

STRATOS FOOD SUPER Ω/C D

WAŻ TRUDNOŚCIERALNY DO ŻYWNOŚCI SYPKIEJ



ZALECENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I DEZYNFEKЦИИ WĘŻY SPOŻYWCZYCH WYKONANYCH Z KAUCZUKU NATURALNEGO (NR):

Wężę wykonane z kauczuku naturalnego (NR) stosowane w przemyśle spożywczym wymagają odpowiednio dobranych metod czyszczenia i dezynfekcji, aby zachować swoje właściwości użytkowe i higieniczne. Ze względu na ograniczoną odporność na temperaturę i środki chemiczne, procedury muszą być przeprowadzane z dużą ostrożnością.

1. Czyszczenie wstępne – płukanie wodą
 - Po zakończeniu pracy wąż należy niezwłocznie przepłukać wodą w celu usunięcia resztek produktów spożywczych.
 - Maksymalna temperatura wody do płukania: 25°C
 - Użycie wyższych temperatur może prowadzić do deformacji lub uszkodzenia struktury wewnętrznej węża.
2. Dezynfekcja fizyczna – gorąca woda
 - Dla kauczuku NR nie zaleca się stosowania pary wodnej.
 - Można stosować gorącą wodę do 65°C przez maksymalnie 18 minut.
 - Przekroczenie tego czasu lub temperatury może spowodować degradację materiału.
3. Dezynfekcja chemiczna – środki czyszczące i ich parametry
Ze względu na ograniczoną odporność kauczuku naturalnego na chemikalia, dopuszczalne są jedynie łagodne środki czyszczące:
 - Roztwory kwasowe (np. kwas azotowy)
 - Maksymalne stężenie: 2%
 - Temperatura roztworu: do 25°C
 - Roztwory alkaliczne (np. soda kaustyczna)
 - Maksymalne stężenie: 4%
 - Temperatura roztworu: do 25°C
 - Środki dezynfekujące (np. kwas nadoctowy)
 - Maksymalne stężenie: 0,1%
 - Temperatura roztworu: do 25°C
 - Po każdej dezynfekcji chemicznej należy wąż dokładnie wypłukać zimną wodą, aby całkowicie usunąć pozostałości chemikaliów.
4. Kontrola i konserwacja
 - Należy regularnie kontrolować wewnętrzną powierzchnię węża – obecność pęknięć, rozwarstwień lub zużycia może świadczyć o uszkodzeniu przez środki czyszczące.
 - W przypadku widocznych uszkodzeń wąż powinien zostać wycofany z użytku.
 - Zaleca się dokumentowanie i monitorowanie cykli czyszczenia, by określić jego wpływ na trwałość węża.
5. Uwagi końcowe
 - Nie należy przekraczać podanych limitów temperatur i stężeń chemikaliów.
 - Nie stosować silnych rozpuszczalników ani detergentów alkalicznych o stężeniu wyższym niż zalecane.
 - NR nie powinien być czyszczony agresywnymi metodami termicznymi – np. parą.
 - Niewłaściwe czyszczenie skraca żywotność węża i może wpłynąć na bezpieczeństwo transportowanej żywności.

Stosowanie powyższych zasad pozwala utrzymać wąż z kauczuku naturalnego (NR) w dobrym stanie technicznym, przy jednoczesnym zachowaniu wysokich standardów higienicznych wymaganych w przemyśle spożywczym.