

Ihr praktischer Ratgeber für die Anwendung der USILIN-Produkte



USILIN 2000

Der klassische Desinfektions-Reiniger

Einfach ist Sicher

Reinigung und Desinfektion mit einem Mittel.
Einfach und vielfältig anzuwenden.

Da freut sich die Lebensmittelüberwachung

Begutachtet nach den Richtlinien der DVG (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft).

Gebinde

1 kg Flasche mit Spritzverschluss
5 kg Kanister
10 kg Kanister

Anwendung

Reinigung

Mit 1,5%-Lösung (15 ml USILIN 2000 auf 1000 ml warmes Wasser) gründlich reinigen. Mit warmen Wasser erreichen sie eine bessere Fettlösung.

Desinfektion

Frische 1,5 %-Lösung ansetzen. Einlegen der Teile in die Lösung bzw. Lösung einfüllen in die Maschine und 30 min. einwirken lassen. Die Einwirkzeit bitte nicht unterschreiten! Gründlich mit heißem Wasser nachspülen um Rückstände im Eis zu vermeiden.

Lösung um Dichtungen zu schonen nicht über Nacht in der Maschine belassen. Lösung nicht wiederverwenden.



USILIN PERMANO

Milde und hautschonende Reinigung und Dekontamination (=Desinfektion im Lebensmittelbereich) **der Hände**

Keine Chance für Keime und Bakterien

Innerhalb von 30 sek werden 99,97% der wichtigsten Bakterienstämme abgetötet. Innerhalb 1 min Hepatitis B und HIV.

So sparen Sie Zeit

Mit USILIN PERMANO reinigen und desinfizieren Sie Ihre Hände in *einem* Arbeitsgang.

Schonen Sie Ihre Haut

USILIN PERMANO bleibt nicht auf der Haut sondern wird abgewaschen.

Geprüfte Sicherheit

Begutachtet nach den Richtlinien der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)

Anwendung

Auf die trockenen Hände geben und gut verteilen.
Einwirkungszeit mind. 30 sek.
Mit Wasser aufschäumen und gründlich waschen.
Unter fließendem Wasser gut abspülen.
Die Hände bitte mit Einmalpapiertuch abtrocknen.

Gebinde

1 | Druckspender-Flasche
1 | Systemflasche für den Wandspender
5 | Nachfüllkanister (o. Abb.)

Zubehör

Wand-Seifenspender aus Metall



USILIN SPEED Sprühdesinfektion

Schnell-Desinfektion für alle nicht alkohol-empfindlichen Flächen

Von Null auf Sicher in 1 Minute

Wirkt innerhalb einer Minute gegen Bakterien (incl. Salmonellen und Listerien)

Geprüfte Sicherheit

Begutachtet nach den Richtlinien der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).

Wirksamkeitsprüfung auf Salmonellen nach DIN EN 1040.

Anwendung

Unverdünnt auf die gereinigte Fläche sprühen.
Einwirkzeit bei trockener Oberfläche 1 min, bei feuchter Oberfläche 3 min. Mit klarem Wasser nachspülen.

Gebinde

1 L Sprühflasche
10 L Kanister incl. leere Sprühflasche

Dichtungsfett / Vaseline - ein wichtiges Thema!

Dichtungsfett in der Dose: Greifen Sie nur mit dekontaminierten Händen (USILIN PERMANO) in die Dose! Denn ansonsten züchten Sie bald Bakterien im Dichtungsfett und verteilen diese dann in der Maschine.

Unser Tip: Dichtungsfett aus der Tube verwenden.

Anwendung der USILIN-Produkte

Horizontale Eismaschine

Reinigung: Nach der letzten Produktion des Tages.
Desinfektion: Vor der nächsten Produktion.

Demontage:

Alle produktberührenden Teile soweit wie möglich ausbauen und zerlegen. Alle Dichtungen abnehmen, auch den Dichtungsring in der Frontklappe.

Reinigung mit USILIN 2000

Alle Teile gründlich mit USILIN-Lösung (USILIN 2000 1,5 %) und weicher Kunststoff-Bürste reinigen. Die Komplettreinigung erfolgt immer abends nach der letzten Produktion. Alle produkt-berührenden Maschinenteile komplett demontieren.

Dichtungen entfernen. Mit weicher Bürste alle Teile gründlich reinigen. Leicht zu reinigende Teile wie Gitter, Türe usw. in der Spülmaschine oder von Hand reinigen. Zylinder und bei kombinierten Maschinen auch den Pasteurisierer reinigen. Wasserhahn, Rührwerk, Abstreifer, Dichtungsnuten usw. gründlich von Hand reinigen.



Es dürfen keine Produktionsreste in der Maschine oder auf Bauteilen zurückbleiben.

Desinfektion mit USILIN 2000

Die Desinfektion erfolgt direkt vor der nächsten Produktion am Morgen. Es bieten sich 2 Vorgehensweisen an:

Variante A:

Alle Teile in einem Behälter mit frischer USILIN 2000 - 1,5%-Lösung einlegen und 30 Min desinfizieren. Den Kessel (falls groß genug und Wandungen überall einsprühbar) mit USILIN SPEED desinfizieren. Alle Teile klar spülen, Dichtungen fetten, einsetzen. Die Maschine mit desinfizierten Händen montieren. Mit doppelter Menge an heißem Wasser und einer nur für diesen Zweck benutzten Kunststoffbürste nachspülen um Rückstände im Eis zu vermeiden.

Variante B: Dichtungen fetten und einsetzen. Maschine montieren. Die komplette Maschine mit frischer USILIN 2000 1,5%-Lösung befüllen und 30 Min desinfizieren.

Mit doppelter Menge an heißem Wasser und einer nur für diesen Zweck benutzten Kunststoffbürste nachspülen um Rückstände im Eis zu vermeiden.

Bitte lesen Sie das Etikett mit der Anwendung des jeweiligen Produkts gründlich durch! Korrekte Dosierung und korrekte Einwirkzeit sind sehr wichtig! Rufen Sie bei Fragen uns an!

Sahnemaschine

Desinfektion im Demontage-Verfahren

Reinigung und Desinfektion mit USILIN 2000

Reinigung: Täglich nach der letzten Produktion.
Desinfektion: Sofort oder vor der nächsten Produktion.

Demontage

Alle Dichtungen abnehmen. Pumpe komplett zerlegen. Aufschlagsystem komplett zerlegen.

Reinigung

Alle Teile gründlich mit USILIN-Lösung (USILIN 2000 1,5 %,) und weicher Kunststoff-Bürste reinigen. Es dürfen keine Produktions-Reste mehr in der Maschine oder auf Bauteilen vorhanden sein.

Desinfektion

Zwei Varianten bieten sich an:

- Alle Teile mit neuer USILIN 2000 für 30 Minuten in einem Behälter einlegen und desinfizieren. Mit klarem Wasser abspülen. Montage der Maschine mit dekontaminierten Händen (USILIN PERMANO).
- USILIN 2000 in den Sahnebehälter einfüllen und in die montierte Maschine einziehen lassen bis aus dem Auslass die Lösung herauskommt. Nun das Gerät für 30 min abschalten. Danach Desinfektionslösung herauspumpen und mit heißem Wasser und einer nur für diesen Zweck benutzten Kunststoffbürste nachspülen.

„ In meiner Eisprobe wurden E.-Coli.-Bakterien gefunden „

Fäkalcoliforme Keime stammen aus dem Stuhlgang des Menschen und sind ein schlimmes ALARMZEICHEN. Es bedeutet dass keine Hände-Dekontamination durchgeführt wurde. Diese Bakterien können beim Verbraucher gefährliche Durchfall-Erkrankungen auslösen !

Hände-Dekontamination nach dem Toilettengang!

Oberflächen

Mit USILIN SPEED desinfizieren Sie blitzschnell Behälter, Kessel, Zylinder, Arbeitsflächen, Schneidbretter, Geräte usw. Für alle nicht alkoholempfindlichen Flächen in Produktion und Verkauf.

Flächen die desinfiziert werden sollen müssen sauber sein. Reinigen Sie die Flächen z.B. mit USILIN Neutralreiniger. USILIN SPEED auf die gereinigte Fläche aufsprühen, nach 5 Minuten mit klarem Wasser abspülen oder mit feuchtem Einmalpapiertuch abwischen.

Tip: Auch im Sanitärbereich desinfizieren Sie schnell und praktisch mit USILIN SPEED.

Vertikale Eismaschine

Reinigung und Desinfektion: Nach der letzten Produktion des Tages.

Reinigung

Demontierten Spatel, Abstreifer und Behälter mit USILIN 2000 gründlich reinigen.

Desinfektion

Kessel mit USILIN SPEED desinfizieren. Dafür den kompletten Kessel mit USILIN SPEED einsprühen. Nach ca. 5 Min. mit dekontaminierten Händen (USILIN PERMANO) mit feuchten Einwegpapiertuch auswischen. Abstreifer und Spatel mit USILIN 2000 desinfizieren. Mit klarem Wasser nachspülen. Montage der Maschine mit dekontaminierten Händen.



Die Hände

Unsere wichtigsten Werkzeuge, die Hände, müssen zum Schutz des Verbrauchers gereinigt und dekontaminiert (= desinfiziert zu 99,97%) werden. Nicht dekontaminierte Hände bringen Bakterien auf die Maschinen- und Werkzeug-Oberflächen oder in die Rohstoffe / das Produkt.

Die beste Maschinen-Hygiene scheitert mit keimverschmutzten Händen.

Bitte tragen Sie in der Produktion keine Armreifen, Fingerringe und Schmuck - denn darunter können sich Bakterien verstecken und werden bei der Händedekontamination evtl. nicht abgetötet. Zudem können Desinfektionsrückstände die Haut reizen.

Reinigungsplan Hände

- Vor Arbeitsbeginn, nach Pausen.
- Nach dem Gang zur Toilette.
- Vor dem Wechsel von „unreinen“ Tätigkeiten (z.B. Abfall wegbringen, Naseputzen ect.) zu „reinen“ Tätigkeiten.
- Nach der Verarbeitung von Roh-Ei.
- Vor dem Melieren von Sahne- oder Gelatinemassen von Hand.
- Beim Umgang mit Maschinen (z.B Sahne auffüllen)
- Vor der Montage von desinfizierten Maschinen.

„Meine Hände sind sauber - warum soll ich sie noch desinfizieren?“

Hier sehen Sie Bakterien die sich nach dem Toilettengang auf den Händen finden. Sie wurden auf einem Nährboden sichtbar gemacht.



Nur mit der Hände-Dekontamination werden diese Bakterien abgetötet.
Händewaschen reicht nicht aus !

„Werden Bakterien resistent wenn ich immer das gleiche Desinfektionsmittel verwende?“

Nein. Denn wenn Sie die Desinfektions-Reinigung richtig durchführen (optimal reinigen, richtig dosieren, korrekte Einwirkzeit einhalten) werden alle Bakterien abgetötet. So können Sie immer mit den gewohnten USILIN-Produkten arbeiten.

Pasteurierer, Cremekoher

Reinigung

Ablasshahn zerlegen, Dichtungen abnehmen. Rührmischstab abnehmen. Alle Teile, Wanne, Wannenrand, Deckel, mit USILIN 2000 reinigen. Falls der Temperaturfühler in die Wanne hineinragt diesen gut reinigen und wenn nötig entkalken.

Desinfektion

Dichtungen montieren. Alle Einzelteile mit USILIN 2000 desinfizieren. Wanne und Wannenrand mit USILIN SPEED desinfizieren. Montage mit dekontaminierten Händen (USILIN PERMANO).

Spaghetti-Eis-Press

Reinigung der abnehmbaren Stempel mit USILIN 2000. Desinfektion mit USILIN 2000 oder USILIN SPEED.

Eisvitrine

Bereiche an welchen sich Kondenswasser sammelt mit Einmalpapiertuch abwischen und mit USILIN SPEED desinfizieren. Regelmäßig abtauen, mit USILIN 2000 reinigen, mit USILIN SPEED desinfizieren.

Milchshaker

Mit USILIN 2000 reinigen, mit USILIN SPEED desinfizieren. Bauteile aus angegriffenem Kunststoff falls möglich austauschen.

Softeismaschine

Reinigung und Desinfektionsintervall:

Maschinen ohne Pasteurierer: täglich.

Maschinen mit Pasteurierer:

- Wird relativ wenig Softeis entnommen muß die Maschine abends gereinigt und desinfiziert werden.
- Wird relativ viel Softeis entnommen, es wird oft neuer Eismix angesetzt und die Maschine läuft nachts durch dann kann erst alle 72 h gereinigt und desinfiziert werden.

Demontage

Alle produktberührende Teile der Maschine soweit wie möglich ausbauen und zerlegen.

Alle Dichtungen abnehmen. Verbindungsstück Kompressionsrohr zu Pumpe falls möglich abbauen. Pumpe demontieren, Rückschlagventil ausbauen.

Dichtungskontrolle: die Dichtung der Welle in Richtung Motor muß geschmeidig sein und nicht plattgedrückt. Plattgedrückte Dichtungen sind ein Hygienierisiko.

Reinigung

Leicht zu reinigende Teile in der Spülmaschine oder gründlich von Hand reinigen.

Rührwerk von Hand reinigen. Zylinder reinigen. Welle reinigen.

Es dürfen keine Produktions-Reste in der Maschine oder auf Bauteilen zurückbleiben.

Desinfektion

Kleinteile in 1,5%-iger USILIN 2000-Lösung 30 Min. desinfizieren. Zylinder und Wannen mit 1,5%-iger USILIN 2000-Lösung oder USILIN SPEED desinfizieren. Alle Teile, alle Flächen mit heißem Wasser gründlich nachspülen. Dichtungen fetten. Montage der Maschine mit desinfizierten Händen (USILIN PERMANO).

Tip: Zapfhahn im laufenden Betrieb immer sauberhalten. Nach längeren Standzeiten ohne Sahneentnahme den Zapfhahn mit Papiertuch abwischen, mit USILIN SPEED einsprühen, die erste entnommene Portion wegwerfen. Oder frisches Einmalpapiertuch mit USILIN Speed einsprühen und damit den Zapfhahn abwischen.

Hygienischer Betrieb der Maschine:

- Der Behälterdeckel MUSS während des Betriebs geschlossen sein! Wenn der Mix über Nacht konserviert wird dann bei VOLLEM Kessel damit keine Feuchtigkeit kondensiert und Keime einbringt.
- Der Eismix muss mit -2°C aus dem Zylinder kommen. Kontrolle !

Weitere Fragen ? Rufen Sie uns an unter 0 72 44 / 20 57 991 oder senden uns eine Mail auf info@usilin.de

