**Технология режимов мойки и дезинфекции оборудования.**

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОЙКЕ ПЛАСТИНЧАТЫХ аппаратов.

Мойку пластинчатых пастеризаторов следует производить после окончания рабочего цикла, но не реже чем через 6-8 часов непрерывной работы. При этом аппарат подключается к системе для безразборной мойки или закольцовывается на балансировочный бачок и моется циркулярным способом.

Порядок мойки аппаратов щелочными и кислотными растворами: освободить систему от остатков молока путем пропускания водопро-водной воды в течение 5-7 минут, одновременно промыть водопроводной водой рассольную секцию со стороны прохода рассола в течение 2-3 минут;

промыть щелочным раствором при температуре 75-85 град. С в течение 30 минут;

ополоснуть водопроводной водой в течение 5-7 минут; промыть раствором кислоты при температуре 70-75 град, в течение 30 минут;

ополоснуть водопроводной водой в течение 5-7 минут; в случае перерыва в работе аппарата перед пуском необходимо сжать пластины и продезинфицировать аппарат горячей водой (90-95 град С) в течение 10-15 минут.

(Выписка из инструкции по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной продукции).