

Reinigung Obertheckenheißgerät OTHG 105

Die Hygiene in jedem Gastronomiebetrieb setzt sich aus den Bausteinen Lebensmittel-, Betriebs – und Personalhygiene zusammen. Nur das lückenlose Zusammenspiel der Bausteine führt zum Ziel einer unverfälschten, reinen und guten Produktqualität.

Um eine ausreichende Sauberkeit und Keimfreiheit bei der Reinigung des Obertheckenheißgerätes OTHG 105 zu erzielen, ist nur die chemische Reinigungsmethode zielführend. Ein Verfahren nur mit Wasser beseitigt keine Verkeimung.

Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

- Unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme
- Unmittelbar vor und nach einer Unterbrechung des Betriebes von einer Woche
- Unmittelbar beim Wechsel der Getränkearten
- Einmal täglich die mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teile (z. B. Teil der Zapfarmatur/Auslauftülle, Tropfblech)
- Im Betrieb mit Glühwein o. ä. **spätestens nach 7 bis 14 Tage**
- Im Betrieb mit Kakao, Eierpunsch o.ä. **täglich**

Auslauftüllen der Zapfhähne

Mit einer Reinigungspumpe werden die Auslauftüllen mit Wasser durchgespült. Dadurch können Schaum und Getränkereste nicht antrocknen und die Lüftungsbohrungen in den Zapfhähnen bleiben frei und funktionsfähig. Durch diese Maßnahme wird beispielsweise Insekten die Nahrungsgrundlage entzogen und somit einer Übertragung von unerwünschten Verunreinigungen vorgebeugt.

Ein Durchspülen zum Betriebsende sowie vor und nach längeren Zapfpausen ist zu empfehlen.



Die Reinigungspumpe ist regelmäßig auf innere Verunreinigungen zu überprüfen.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Selbach OTHG sind ausschließlich nur mit geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu behandeln.

Selbach OTHG Fit PROF I Art Nr. 94-1038-0000

Getränkeleitungen

Bei der Geräteausführung mit Getränkepumpe kann die Reinigung nur chemisch durchgeführt werden! Das Reinigungsmittel nach Herstellervorschrift anmischen und wie bei einem Zapfvorgang über die Pumpen ansaugen lassen. Eingestellte Temperatur $\leq 30^{\circ}\text{C}$. Wirkzeit nach Herstellerangaben einhalten.

Nach der Reinigung ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist. Dieses ist möglichst mittels geeigneter Tests zu überprüfen (z.B. pH-Indikator-Teststreifen).

Gehäuse

Vor der Säuberung der Geräte den Netzstecker ziehen!

Bitte das Gerät nicht direkt mit Wasser in Berührung bringen, sondern nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

Anforderungen an Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen die Oberflächen von Bauteilen und Leitungen nicht angreifen.

Nur geeignete alkalische Reinigungsmittel, keine chlorhaltigen Mittel (möglichst mit SK-Zeichen oder Unbedenklichkeitsbescheinigung).

Das Getränk darf nicht beeinflusst werden.

Die Reinigung der Geräte und der Getränkeleitungen muss nach der jeweils gültigen Reinigungsvorschrift (DIN 6650-6) erfolgen.