

Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding

Dagelijkse reiniging en desinfectie softijsmachine

Essentieel voor voedselveilig werken

Algemeen

Softijsmachines kunnen bij onjuist gebruik een broeinekst voor bacteriën zijn. Vandaar dat het erg belangrijk is zeer serieus met het schoonmaken en desinfecteren om te gaan.

Hoe kunt u dat doen

Was en desinfecteer eerst de handen.

- Verwijder, het opvangbakje met het rooster en eventueel lekbakje (aan de zijkant)
- Reinig en desinfecteer ze.
- Spoel overtollige resten ijsmix weg met schoon water. Gebruik hiervoor eventueel papier, borstel of een spuitfles.
- Reinig en desinfecteer het uiteinde van de tapopeningen overeenkomstig het reinigingsplan.
- Reinig en desinfecteer ook de buitenkant van de machine rondom tapmond
- Na het reinigen en desinfecteren goed naspoelen met water.
- Reinig en desinfecteer het deksel en de bovenzijde van de machine. Let op dat er geen R&D middelen in het reservoir terecht komen.
- Plaats alle losse onderdelen weer terug in en aan de machine.
- Stel indien nodig de nachtcyclus in.
- Gooi het eerste portie softijs bij gebruik van de machine weg. (circa 150 ml).