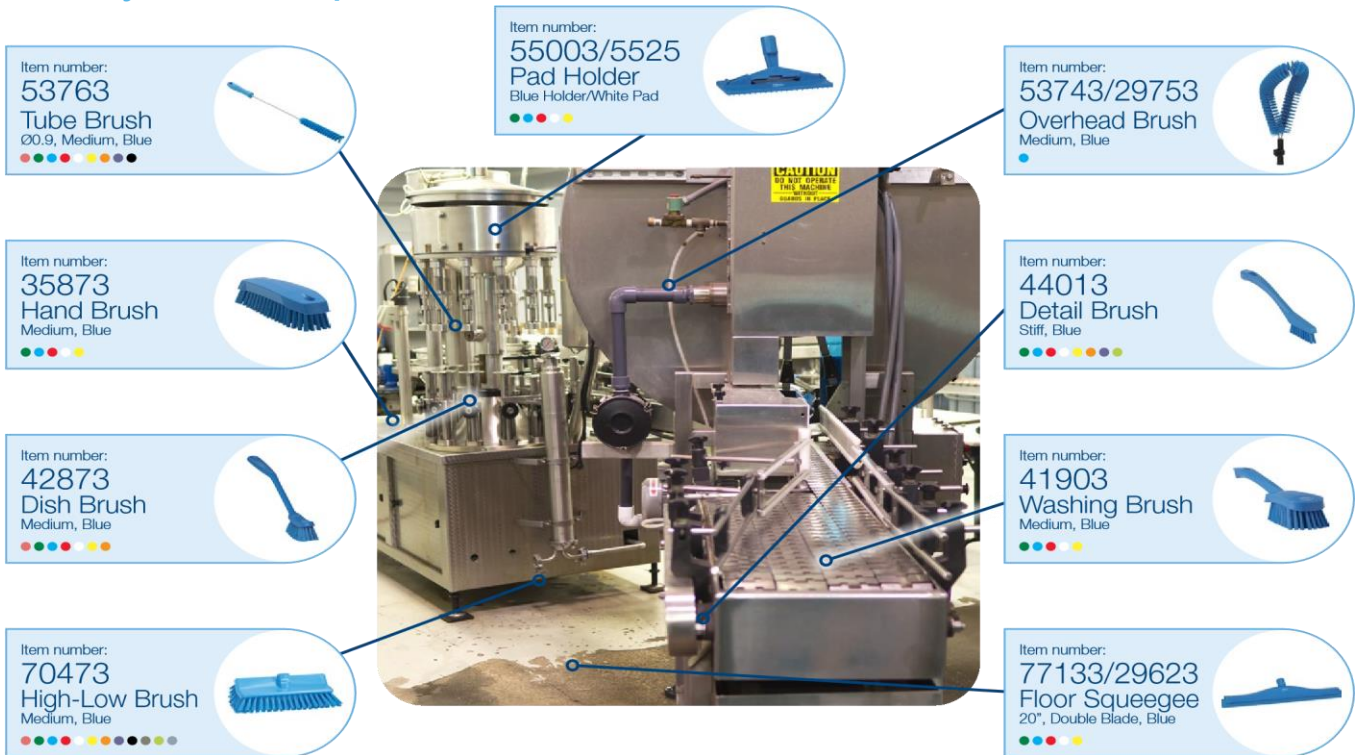


Maszyna do napełniania



Kluczowe punkty:

- ✓ Zapobieganie jest najlepszą strategią kontroli, ponieważ gdy biofilmy dojrzeją, mogą stać się trudniejsze do usunięcia przy użyciu konwencjonalnych metod czyszczenia i dezynfekcji.
- ✓ Dojrzałe biofilmy mogą tworzyć się na powierzchniach, które są trudne do czyszczenia, dotarcia, kontroli lub konserwacji. Typowymi miejscami problemów są odpływy, spodnie strony sprzętu, rury wysokiego poziomu odpływu, szczeliny, zakamarki i szorstkie spoiny.
- ✓ Najlepszy czas na usunięcie biofilmów jest przed ich dojrzewaniem i wytworzeniem grubej zewnątrzkomórkowej warstwy ochronnej (przed etapem 3). Po tym punkcie do usunięcia podrażnienia mogą być wymagane bardziej agresywne chemikalia i działanie mechaniczne, co spowoduje uszkodzenie czyszczonej powierzchni i sprawi, że będzie ona bardziej podatny na tworzenie się biofilmu w przyszłości.
- ✓ Wyczyść przed dezynfekcją: Oczyść powierzchnię z zanieczyszczeń i wyczyść detergentem za pomocą działania mechanicznego. Następnie, spłucz wodą przed nałożeniem środka dezynfekującego. Wybierz odpowiednie chemikalia i postępuj zgodnie z instrukcjami dostawcy dotyczące stężenia,.
- ✓ Czyszcząc ręcznie, wybieraj odpowiednie narzędzia, aby zapewnić skuteczne usuwanie biofilmu. Jakość i rodzaj włosia mają duże znaczenie: Nie używaj bardzo sztywnego włosia, ponieważ mogą one zarysować delikatne powierzchnie sprzętu i rozprzestrzenić kropelki biofilmu oraz zanieczyścić inne elementy. Bardzo miękkie włosie może nie być skuteczne w usuwaniu biofilmów. Użyj szczotki do rur o odpowiedniej średnicy do czyszczenia. Jeśli źle dobierzesz średnicę i twardość szczotki ryzykujesz uszkodzenie powierzchni rury lub wykonasz czyszczenie w nieodpowiedni nieskuteczny sposób.
- ✓ Rutynowe czyszczenie i odkażanie może nie wystarczyć do usunięcia wszystkich biofilmów. Zaleca się okresowe głębokie czyszczenie, w którym maszyny i myły sprzęt są demontowane przed czyszczeniem i odkażaniem, po to aby zminimalizować ryzyko powstawania biofilmu.
- ✓ Zgodnie z wymaganiami FSMA oraz innymi przepisami i normami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, wybór, pielęgnacja i konserwacja sprzętu i narzędzi czyszczących są niezbędne do utrzymania warunków sanitarnych w obiektach produkujących żywność.