

# Процедуры очистки и дезинфекции пищевых труб

## Очистка

- 1) Промойте трубу теплой водой или моющим средством в течение 20 минут. Оптимальная температура для использования составляет + 50 / + 65 ° С; температура должна быть выше + 43 ° С. Эта процедура позволяет безопасно удалять остатки пищи.
- 2) При очистке моющими средствами, труба должна быть повторно промыта водой для удаления остатков моющего средства. Рекомендуемая температура для этой операции составляет + 50 / + 65 ° С. Целесообразно выбирать низкую концентрацию моющего средства, если чистка труб повторяется.

## Дезинфекция

IPL рекомендует химическую обработку для пищевых труб.

- Обработка в течении 20 минут водным раствором, содержащим азотную кислоту (HNO<sub>3</sub>), максимальной концентрации 0,1% при + 75 ° С или 3% при комнатной температуре или
- Обработка в течении 20 минут водным раствором, содержащим хлор (Cl), в максимальной концентрации 1% при + 65 ° С или
- Обработка в течении 20 минут водным раствором, содержащим каустическую соду (NaOH) максимальной концентрации 2% от + 55 ° С до + 75 ° С или 5% при комнатной температуре.

Выбор процедуры дезинфекции зависит от степени микробного загрязнения транспортируемого вещества и типа оборудования. После процедуры дезинфекции трубу необходимо промыть питьевой водой в течение как минимум 30 минут.

