CZYSZCZENIE I KONSERWACJA WYROBÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ

1. **Wstęp**.

Stal nierdzewna jest powszechnym materiałem używanym do produkcji mebli i urządzeń stosowanych w obiektach zbiorowego żywienia. Jest ona odporna na korozję i jednocześnie higieniczna. Obecne standardy dotyczące materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością wymagają aby gwarantowały one dobrą jakość żywności i czystość wymaganą w miejscach jej przygotowania jak i dystrybucji.

Jej twarda, gładka i metaliczna powierzchnia uniemożliwia bakteriom przyleganie, a w konsekwencji przeżycie.

Stal nierdzewna jest doskonale neutralna w stosunku do żywności. Smak i wygląd produktów pozostają niezmienione, metal zaś jest w stanie wytrzymać bez zmian kontakt z agresywnymi kwasami z owoców i warzyw.

Stal nierdzewna jest łatwa w czyszczeniu i przez długie lata zachowuje swoje właściwości przy niewielkim wysiłku w jej czyszczenie i konserwację.

2. **Czyszczenie i konserwacja.**

Powierzchnie robocze jak i miejsca przechowywanie produktów spożywczych należy utrzymywać w czystości na bieżąco. Usuwanie pozostałości po produktach spożywczych eliminuje powstawanie źródeł korozji.

Do usuwania zabrudzeń wystarczać powinna miękka ściereczka lub zwilżona gąbka z dodatkiem środka czystości w postaci np. płynu do mycia naczyń. Do czyszczenia powierzchni można użyć również tkaniny z mikrofazy. Po wyczyszczeniu powierzchni należy wytrzeć ją do sucha.

Do usuwania zabrudzeń nie należy używać ostrych przedmiotów i szorstkich włóknin, szczotek drucianych ze stali węglowej, wełny czyszczącej, stalowych poduszek do szorowania. Stosowanie ich może spowodować zarysowania na powierzchni materiału. Powierzchnie ma których naniesiona jest struktura należy czyścić wzdłuż kierunku szlifu.

UWAGA!!!

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie stosować: produktów do usuwania zapraw ani rozcieńczonego kwasu solnego, wybielaczy, środków do czyszczenia srebra.

W tabeli nr 1 znajduje się wykaz zanieczyszczeń jakie mogą wystąpić na powierzchni stali nierdzewnej oraz jakimi środkami czystości zanieczyszczenia należy usuwać.

Tabela nr 1.

Rodzaj zanieczyszczenia	**Środki do czyszczenia**
Cement i zaprawa	Roztwór zawierający niewielką ilość kwasu fosforowego, a następnie woda
Odciski palców	Woda z mydłem lub detergentem Środki do czyszczenia szkła nie zawierające chlorków.
Osad wapienny	Roztwór ¼ octu ¾ wody
Oleje i smary	Środki oparte na alkoholu (wyłącznie ze spirytusem metylowym alkoholem izopropylowym), rozpuszczalniki np. aceton
Farby	Środki do usuwania powłok malarskich, oparte na związkach alkaicznych lub rozpuszczalnikach
Cząstki żelaza pochodzące z narzędzi lub kontaktu ze stalą konstrukcyjną	Na wczesnym etapie-mechanicznie W przypadku pojawienia się wżerów-pasty trawiące i pasywacyjne

Ponadto rekomendowane są następujące środki czystości :

a) do powierzchni niemających bezpośredniego kontaktu z żywnością (okapy gastronomiczne, fronty mebli itp.):

- Preparat do czyszczenia i konserwacji stali

Nazwa handlowa: **160366**

Producent: **Berner Polska Sp**

Opakowanie: Spray 400 ml

Środek do pielęgnacji stali nierdzewnych. Usuwa bez pozostawiania smug pył, brud, odciski z palców. Uzyskana po konserwacji powierzchnia ochronna jest odporna na wodę i zapobiega ponownemu przywieraniu zanieczyszczeń.

- Olej konserwujący do stali nierdzewnych

Nazwa handlowa: **OS 540 środek konserwujący**

Producent: **Telox**

Opakowanie: 0,4 l/ spray, 11, 21,51,10

Środek PELOX OS 540/541 jest produktem do konserwacji oraz ochrony przed korozją stali szlachetnych. Po naniesieniu środka powierzchnia pokryta jest przezroczystym filmem, który zabezpiecza przed działaniem kwaśnych oparów, deszczu i innych wpływów środowiska (np. transport drogą morską). Doskonale nadaje się do zabezpieczania powierzchni przed odciskami brudnych rak. Jest odporny na działanie temperatur – 40C do 260C. Nie ma negatywnego wpływu na ewentualne prace spawalnicze.

- Preparat do pielęgnacji i polerowania stali nierdzewnej,

Nazwa handlowa: **Catilon Steel Shine,**

Producent: **Rubcon,**

Opakowanie: 1,0 l ze spryskiwaczem.

CATILON steel shine to doskonały preparat do pielęgnacji stali nierdzewnej, chromowej, chromo-niklowej oraz powierzchni aluminiowych, znacząco poprawia estetykę oraz ułatwia ponowne czyszczenie. Polecany do mebli kuchennych i wszystkich innych urządzeń gastronomicznych wykonanych ze stali m.in. chłodziarek, zamrażarek, zmywarek, kotłów, obramowania piekarników, okapów, drzwi i ścianek w windach, armatury, poręczy itp. Zabezpiecza przed ponownym zabrudzeniem powierzchni i utrudnia przywieranie cząstek oleju na okapach kuchennych. Na zabezpieczonej i dokładnie wypolerowanej powierzchni pozostawia równomierny połysk,

zapobiega również powstawaniu widocznych odcisków z palców, plam z wody i tłuszczów.

b) powierzchni mających kontakt z żywnością (blaty stołów roboczych, patelnie, grille itp.)

- Preparat dezynfekująco myjący na bazie soli amoniowych

Nazwa handlowa: **Catilon Uni des**

Producent: **Rubcon**

Opakowanie: opakowanie 1 l, 5,2 l, 10,0 l, 23,0 l.

Catilon uni des jest profesjonalnym preparatem myjąco - dezynfekującym zawierającym związki powierzchniowoczynne, przeznaczonym dla przemysłu spożywczego, gastronomii, sklepów spożywczych, firm sprzątających. Dzięki zawartości substancji aktywnych preparat stosowany jest do mycia i dezynfekcji różnych powierzchni gładkich i porowatych wykonanych z różnych materiałów mających bezpośredni kontakt z żywnością, nie powodując ich korozji. Preparat zawiera związki o działaniu bakteriobójczym zapewniając utrzymanie wysokiego standardu mikrobiologicznego umytych powierzchni. Roztwory preparatu wykazują lekkie właściwości pieniące, dlatego też polecany jest do mycia ręcznego lub metodą natryskową.

Stosuje się roztwory od 0,2 do 5,0% przy czasie kontaktu 10-30 minut w wodzie o temperaturze od zimnej do 60°C w zależności od rodzaju mytych powierzchni i urządzeń oraz stopnia zabrudzenia. Po myciu należy myte przedmioty i powierzchnie dokładnie opłukać wodą zdatną do picia.

3. Bezpieczeństwo i higiena pracy.

Czyszcząc meble i urządzenia należy bezwzględnie stosować się do zasad BHP. Należy zastosować się do zaleceń z instrukcji używania środków pielęgnujących stal nierdzewną, niektóre z nich mogą wymagać użycia środków ochronnych typu: rękawice, okulary, inne mogą wymagać dobrze wentylowanych pomieszczeń.