

# TECNOLOGIA THERMODRIVE®

## I SETTE PASSAGGI PER LA SANIFICAZIONE A SECCO

### IMPORTANTI CONSIGLI SULLA SICUREZZA

- Seguire la politica dell'impianto sul lockout/tagout dell'attrezzatura.
- Non infilare mani o attrezzi all'interno di un nastro trasportatore mentre è in funzione.

### DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



### SISTEMA DI PULIZIA ASSISTITO



Queste linee guida sono state sviluppate dagli esperti di sanificazione di Commercial Food Sanitation, un'azienda Intralox. Questo documento fornisce indicazioni per la pulizia che le aziende possono decidere di adottare quando sviluppano le proprie specifiche procedure operative di sanificazione standard (SSOP) che tengono in considerazione le norme applicabili, le politiche aziendali (incluse le procedure di lockout/tagout applicabili), e la necessità di verifica e convalida della sanificazione.

### 1. PREPARAZIONE ALLA PRE-SANIFICAZIONE

- Rimuovere tutti gli elementi superflui (ad esempio componenti, imballaggi, impurità, sacche/filtri, ecc.) dall'area di lavoro.
- Raccogliere gli attrezzi adeguati: dispositivi di protezione individuale (DPI), attrezzi per pulizia e prodotti chimici.
- Mettere in funzione il trasportatore per rimuovere lo sporco ostinato.

### 2. SMONTAGGIO DELL'ATTREZZATURA

- Per garantire una pulizia efficace, i sollevatori per nastri sono la soluzione ideale per nastri più larghi o più lunghi perché evitano eventuali danni ai bordi su cui si fa leva.
- Per accedere all'attrezzatura, rimuovere i contenitori di raccolta, i raschiatori e i supporti di trasporto.

### 3. PULIZIA A SECCO

- Per ragioni di sicurezza, indossare e utilizzare in modo corretto i DPI.
- Dall'alto verso il basso, utilizzare gli attrezzi appropriati per rimuovere i residui alimentari accumulati. Per una maggiore efficacia, si può spazzolare, raschiare, strofinare e aspirare.
- Limitare l'uso di aria compressa per evitare che si diffondano allergeni e batteri volatili.
- Raccogliere e smaltire i detriti.
- Rimuovere quanti più residui a grana grossa possibili.

### 4. PULIZIA ACCURATA

- Dall'alto verso il basso, utilizzare gli attrezzi appropriati per pulire in modo accurato il nastro e le attrezzature circostanti. Per una maggiore efficacia, si può spazzolare, raschiare, strofinare, pulire a vapore o aspirare.
- Eseguire dei cicli in sicurezza dell'attrezzatura se necessario.
- Raccogliere e smaltire i detriti dal pavimento.
- Continuare o ripetere questa fase fino a raggiungere il 100% della pulizia visibile a occhio nudo.

### 5. ISPEZIONE

- Utilizzare una torcia per ispezionare l'attrezzatura e l'area circostante.
- Ripulire le aree in base alla necessità.
- Verificare lungo il percorso del nastro la presenza di punti di inceppamento o di corpi estranei, come utensili e tubi flessibili.

### 6. ISPEZIONE PRE-AVvio E POST-SANIFICAZIONE

- Ispezionare l'attrezzatura in sicurezza con una torcia elettrica per individuare la presenza di residui alimentari, grasso, ruggine o danni e, se necessario, ripetere l'operazione di pulizia. Accertarsi che sia possibile accedere all'attrezzatura per effettuare l'ispezione.
- Tamponare a fondo, secondo necessità.

### 7. RIMONTAGGIO E DISINFEZIONE

- Disinfettare tutte le superfici e rimontare l'attrezzatura.
- Accertarsi che tutti i componenti (blocchi di contenimento, tratti di scorrimento, limitatori di posizione, raschiatoi, ecc.) siano fissati in posizione.
- Verificare che i pignoni siano posizionati correttamente e innestati nel nastro.
- Pulire, ispezionare e disinfettare tutti gli attrezzi.
- Assicurarsi che l'area sia asciutta prima dell'avvio.
- Mettere in funzione il trasportatore.

**Intralox, L.L.C. USA:** Numero verde: 1-800-535-8848 • **Intralox, L.L.C. Europe:** Numero verde: 800-4687-2569

**Intralox Shanghai LTD.:** Numero verde: 400-842-3469

I numeri verdi, nonché i numeri di telefono specifici per ciascun Paese e settore industriale relativi alle sedi internazionali di Intralox, sono disponibili sul sito [intralox.com](http://intralox.com).

[www.intralox.com](http://www.intralox.com)



© 2020 Intralox, L.L.C. 5008383\_ITALIAN

# TECNOLOGIA THERMODRIVE®

## I SETTE PASSAGGI PER LA SANIFICAZIONE A VAPORE

### IMPORTANTI CONSIGLI SULLA SICUREZZA

- Seguire la politica dell'impianto sul lockout/tagout dell'attrezzatura.
- Non infilare mani o attrezzi all'interno di un nastro trasportatore mentre è in funzione.

### \*QUANDO SI APPLICA UN DETERGENTE, TENERE PRESENTE I QUATTRO FATTORI DI EFFICACIA DEL DETERGENTE:

- Tempi
- Azione meccanica
- Temperatura
- Proprietà chimiche

Per domande sulla compatibilità chimica con i materiali del nastro, contattare Intralox.

### DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



### SISTEMA DI PULIZIA ASSISTITO



Queste linee guida sono state sviluppate dagli esperti di sanificazione di Commercial Food Sanitation, un'azienda Intralox. Questo documento fornisce indicazioni per la pulizia che le aziende possono decidere di adottare quando sviluppano le proprie specifiche procedure operative di sanificazione standard (SSOP) che tengono in considerazione le norme applicabili, le politiche aziendali (incluse le procedure di lockout/tagout applicabili), e la necessità di verifica e convalida della sanificazione.

#### 1. FISSAGGIO, SMONTAGGIO, PULIZIA A SECCO

- Mettere in funzione il trasportatore per rimuovere lo sporco ostinato.
- Per garantire una pulizia efficace, i sollevatori per nastri sono la soluzione ideale per nastri più larghi o più lunghi perché evitano eventuali danni ai bordi su cui si fa leva.
- Per accedere all'attrezzatura, rimuovere i contenitori di raccolta, i raschiatori e i supporti di trasporto.
- Utilizzare attrezzi appropriati per rimuovere i residui alimentari accumulati.
- Rimuovere quanti più residui a grana grossa possibili.

#### 2. PRE-RISCIACQUO

- Sciacquare l'attrezzatura in sincronia dall'alto verso il basso. Utilizzare una temperatura dell'acqua adatta all'applicazione e al tipo di sporco.
- Raccogliere e smaltire i detriti dal pavimento.
- Dopo aver raccolto i detriti, sciacquare il pavimento e le attrezzature circostanti.
- Continuare o ripetere questa fase fino a raggiungere il 95% della pulizia visibile a occhio nudo.

#### 3. APPLICAZIONE DEL DETERGENTE E STROFINAMENTO\*

- Per ragioni di sicurezza, assicurarsi di indossare i dispositivi di protezione individuale adeguati (DPI).
- Non è consigliato immergere in acqua i nastri per preservarne la durata e l'integrità.
- Lavorare dal basso verso l'alto, applicare il detergente sull'attrezzatura fino a coprire tutte le parti.
- Strofinare le superfici per rimuovere gli accumuli di prodotto. Utilizzare gli attrezzi appropriati per evitare danni al nastro. I materiali non abrasivi sono la soluzione ottimale per la pulizia dei nastri ThermoDrive.
- Lasciare che il detergente agisca in base alle istruzioni per l'uso.

#### 4. POST-RISCIACQUO E ISPEZIONE

- Dall'alto verso il basso, sciacquare tutte le superfici dell'attrezzatura. Eseguire un risciacquo abbondante invece di utilizzare l'alta pressione, per evitare che si diffondano nell'atmosfera residui alimentari. La pressione dell'acqua non deve essere superiore a 150 psi (10 bar).
- Eseguire dei cicli in sicurezza dell'attrezzatura durante il lavaggio, se necessario.
- Ispezionare l'attrezzatura durante il risciacquo; eseguire di nuovo la pulizia in base alla necessità.
- Continuare o ripetere questa fase fino a raggiungere il 100% della pulizia visibile a occhio nudo.

#### 5. PREPARAZIONE ALL'ISPEZIONE FORMALE

- Eliminare la condensa e i ristagni d'acqua da soffitto, pareti, sistema di trasporto e pavimento.
- Rimuovere, pulire e ispezionare tutti gli attrezzi.
- Spurgare e lubrificare i cuscinetti ove necessario.
- Verificare lungo il percorso del nastro la presenza di punti di inceppamento o di corpi estranei, come utensili e tubi flessibili.

#### 6. ISPEZIONE PRE-AVvio E POST-SANIFICAZIONE

- Ispezionare l'attrezzatura in sicurezza con una torcia elettrica per individuare la presenza di residui alimentari, grasso, ruggine o danni e, se necessario, ripetere l'operazione di pulizia. Accertarsi che sia possibile accedere all'attrezzatura per effettuare l'ispezione.
- Tamponare a fondo, secondo necessità.

#### 7. RIMONTAGGIO E DISINFEZIONE

- Disinfettare tutte le superfici, compresi gli attrezzi, e rimontare l'attrezzatura.
- Accertarsi che tutti i componenti (blocchi di contenimento, tratti di scorrimento, limitatori di posizione, raschiatoi, ecc.) siano fissati in posizione.
- Lasciare che il disinfettante agisca in base alle istruzioni per l'uso.
- Verificare che i pignoni siano posizionati correttamente e innestati nel nastro.
- Sciacquare il disinfettante se richiesto dalle norme legislative in vigore o dalle istruzioni sull'etichetta.
- Mettere in funzione il trasportatore.

Intralox, L.L.C. USA: Numero verde: 1-800-535-8848 • Intralox, L.L.C. Europe: Numero verde: 800-4687-2569

Intralox Shanghai LTD.: Numero verde: 400-842-3469

I numeri verdi, nonché i numeri di telefono specifici per ciascun Paese e settore industriale relativi alle sedi internazionali di Intralox, sono disponibili sul sito [intralox.com](http://intralox.com).

[www.intralox.com](http://www.intralox.com)



© 2020 Intralox, L.L.C. 5008383\_ITALIAN