

	KSIĘGA HACCP	Nr	2.17
	Instrukcja mycia urządzeń chłodniczych	Stron	1/2
Wykonał:		Zatwierdził:	

1. Częstotliwość

- mycie i dezynfekcje chłodziarek na napoje należy przeprowadzić raz w tygodniu
- mycie i dezynfekcje chłodziarek na żywność mycie i dezynfekcję należy przeprowadzać raz(y) w tygodniu
- każdorazowo w przypadku stwierdzenia zanieczyszczenia

2. Postępowanie przed procesami mycia i dezynfekcji

Należy opróżnić chłodziarki ze wszystkich artykułów spożywczych zapewniając prawidłowy ciąg zamrażalniczy.

Komorę parownika należy rozmrozić zapewniając odbiór powstającej wody. Przy obsłudze należy stosować instrukcję obsługi urządzenia chłodniczego.

3. Proces mycia

- spłukać powierzchnie komory wodą
- zastosować środek myjący zgodnie z tabelą
- umyć odpowiednim sprzętem – należy używać sprzętu w taki sposób by nie uszkodzić parownika
- spłukać wodą

4. Proces dezynfekcji

- zastosować środek dezynfekujący zgodnie z tabelą
- dezynfekować przy pomocy odpowiedniego sprzętu
- spłukać wodą

5. Po procesach mycia i dezynfekcji

- ocenić wizualnie procesy mycia i dezynfekcji
- osuszyć powierzchnie komory chłodziarki

6. Środki myjące i dezynfekujące

- środki myjące i dezynfekujące należy stosować zgodnie z zaleceniami producenta
- stężenie środków należy przygotować zgodnie z „Instrukcją przygotowywania roztworów środków myjących i dezynfekujących”

	KSIĘGA HACCP	Nr	2.17
	Instrukcja mycia urządzeń chłodniczych	Stron	2/2
Wykonał:		Zatwierdził:	

Nazwa środka Myjącego/dezynfekującego	Stężenie			Czas (min.)	Temperatura (°C)
	(%)	(g/l)	(ml/l)		

7. Sprzęt użyty w trakcie mycia i dezynfekcji

Sprzęt, narzędzia:

.....

Czyszczenia sprzętu, narzędzi należy przeprowadzić zgodnie z „Instrukcją postępowania ze sprzętem i narzędziami użytymi w procesach mycia i dezynfekcji”

8. Odpowiedzialność

Za mycie i dezynfekcje urządzenia chłodniczego odpowiada:

.....

9. Nadzór nad wynikami mycia i dezynfekcji

Nadzór nad wynikami procesów mycia i dezynfekcji sprawuje:

.....