ MIMO VÝROBNÍ ČINNOST
2	 MECHANICKÉ PŘEDČIŠTĚNÍ OPLACH VODOU NARUŠENÍ A ODSTRANĚNÍ VELKÝCH ZBYTKŮ SUROVIN	DENNĚ	KARTÁČE, STĚRKY, ŠKRABKY VODA DO 55 °C		DLE POTŘEBY		
3	 ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCE PLOCH A PRACOVNÍCH POVRCHŮ	DENNĚ	LERASEPT L420 ALKALICKÉ ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCE	10 – 25 ML NA 10 L VODY DO 55 °C (1 – 2,5 %)	10 MIN		
4	 KONTROLA NA OPTICKOU ČISTOTU	PO UKONČENÍ ČIŠTĚNÍ					OPAKOVÁNÍ PŘEDCHOZÍHO KROKU DLE VÝSLEDKU KONTROLY
5	 DEZINFEKCE POVRCHŮ	PŘED POUŽITÍM	LERASEPT FP408 POSTŘIKOVÁ DEZINFEKCE	NEŘEDĚNÝ	15 s		
6	 KONTROLA ÚČINNOSTI SANITACE	DLE VZORKOVACÍHO PLÁNU / PRŮBĚŽNĚ	STĚROVÉ METODY BIOFINDER	DLE METODIKY	BIOFINDER 30 s		OPAKOVÁNÍ PŘEDCHOZÍHO KROKU DLE VÝSLEDKU KONTROLY
7	 SANITACI PROVÁDÍ	DENNĚ	POVĚŘENÝ PRACOVNÍK	SANITACI KONTROLUJE	MIN 1x TÝDNĚ / NAMÁTKOVĚ	VEDOUČÍ PRACOVNÍK ODD. KVALITY	VIZUÁLNÍ KONTROLA / PROTOKOLY LAB. ANALÝZ
8	 DEZINFEKCE POVRCHŮ	PŘED POUŽITÍM	CID CLEAN POSTŘIKOVÁ NEBO PONORNÁ DEZINFEKCE	40 ML NA 1L STUDENÁ VODA (4 %)	60 MIN		POUŽITÍ V PŘÍPADĚ ZJIŠTĚNÍ POZITIVNÍ KONTROLY PŘÍTOMNOSTI MIKROORGANISMŮ

HYGIENA RUKOU						
OBJEKT POUŽITÍ	PŘÍPRAVEK	DÁVKOVÁNÍ	PO POUŽITÍ	NEBEZPEČNOST		
MYTÍ A DEZINFEKCE RUKOU PRO DENNÍ POUŽITÍ						
	PRŮBĚŽNÉ MYTÍ RUKOU		SEPTASAN 	2 ML / DÁVKA Z PUMPIČKY 43 – 49 °C VODA 20 – 30 s	OSUŠENÍ RUKOU JEDNORÁZOVÝM PAPIŘOVÝM RUČNÍKEM	
	BEZOPLACHOVÁ DEZINFEKCE RUKOU		LERASEPT HD nebo ISOLDA DESINFECTION SKIN LIQUID	2 ML = DÁVKA Z PUMPIČKY 3 ML	30 s DO ZASCHNUTÍ	
	REGENERACE POKOŽKY		OPYMAN REGENERAČNÍ KRÉM nebo ISOLDA krém	DÁVKA Z TUBY DLE POTŘEBY – VETŘENÍ DO POKOŽKY		

Technika správného mytí rukou PODLE ČSN EN 1499 A ČSN EN 1500

