

DETERGENZA E SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI DI SPILLATURA

Obblighi di legge (HACCP)

La normativa HACCP (controllo e analisi dei punti critici nel processo di lavorazione delle aziende alimentari) è una tecnica imposta dalla Direttiva Europea 93/43 CE e recepita in Italia del D.L. n° 155 del 1997.

La linea di condotta che riguarda gli impianti di spillatura, ha individuato come maggiore punto critico, la fase di sterilizzazione.

- a) E' obbligatorio esporre un cartello sulle colonne spine. E' consigliabile un cartello bifacciale , lato cliente e lato gestore, durante l'intervento di sterilizzazione, allo scopo di impedire eventuali distrazioni**
- b) Controllo del PH dell'acqua di risciacquo mediante apparecchio elettronico (Phmetro) o cartine al tornasole con intervallo limite 5,0 – 8,0**
- c) Aggiornamento dell'apposita scheda sulla quale deve essere annotata la data di ogni sanificazione e di intervento effettuato**
- d) Schede tecniche dei prodotti utilizzati per la sanificazione. E' altamente raccomandato che i tecnici addetti alla manutenzione abbiano sempre con sé una copia della scheda tecnica dei prodotti adoperati**

La Detergenza in Pratica

Corredo : Un fustino da 8 – 10 litri per la soluzione detergente

Un fustino da 8-10 litri per il risciacquo

Come si effettua un lavaggio

Seguire le istruzioni riportate sul fustino del detergente , usando scrupolosamente le dosi consigliate. Ricordate che un sovradosaggio o un tempo di contatto superiore non aiuta più di tanto, ma è necessario capire la natura dello sporco.

Far fuoriuscire dall'impianto circa mezzo litro di soluzione detergente

Lasciare l'impianto pieno per 15 minuti

Spillare circa mezzo litro / 1 litro di soluzione detergente

Risciacquare con acqua pulita (almeno 5 litri)

Controllare il Ph . Se il valore del Ph è fuori dai limiti 5-8 è opportuno eseguire nuovamente il risciacquo fino a che i valori non rientrano nella norma. Se non riuscite a trovare i valori giusti provate a controllare il Ph dell'acqua corrente.

Effettuare una spillatura di prova e assaggiare il prodotto per verificare anche la quantità di CO₂ . Se il gusto della bevande è coerente con le caratteristiche sue specifiche allora BENE!

I Consigli dell'Esperto

Le infezioni batteriche che si manifestano sotto forma di cattivo odore/sapore e di aspetto torbido, si presentano tanto più spesso quanto meno viene usato l'impianto. Anche per questo motivo sarebbe opportuno non installare impianti di spillatura se non ci sono consumi adeguati (almeno 1 fusto ogni 3 giorni)

Si consiglia di effettuare la pulizia ogni 30 –40 giorni in condizione di normale utilizzo. In caso di prodotti particolari, quali per esempio le birre stout , doppio malto , il lavaggio va effettuato più frequentemente.

E' consigliabile risciacquare l'impianto con acqua pura ad ogni cambio di fusto (pub,birrerie)

In caso di sporco consistente, prima della disinfezione , possiamo utilizzare delle apposite palline di spugna (meglio se spinte da una pompa elettrica) che asportano meccanicamente le impurità presenti nelle tubazioni.

Il Tecnico è tenuto a verificare gli attacchi del fusto per neutralizzare eventuali contaminazioni batteriche e perdite di CO2.

Inoltre egli deve controllare periodicamente la tenuta della bombola del gas, ed effettuare la pulizia del rubinetto compreso la tenuta degli OR e provvedere alla loro sostituzione, se necessario.

Tra le altre cose che devono essere periodicamente controllate da segnalare che le serpentine e l'evaporatore devono essere sempre immersi nell'acqua, l'agitatore e la pompa di ricircolo Devono essere privi di polvere, l'acqua della vasca deve essere sempre pulita e che il ghiaccio sia uniforme e che non copra le serpentine.

Quindi vedete che fare le cose per bene e nel rispetto del cliente non è poi così difficile.

Sergio Lelli