



Reinigungs- & Desinfektionshinweise für Postmix Hähne

Die Wartung eines Postmixhahnes hat einen maßgeblichen Einfluss auf die Hygiene einer Postmixanlage.

Die folgenden Informationen sollen dazu dienen, Fehler zu vermeiden und durch korrekte und regelmäßig ausgeführte Wartungs- und Reinigungstätigkeiten eine einwandfreie Getränkequalität aufrecht zu erhalten. Die Häufigkeit der Reinigungs- / Desinfektionsintervalle werden in der DIN 6650-6 entsprechend aufgeführt. (Grundstoffseitig : 30-90 Tage, Wasserseitig 90-180 Tage, Teile in Kontakt mit Luft : täglich)

Die Grundreinigung / Desinfektion eines Postmixhahnes muss immer einhergehen mit einer Reinigung und Desinfektion der Gesamtinstallation. Dieser Prozess der Reinigung / Desinfektion einer Gesamtanlage einschliesslich der Postmixhähne ist in einer separaten Verfahrensanweisung beschrieben, welche jedem Postmixgerät bei der Auslieferung beiliegt.

Tägliche Maßnahmen zur Verbesserung der hygienischen Stabilität einer Postmixanlage :

Als sehr einfache tägliche Maßnahme wird empfohlen, nach Betriebsende die Auslauffülle und den Sirupverteiler vom Hahn zu entfernen, zu desinfizieren und beiden Teile trocken & sauber zu lagern. Zum Desinfizieren kann z.B. eine verdünnte 1%ige P3 Ansep CIP Lösung von Henkel verwendet werden.

Bei dem Einsatz von Reinigern auf Alkoholbasis ist zunächst die Materialverträglichkeit zu prüfen, um Beschädigungen zu vermeiden.

Beim Einbau muss darauf geachtet werden, möglichst keine erneuten Keime über die beiden Teile einzubringen (Hygienemaßnahmen sind zu beachten).

Diese Maßnahme kann die hygienische Stabilität der gesamten Schrankanlage erheblich verbessern.



Weitere Hinweise bzgl. der Hygiene an Postmixhähnen :

Konzentration und Einwirkzeit des Reinigungsmittels bei der Reinigung / Desinfektion einer Anlage :

Beachten Sie unbedingt die Dosierungs- und Einwirkzeitempfehlungen des Reinigungsmittelherstellers. Eine Unterdosierung oder zu geringe Einwirkzeit gefährdet den Reinigungserfolg. Eine Überdosierung oder zu lange Einwirkzeit birgt die Gefahr einer Beschädigung von Komponenten des Hahnes (Dichtungen, etc).

Einbringung des Reinigungs- / Desinfektionsmittels über Service-Filterpatronen :

Spülen Sie Reinigungsmittel nicht über eine leere Service-Filterpatrone durch den Hahn / in die Schrankanlage, da hierüber keine gleichmässige Einbringung des Mittels gewährleistet werden kann.

Es wird dabei lediglich eine „Welle“ mit sehr hohem Reinigungsmittelkonzentrat durch die Anlage gespült, gefolgt von stark verdünntem Mittel (bis hin zu Wasser). Eine Einwirkzeit mit gleichmässig verteiltem Desinfektionsmittel kann somit nicht gewährleistet werden.

Hahnanschlussblöcke mit Absperrhahn

Bei Anschlussblöcken mit Absperrventil ist zu beachten, das sich evtl. ein Keimherd in den technisch bedingten Spalträumen des Absperrventiles festsetzen kann. Es wird empfohlen, den Absperrhahn während des Durchströmens mit Desinfektionsmittel mehrfach zu betätigen, damit alle Kontaktflächen des Absperrhahnes mit Desinfektionsmittel benetzt werden.

Elektrische Postmixhähne, die sich nicht manuell öffnen lassen

Nicht manuell zu öffnende Hähne müssen elektrisch betätigt werden. Hierbei ist zu beachten, daß je nach Anlagentyp sich die elektrischen Hähne evtl. bei Erreichen der Leer-Elektrode im Karbonatorkessel abschalten. Hier müssen alle 4 Kontakte vom Stecker der Niveauelektrode abgezogen und mittels einer Kabelbrücke überbrückt werden, um die 24V Versorgung zu den Postmixhähnen aufrecht zu erhalten.

Achtung ! :



Die Arbeiten dürfen grundsätzlich nur von geschultem und unterwiesenem Personal durchgeführt werden. Reinigungsmittel sind aggressiv und können Verätzungen hervorrufen !

Beachten Sie stets die Sicherheitsempfehlungen des Reinigungsmittelherstellers.