



Základní postup čištění a dezinfekce zmrzlinových strojů doporučené Hilso ([www.hilso.cz](http://www.hilso.cz)) ve spolupráci s hygienickým specialistou Mgr. Janem Strejčkem.

## SANITACE ZMRZLINOVÉHO STROJE

PŘÍPRAVEK	ZAMĚŘENÍ	OBJEKT / OBLAST	ŘEDĚNÍ	APLIKACE A ČAS PŮSOBENÍ
<b>LERASEPT® L 420</b>	<b>ČISTICÍ &amp; DEZINFEKČNÍ</b>	VNITŘKY STOJE, VNITŘEK VÝDEJNÍKU, PRACOVNÍ PLOCHY	<b>100ml / 10 l vody</b>	10 MINUT, POTÉ OPLÁCHNOUT
<b>LERASEPT® FP 408</b>	<b>DEZINFEKČNÍ</b>	PRACOVNÍ PLOCHY, VNĚJŠEK STROJE, VÝDEJNÍK ZMRZLINY VNĚ, PULT	<b>NEŘEDĚNÝ</b>	30 SEKUND, NEOPLÁCHUJE SE
<b>DISOMAN</b> 	<b>RUČNÍ MYTÍ</b>	RUČNÍ MYTÍ NÁDOBÍ A POMŮCEK	<b>2,5ml / 5 l vody</b>	OPLÁCHNOUT

### Lerasept® L 420 - čisticí dezinfekce

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.

### Základní doporučený postup čištění vnitřku 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.
  - Máme-li ve vanách dostatek namíchané směsi, můžete přistoupit k mytí ihned, neboť tato teplejší - nezmrážená směs ve válcích rozpustí zmráženou směs a všechna zmrzlinová směs vyteče do kbelíku.
  - Nemáme-li ve vanách nic nebo jen zbytek směsi, musíte s mytím cca ½ hodiny počkat, neboť zmrzlá směs z válců by se nevytočila ven a vypláchnout byste ji při mytí první vodou.
- Vytáhněte a do dřezu dejte k vymytí injektory z obou van, pokud je používáte.
- Odkapávací vaničku dejte též do dřezu.
- Předčištění** – odstraňte co nejvíce zbytků zmrzliny ze stroje - podstatný krok pro kvalitní sanitaci a zamezení rezistence mikroorganismů.
  - Do kýble určeného k mytí stroje napusťte cca ¾ objemu vlažnou max. 40°C vodu.
  - Zapněte stoj do polohy mytí.
  - Vodu z kýble rozdělte do obou van.
  - Nechejte stroj cca 2 minuty proplachovat mrazící válce.
  - Otevřete páku jedné strany a voda začne vytékat do připraveného kbelíku.
  - Současně houbou lehce stáhněte zůstatky nečistot v té vaně, odkud vytéká vlažná voda do válců.  
**POZOR do otvoru ve dně vany nikdy nestrkejte ruku, houbu ani jiný předmět!**

- g) Během mytí jedné vany na chvilku propláchněte i prostřední píšť na míchanou zmrzlinu.
  - h) Bod f) a g) opakujte pro druhou vanu a špinavou vodou vylijte.
6. **Čištění a dezinfekce 2v1**  
**Lerasept L 420 – 1% koncentrace** (100 ml/10 l) do studené vody (max. 40°C).
- a) Připravte roztok - nejprve napusťte vodu, potom do ní dejte dezinfekční čistič.
  - b) Nalijte dezinfekční čisticí roztok do vnitřku stroje.
  - c) **Nechejte působit 5-15 minut. Lerasept L420 rozpustí tuky i bílkoviny a současně bude dezinfikovat.**
  - d) Opakujte postup vypouštění roztoku, viz bod 5 b)-e).
  - e) **Dezinfekční roztok vypusťte do nádoby, použijete jej na následující mytí jednotlivých částí stroje.**
7. Celý stroj **alespoň dvakrát propláchněte čistou studenou až vlažnou vodou**, abyste omyli dezinfekční prostředek. Poté vypněte stroj.
8. **Vyměňte 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. Použijte válcové štětky na láhve (tři různé průměry).
  - 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 a dezinfikujte ve stejném dezinfekčním roztoku, který jste použili do vnitřku stroje. Roztok bude stále dezinfikovat.
  - d) Omyjte také stroj z vnějšku.
  - e) Dezinfekční roztok nechte působit na všech dílech minimálně 5 minut.
9. **Důkladný oplach vodou.**
- a) Vždy po desinfekci jednotlivé díly a stroj důkladně opláchněte čistou vodou. Je nutné vše důkladně omýt, přípravek Lerasept L420 je bez zápachu.
  - b) Nechejte omývané díly oschnout do rána na čistém a dezinfikovaném místě (např. nerezový táč).
  - c) **Kontrola** - pro kontrolu správně provedené sanitace a dezinfekce můžete použít přípravek **BioFinder, který poté důkladně opláchněte vodou.**
10. **Sestavení stroje před zahájením provozu.**  
V případě, že chcete stroj ihned po mytí používat, všechny díly stroje sesadte dle návodu a můžete ihned začít. Čistíte-li stroj večer, můžete jej nechat rozložený do dalšího dne a ráno postupovat v sestavení.
- a) Před sestavením si dezinfikujte ruce dezinfekčním gelem Lerasept HD. (Přenos patogenů z rukou je velmi častý.)
  - b) Sestavte stroj s namazaným těsněním u šneků.

**Lerasept® L 420 můžete také naředit do rozprašovací láhve** v poměru 25ml/1l studené vody. Nejprve napusťte 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

**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 (neoplachne 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 kanystr 10 l pro opětovné doplnění.

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

1. Nastříkejte rozprašovačem na čistou 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.

## Disoman

**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 naředte do láhve v poměru 1:4 s vodou a tímto umývejte pod tekoucí 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 vhodnější stroj po vytočení zmrzliny již večer omyt 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).

- Nalijte čisticí roztok do vnitřku stroje.
- Nechejte působit asi 5 minut.
- 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.

- Odšroubujte výdejní hlavu a celou sesazenou ji odnesete do dřezu, kde ji rozeberete a důkladně vymyjte Disomanem. Použijte válcové štětky na láhve tří různých průměrů.
- Z válců vytáhněte šneky a také je ve dřezu omyjte.
- Všechny díly, těsnění a součástky, které byly ve styku se zmrzlinou, důkladně umyjte Disomanem.
- 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.

- 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.)
- Nechte všechnu dezinfekci zcela vyprchat – oschnout.
- Kontrola** - pro kontrolu správně provedené sanitace a dezinfekce můžete použít přípravek **BioFinder**, který poté důkladně opláchněte.

### 11. Sestavení stroje před zahájením provozu.

- Před sestavením si dezinfikujte ruce dezinfekčním gelem Lerasept HD. (Přenos patogenů z rukou je velmi častý.)
- Sestavte stroj s namazaným těsněním u šneků.

## BioFinder

**Nástroj ke kontrole hygieny bez čekání na výsledky stěrů a dlouhé kultivace. Za 30 sekund zjistíte, zda je povrch bez patogenů, 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.

## Lerasept® HD – dezinfekční gel na ruce

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