



Riktlinjer för rengöring & skötsel av livsmedelsslang

Det är nödvändigt att följa myndighetsföreskrifter som hänför sig till rengöring och desinficering av livsmedelsslangar. Rengörings- och desinficeringsföreskrifterna som anges nedan är endast riktlinjer.

Slangens livslängd påverkas av rengöringsprocessen på grund av de mekaniska och kemiska påfrestningar som uppstår under rengörings- och desinficeringsproceduren. Servicetiden för gummislangar är beroende av deras sammansättning samt användningsmiljön som i sin tur påverkas av produkten, processtemperaturen, rengörings- och bakteriedödande föreningar samt exponeringstid.

Användare bör ofta övervaka det fysiska tillståndet hos gummislangens kontaktytor. Sådana observationer är nödvändiga för att bestämma den faktiska sanitära serviceperioden för gummislangar.

Det rekommenderas vidare att gummislangen byts ut innan ytdefekter eller slitage inträffar. Rutinmässiga ersättningsscheman bör fastställas och följas.

Användare av livsmedelsslangar bör vägledas av sina egna, eller specifika industrirengörings- och desinficeringsprocedurer och standarder. Till exempel kan vinindustrin ha andra standarder än mejeriindustrin och alla standarder som är tillämpliga för en specifik bransch ersätter riktlinjerna i denna guide.

Effektiviteten av riktlinjerna i denna guide beror på den praxis och omsorg som användarna tar. Rengöring och desinficering av livsmedelsslangar är avsedd att ta bort:

- **Matpartiklar**
- **Rester av rengöringsmedel eller desinfektionsmedel.**
- **Andra källor till kontaminering.**



Rengöring av livsmedelsslang - Steg för steg

1. FREKVENNS

Frekvensen av rengörings- och desinficeringscykeln påverkas av vilken typ av mat eller dryck som transporteras, samt kontamineringsrisknivån. I princip bör rengörings- och desinficeringsprocessen utföras regelbundet.

2. TVÄTT

Första steget i rengöringsprocessen är att tvätta slangen noggrant med varmt dricksvatten. Att tvätta med varmt dricksvatten underlättar rengöringen av slangen men eliminerar inte behovet av att rengöra slangen med lämpligt rengöringsmedel följt av desinfektion av slangen. Temperaturen på varmvattnet och tvätt-/sköljcykelns varaktighet påverkas av egenskaperna hos materialet/mediet som transporteras. Den första tvätten/sköljningen med varmt dricksvatten bör slutföras så snart som möjligt efter att transportprocessen är klar. Allt återstående vatten och rester från den första tvätt-/sköljcykeln måste tömmas bort helt.

3. RENGÖRING/DESINFICERING

Valet av ett rengöringsmedel och desinfektionsmedel beror på materialet/mediet som transporteras. Rekommendationen från tillverkaren av rengöringsmedlet och desinfektionsmedlet bör följas strikt, särskilt när det gäller koncentrationer.

Efter rengöring av slangen med rengöringsmedel måste slangen sköljas av med dricksvatten. Därefter måste slangen steriliseras, antingen med ånga eller med kemisk lösning. Ånga klassificeras som "fysiskt" desinfektionsmedel: dess effektivitet när det gäller att eliminera bakterier och andra föroreningar varierar beroende på materialet/medierna som transporteras och den procedur som används av användarna.

Kemiska desinfektionsmedel som kaustiksoda, salpetersyra, perättiksyra, fosforsyra, klorättiksyra eller andra syror som lämpar sig för desinficering av livsmedelsslangar måste väljas noggrant för att säkerställa optimal effektivitet samtidigt som maximal säkerhet och hälsa garanteras. Vid valet av ett visst desinfektionsmedel ska koncentrationer, temperatur, cykeltid samt vilken typ produkt/material som transporteras beaktas. Så snart den desinficerande behandlingen med kemiska lösningar är gjord, måste slangen sköljas noggrant och under tillräckligt lång tid med dricksvatten för att eliminera eventuella kemikalierester från desinfektionsbehandlingen.

4. PROCESSKONTROLLER

Resultatet av rengörings- och desinficeringsprocessen måste kontrolleras regelbundet för att säkerställa att all kontaminering och rester har eliminerats. Eventuella avvikande händelser måste åtgärdas i ett korrigerande åtgärdsförfarande.

Teknisk information



Tabell för rengöring av livsmedelsslang

	Medium	Slang	Koncentration	Temperatur
SKÖLJNING	Varmt vatten	NR / NBR / SILIKON/ EPDM / BIIR / UPE / PTFE	-	Max 90°C
FYSISK DESINFEKTIONSMEDEL	Ånga (Vi föreslår öppen ångsterilisering)	NR / NBR	-	Max 110°C Max 10 min
		EPDM / BIIR / UPE / PTFE	-	Max 130°C Max 30 min
		SILIKON	-	Max 135°C Max 18 min
KEMISK DESINFEKTIONSMEDEL	Syra (i.e. Salpetersyra)	NR / NBR / SILIKON	0,1%	Max 65°C
			2%	Max 25°C
		EPDM / BIIR / UPE / PTFE	0,1%	Max 85°C
			3%	Max 25°C
	Citronsyra	PU	5%	Max 20°C
	Akalinlösning (i.e. Kaustiksoda)	NR / NBR / SILIKON	2%	Max 65°C
			4%	Max 25°C
		EPDM / BIIR / UPE / PTFE	2%	Max 85°C
			5%	Max 25°C
	Kaustiksoda	PU	2%	Max 20°C
	Desinfektionsmedel (i.e. Peraättiksyra)	NR / NBR / SILIKON	1%	Max 25°C
		EPDM / BIIR / UPE / PTFE		Max 40°C

OBSERVERA

Föreliggande tabell är baserad på tester och allmänt tillgängliga källor och anses vara tillförlitlig.

Tabellen bör dock endast användas som vägledning eftersom det inte tar hänsyn till alla variabler som kan påträffas vid faktisk användning, såsom temperatur, tryck, exponeringstid, vätskans stabilitet och eventuell kontaminering.