

Technologický postup sanitace při použití certifikovaného přípravku

K čištění používejte speciální čisticí přístroj s tlakovým čerpadlem- dále jen přístroj. Platí zásada, že u jednoho výčepního kohoutu zapojíme jeden vývod z přístroje na výčepní kohout a druhý vývod z přístroje na konec pivního vedení odpojeného od narážeče tak, aby vznikl uzavřený okruh. U více výčepních kohoutů dodržíme zásadu čištění vždy sudého počtu pivních vedení. Platí zásada, že kohouty počítáme vždy z levé strany. Sanitace provádíme zásadně studenou vodou s ohledem na plastová vedení.

Sanitace KEG

1. Uzavřeme a odpojíme přívod hnacího plynu.
 2. Odmontujeme příslušný počet narážečů a propojíme tak, aby vznikl okruh.
 3. Narážeče rozebereme ponoříme do 2% sanitačního roztoku necháme působit alespoň 10-15 min. poté je vyčistíme kartáčem a opláchneme pitnou vodou a zkontrolujeme narážecí ventil. Pokud je potřeba, vyměníme těsnění a ventil namažeme potravinářskou vazelínou (např. Hahnfett na bázi silikonu). Dbáme, abychom narážeč nepoložili na zem ani na žádný znečištěný povrch, nejlépe je použít papírovou utěrku.
 4. Odmontujeme kohouty za použití k tomu určeného klíče.
 5. Na místo odmontovaných kohoutů připojíme přívody z čisticího přístroje a okruh uzavřeme.
 6. Takto uzavřený okruh propláchneme pitnou vodou a odstraníme tak zbytky nápojů z potrubí.
 7. Okruh naplníme 2% sanitačním roztokem certifikovaného sanitačního přípravku a necháme **kolovat** v systému alespoň 20 minut.
2% roztok = 5 ltr vody v systému + 0,1 ltr certifikovaného přípravku
- Objem pivního vedení:**
- 1 ltr vody = 12 m vedení při ϕ 10 mm. Pokud je vedení kratší použijte alespoň 0,1 ltr přípravku.
8. Po této době do okruhu vložíme 2 ks houbiček o velikosti 1cm x 1cm x 1 cm nebo průměr 13 mm. Houbičky necháme proběhnout systémem 1x dokola, poté je vyjme a dáme další, takto postupujeme alespoň 4x dokola, nebo až jsou houbičky po proběhnutí celým systémem zcela čisté. Houbičky použijte pouze na jednu sanitaci.
 9. Demontované kohouty rozebereme a všechny části ponoříme do 2% certifikovaného sanitačního prostředku (**ne do toho** , kterým provádíme sanitaci) necháme působit 10 – 15 minut a následně je ještě vyčistíme pomocí speciálních kartáčů, opláchneme vodou a zkompletujeme. Při čištění kontrolujeme těsnění na pístku a o-kroužky na regulátoru kompresátoru (klíče). Kontrolujeme kompletnost kohoutu (5 částí – tělo, pístek, kompresátor, ručka kohoutu, regulátor kompresátoru (klička). Při demontáži kohoutů se řídíme pokyny výrobce a technického servisu pivovaru. (U kohoutů Nostalgie a Baroko se nedoporučuje plně rozebírat kloub kličky kohoutu při každé sanitaci)
 10. Celková sanitace trvá nejméně 30 - 40 minut.
 11. Pokud jsou již houbičky čisté, propláchneme systém důkladně čistou pitnou vodou.
 12. Namontujeme kohouty, narážeče a přívod hnacího plynu, který zapneme.
 13. Napustíme vedení nápojem, zkontrolujeme těsnost a funkčnost systému.
 14. Sanitační postup u **tanků** je stejný. Liší se pouze vyjmutím a vyčištěním měřicí sondy , zpětné klapky a místo narážeče vyjme a čistíme rozbočovač nebo narážecí jehlu..
 15. Aby se předešlo vzniku rezistentních kultur mikroorganismů, je nutno po každém 4. čištění změnit druh sanitačního prostředku. Pokud používáte alkalický vyměňte za kyselý a naopak.
 16. U **silně znečištěných nebo sezoních** výčepů proveďte sanitaci cca 5 % certifikovaným přípravkem **bez přídavku chloru** , dbejte při tom na delší dobu proplachu.
 17. Z důvodu většího množení kultur mikroorganismů v období od dubna do října používejte na běžnou sanitaci přípravky s dezinfekční složkou chlornanu sodného nebo peroxidu vodíku.
 18. Udržujte své pracovní pomůcky v čistotě a používejte ochranné pomůcky.