Obecný návod na čištění a dezinfekci sodobarů a výdejníků sody

Čištění a dezinfekci zařízení provádíme dle Nařízení ES 852/2004 - O hygieně potravin.

Provozovatel musí v tomto případě přiměřeně konkrétním podmínkám a riziku vyplývajícímu z jeho činností zajistit nezbytné podmínky a správnou provozní praxi, protože samozřejmě odpovídá za bezpečnost nápoje, který uvádí do oběhu.

Základní kroky čištění a sanitace

1. Vypojte přístroj z elektrické sítě a uzavřete přívod vody. Vypusťte veškerou vodu z nádrže.
2. Odmontujte výčepní kohouty vložte do chemického roztoku nechte působit alespoň 15 min., poté vyjměte a důkladně očistěte mechanicky za pomoci kartáče, houby apod., poté opláchněte pitnou vodou a vložte do 2% roztoku peroxidu vodíku nebo čistěte pomocí ultrazvuku a poté vložte do 2% roztoku peroxidu. Odkapávací misku a vnější povrchy otřete teplou vodou a běžným saponátem a důkladně opláchněte pitnou vodou.
3. K vyčištění a odstranění vodního kamene použijte speciální potravinářské odvápňovací chemie. Protáhněte roztok všemi vodními cestami a nechte jej působit dle návodu výrobce, poté důkladně vypláchněte vodou a použijte 2% roztok peroxidu vodíku k následné dezinfekci.
4. Po čištění všech komponentů a systému propláchněte důkladně pitnou vodou, abyste odstranili veškeré zbytky čisticího roztoku.
5. Během čištění vyměňte filtrační vložky (pokud je váš sodobar obsahuje.
6. Každé čištění a dezinfekci zaznamenejte do sanitační knihy.

Vypracovala:

Bc. Eva Čížková MBA

Předseda Profesního sdružení Sanitace nápojových cest, spolek