

Hygieneplanempfehlung



Zur Reinigung des FairCup Becher/Box und Deckel

Was?

FairCup Becher/Box und Deckel



Wann?

Nach jedem Gebrauch



Wer?

Zuständige Mitarbeiter



Womit?

Kombinierte Nassreinigung und Desinfektion in der Industriespülmaschine



Wie?

Nach (händischen) Vorspülen bei niedrigen Temperaturen mit geeignetem Reinigungsmittel wird der FairCup Becher/Box und Deckel in einer Industriespülmaschine mit geeignetem Reinigungsmittel gründlich gespült und anschließend mit Wasser(dampf) desinfiziert.



Verschmutzungsart	Reinigungsmittel		Konzentration / Einwirkzeit bei 20°C	Temperatur	Desinfektion durch feuchte Hitze (Dampf) bei 60°C	Desinfektion durch heißes Wasser bei 80°C
Salze, Zucker, Säuren	Wasserlöslich			> 20°C (mit steigenden Temperaturen sind größere Mengen löslich)		
Proteine, Stärke	Quellbar, alkalisch bzw. oxidativ zersetzbar	In Kombination erhältlich	5 Min. bei einer Konzentration von 5%	60°C bis 90°C (zuvor < 45°C Proteine ablösen damit diese nicht koagulieren)	Mind. 600 Sek. (bei höheren Temperaturen sind kürzere Zeiten möglich)	Mind. 30 Sek. (bei höheren Temperaturen sind kürzere Zeiten möglich)
Fette, Öle	Emulgierbar (Tenside)			> 50°C (alle Schmelzpunkte sind ca. abgedeckt)		