

hygiene&clean
Bulaşık Makineleri Serisi
Web Semineri
26 Kasım 2020
İrfan Saygınar
Nevin Ergen
Sebla Genç



HOř GELDİNİZ!

Web seminerimize kısa
bir süre içerisinde
başlayacağız



Web semineri ile ilgili "Uyulması Gereken Kurallar"

Seminere başlamadan önce...



Arka fondan gelebilecek sesleri önlemek amacı ile **mikrofonunuzun sesini kapatmanızı** rica ediyoruz.



Sorularınız olduğunda, mesaj kutusuna yazabilirsiniz

Sorularınıza sunum esnasında veya sunumun sonunda cevap vermeye çalışacağız. Sunumun uzaması halinde cevap veremez isek, daha sonra sizinle e-posta ile iletişime geçeceğiz.



Konuşmacı bağlantı konusunda problem yaşar ise, lütfen **bağlı kalmaya devam edin** ve sunum yapan kişinin yeniden bağlanmasını bekleyin. Bu esnada moderatör sizi bilgilendirecektir.



Sunum esnasında video veya ses sorunları yaşar iseniz, kapatıp açmanızı ve yeniden bağlanmanızı rica ederiz.



Şimdi lütfen rahatlayın, arkanıza yaslanın ve **web seminerimizin tadını çıkarın!**

İçerik

- Bir restoranda/kantinde yemek yerken kendinizi güvende hissediyor musunuz?
- Sanitasyon mu, Dezenfeksiyon mu?
- hygiene&clean Bulaşık Makineleri çözümü ile müşterilerinizi nasıl güvende tutabilirsiniz?
- Üçüncü bir tarafça verilen UL sertifikası (DIN ve A₀ 60)

Bu uygulama
bugünlerde
yeterince
güvenli mi?

Düzgün
temizlenmiş mi?
Bazen bulaşıklar
temiz görünebilir
ancak yine de
koku olabilir.

Bu sofraya
takımları
gerçekten
Covid-19'dan
UZAK MI?

Kızınızın
bardağında
başkasından
kalan kalıntı
olmadığından
emin misiniz?

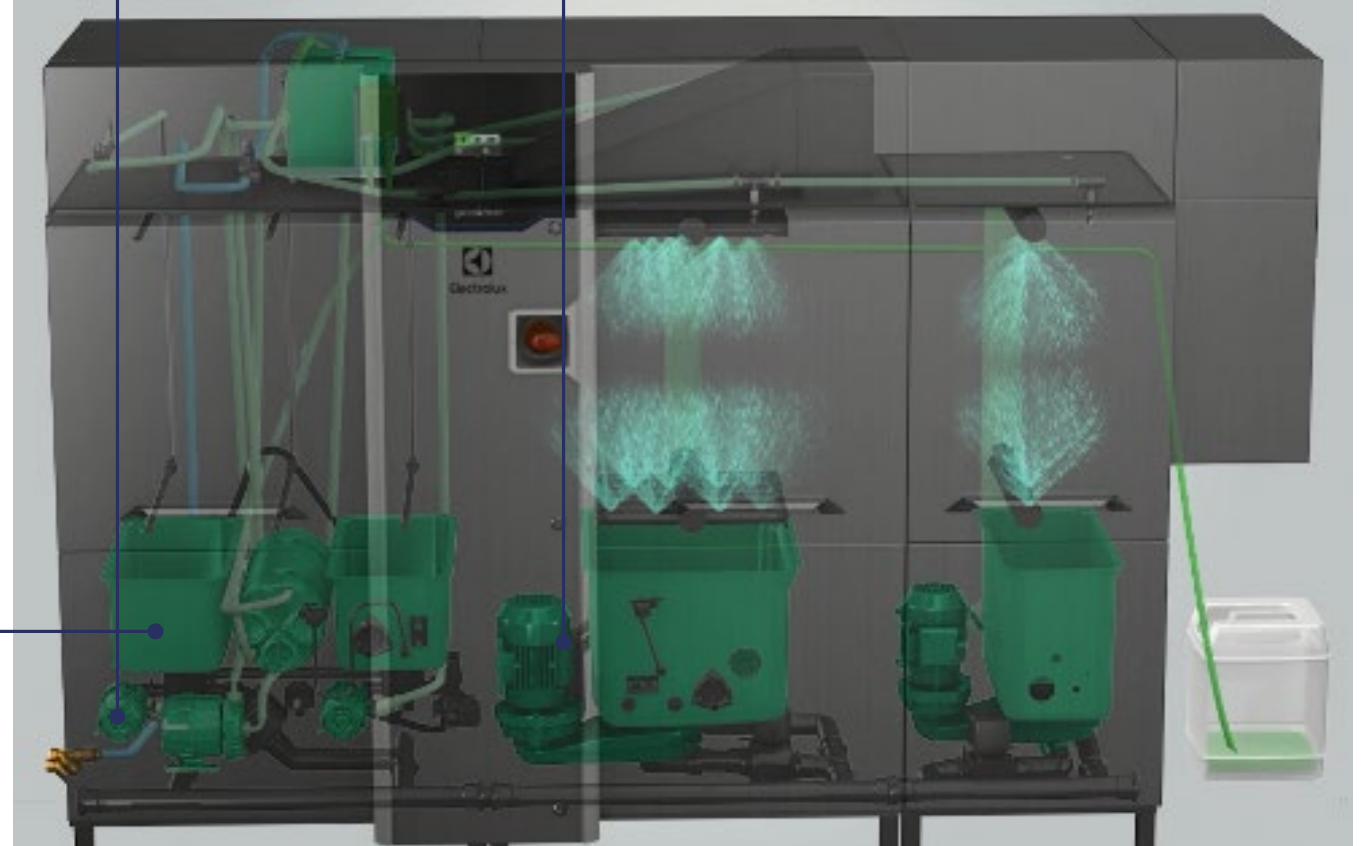
Ne yazık ki bu sorular ile karşı karşıyayız!

Evet, tabaklarınız, çatallarınız, kaşıklarınız vs, sizden önce gelen TÜM misafirlerin yemek artıklarında yıkanır!!!!

Dahili bir boyler tarafından sanitasyon sıcaklığında getirilen şebekeden gelen su ile sadece son durulama yapılır.

En gelişmiş modellerde, özel pompalar sayesinde durulama suyu bile devirdaim yapılır.

Birkaç yarı profesyonel bardak yıkama makinesi dışında, tüm profesyonel bulaşık makineleri güçlü ön yıkama ve yıkama pompaları sayesinde kirli suyu devirdaim yapar.



**Buna ek olarak,
yasaların
koruması
zayıftır.**



Umarız
şimdi tedirgin
olmamışsınızdır!

(4) 2006/42/EC (MD) 2014/30/EU (EMC) 2011/65/EU (RoHS)	(5) EN 60335-2-58:2005 (incl.Corr.:2007)+ A1:2008+A11:2010+A2:2005 EN 60335-1:2012+A11:2014 EN 62233:2008 EN 50581: 2012 EN 61000-6-3:2017+A1:2011 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009 EN 61000-3-3:2013 EN 61000-6-1:2007

- CE sertifikası, tabakların sanitasyonu ile ilgili uyulması gereken **herhangi bir standardı içermez**. Varolan tüm standartlar, makine yönergesi, elektrik, elektromanyetik ve malzeme türü uygunluğuna atıfta bulunur.
- Birkaç istisna dışında, bulaşık makinelerinin sanitasyon performansı için sertifika alması gereken ülkeler yalnızca **ABD ve Kanada**'dır .
- Bulaşık makinelerinin 55-60°C'de yıkamasını ve sanitasyon sürecine yardımcı olmak için kimyasallar kullanarak minimum 82°C'de durulamasını sağlayan, tüm mutfağa uygulanan pazar alışkanlıkları ve HACCP standartlarıdır.

[illegible]

Sanitasyon, Dezenfeksiyon veya Sterilizasyon?



Müdahele seviyesi	Hedef	Etkinlik seviyesi[Log]	Minimum azaltma/ etkisizleştirme seviyesi [%]
Temizlik / Sanitasyon	Kombine mekanik ve kimyasal eylem yoluyla birkaç patojen kapsülünün çıkarılması	2 veya 3 Log azaltma	99% veya 99,9%
Hijyenleştirme / Sanitasyon	Düşük riskli ortamlarda mikrobiyal yükün azaltılması	3 veya 4 Log azaltma	99,9% veya 99,99%
Dezenfeksiyon*	Mikrobiyal yükün minimum 5 log (= % 99,999) azaltılması	Minimum 5 Log azaltma	99,999%
Sterilizasyon	Herhangi bir mikrobiyal formun ortadan kaldırılması	Minimum 9 Log azaltma	99,99999999%

* Dezenfeksiyonun evrensel olarak kabul edilmiş bir tanımı yoktur, ancak vakaların büyük çoğunluğunda spesifik mikrobiyal yükün 5 ila 8 Log azalması aralığına atıfta bulunulur. CDC - Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri, "Sağlık Tesisleri'nde Dezenfeksiyon ve Sterilizasyon için Terimler Sözlüğü Kılavuzu'nda (2008)" onu "patojenik ve diğer mikro organizmaların termal veya kimyasal olarak yok edilmesi" olarak tanımlar. Dezenfeksiyon, sterilizasyondan daha az öldürücüdür çünkü en çok tanınan patojenik mikroorganizmaları yok eder, ancak tüm mikrobiyal formlar (örneğin, bakteriyel sporlar) olması şart değildir. Daha fazla bilgi için: <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/disinfection/glossary.html>

DIN 10510, 10511, 10512, 10522: Profesyonel Mutfak için referans standartları

- DIN 10510, 10511, 10522; Endüstriyel Bulaşık Makineleri için Gıda Hijyeni gereksinimleri ile ilgili olarak Almanya'da yayınlanan standartlardır.
- DIN standartlarına göre, tam bir döngüden sonra tabaklara yerleştirilen biyoindikatörlerde kalan bakteri yükü, uygun bir sanitasyon seviyesi sağlamak için $5\log$ (= % 99,999) azaltılmalıdır.



DIN10534 bir
DIN SPEC'tir
(standart değildir)

Bu, %99,999
bakteri azalması
demektir! (ancak
virüsler ile ilgili
sonuç
bulunmamaktadır)

ISO 15883: Tıbbi uygulamalar için standart

ISO 15883-1, tıp, dişçilik, eczacılık ve veterinerlik uygulamaları bağlamında kullanılan, yeniden kullanılabilir tıbbi cihazların ve diğer malzemelerin temizlenmesi ve dezenfeksiyonu için kullanılması amaçlanan yıkama dezenfektörleri (WD) ve aksesuarları için genel performans gereksinimlerini belirtir.



Bu, tıbbi uygulamalar için standartlara uygun dezenfeksiyon anlamına gelir!

hygiene&clean
özümü

Profesyonel mutfak
uygulamalarında,
A₀ 60 onaylı
performans ile,
şimdiye kadarki ilk
bulaşık makinesi serisi!



hygiene&clean serisi



hygiene&clean
Tezgahaltı Çift
Cidarlı



DIN 10512

Durulama sıcaklığı
90 °C

Durulama süresi
12 sn



A₀ 60

Durulama sıcaklığı
90 °C

Durulama süresi
16 sec

- Kapı kilit mekanizması sayesinde program kesintiye uğramadığından dezenfeksiyon garanti edilir.
- Önce güvenlik! 7/24 izleme sayesinde uzaktan güvenlik sıcaklığını görselleştirin.
- Durulama suyu tüketimi: 3 litre/program (DIN 10512 uyumlu); 4 litre/program (A₀ 60 uyumlu).

Programın yarıda kesilmesini önlemek için kapı kilit mekanizması

hygiene&clean
Giyotin Tip Çift
Cidarlı Otomatik



DIN 10512

Durulama sıcaklığı
90 °C

Durulama süresi
8 sn



A₀ 60

Durulama sıcaklığı
90 °C

Durulama süresi
18 sn

- Otomatik açma/kapama sayesinde kullanıcıdan kaynaklanan çapraz kontaminasyonu azaltın. Tutma kolu gerektirmeyen işlemler.
- Önce güvenlik! 7/24 izleme sayesinde uzaktan güvenlik sıcaklığını görselleştirin.
- Durulama suyu tüketimi: 2 litre/program (DIN 10512 uyumlu); 4,5 litre/program (A₀ 60 uyumlu).

Otomatik açma sayesinde tutma kolu yolu ile çapraz kontaminasyon olmaz

hygiene&clean
Kazan
Yıkama



DIN 10512

Durulama sıcaklığı
90 °C

Durulama süresi
20 sn



A₀ 60

Durulama sıcaklığı
90 °C

Durulama süresi
20 sn

- Önce güvenlik! 7/24 izleme sayesinde uzaktan güvenlik sıcaklığını görselleştirin.
- Durulama suyu tüketimi: 7 litre/program (DIN 10512 uyumlu); 7 litre/program (A₀ 60 uyumlu).

En büyük tencere ve tavaları sterilize etmek için tasarlanmış güçlü durulama

hygiene&clean
Çok Durulamalı
Konveyörlü



DIN 10510

Durulama sıcaklığı
90 °C

Temas süresi
2 dak



A₀ 60

Durulama sıcaklığı
90 °C

Temas süresi
4,3 dak

- Sürekli sepet operasyonu sayesinde kullanıcıdan kaynaklanan çapraz kontaminasyonu azaltın.
- Önce güvenlik! 7/24 izleme sayesinde uzaktan güvenlik sıcaklığını görselleştirin.

A₀ 60 hızı, temas süresinin DIN gereksinimini iki katına çıkarır

A₀ 60 performansına nasıl ulaşılır?

**A₀ 60 condition
with 99.999%
reduction load
bacteria in
Disinfect Cycle**

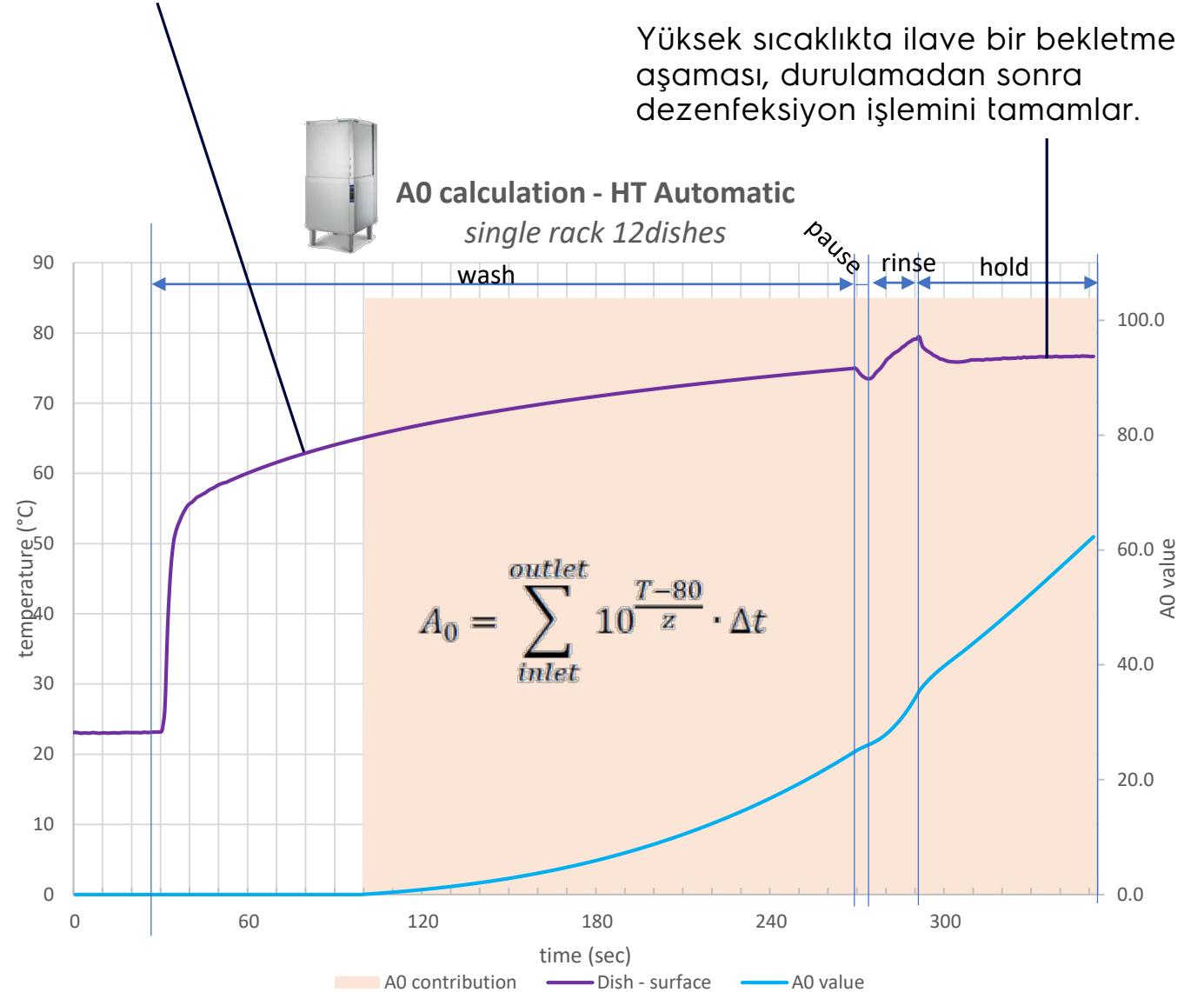


FIRST
in the industry

Bulaşıklar, hem yıkama hem de durulama sırasında standart bir bulaşık makinesinden daha fazla ısınır.



Yüksek sıcaklıkta ilave bir bekletme aşaması, durulamadan sonra dezenfeksiyon işlemini tamamlar.





Kapsamlı bir teklif

SONUÇ ODAKLI DİN UYUMLU KİMYASAL ÇÖZÜMLER



Tabaklar&
Çatal-bıçak takımları

2	3	4
Water hardness (°F) *	Recommended water treatment	Water hardness after treatment (°F) *
Soft 0 ÷ 7	None	Soft 0 ÷ 7
Medium Soft 7 ÷ 15	Water softener	Medium to Hard 7 ÷ 25
Medium Hard 15 ÷ 25		
Hard / Very Hard 25 ÷ 45		



SU ARITMA



Su Yumuşatıcılar,
Demineralizatörler, Ters Ozmoz



Otomatik su yumuşatıcılar



Otomatik su yumuşatıcı &
ters ozmoz

Bağımsız, üçüncü taraf bir sertifikasyon kuruluşu, UL



verify.ul.com/verifications/414

Explore all of UL.com

Verify

[Learn About Claims](#)

[Why Get Verified](#)

[Contact Us](#)

UL web sitesinden
kontrol
edebilirsiniz

Commercial or Professional Dishwasher

Brand:

ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA

Verify ID:

A986765

Expiration date:

August 14, 2020 - August 13, 2021

**Ao 60 condition
with 99.999%
reduction load
bacteria in
Disinfect Cycle**



**Ao 60 condition
with 99.999%
reduction load
bacteria in
Disinfect Cycle**



Applicable To:

EUCA060, ZUCA060, VUCA060, EUCA060WS, EUCA060WS/DD, EHTA060, ZHTA060, VHTA060, EHTA060WS, EHTA060WS/DD, EPPWA060, ZPPWA060, VPPWA060, EMRA060R, EMRA060L

Marketing Claim Verified by UL

Ao 60 condition with 99.999% reduction load bacteria in Disinfect Cycle

Verification Method

The following organisms were used during the assessment of this verification:
Enterococcus faecium ATCC 6075

Test microorganisms were applied to Testing plates per the guidelines outlined in DIN10510 & DIN10512. The dish load was based on the manufacturer's rated capacity.

The entire load was placed into a test dishwasher and run through the claimed cycle, according to manufacturer's instructions. Samples before and after washing were extracted and analyzed for microbial counts and the reduction of test organisms calculated. After each test run, negative control samples (no test microorganisms applied to the fabric samples) were used to monitor any carryover of organisms from one cycle to the next. Triplicate test runs were completed.

For each test run, the following calculations were made:

Percent Reduction = $(ACC - ATC) / ACC \times 100$

Log Reduction = $\log ACC - \log ATC$ or alternatively $\log (ACC / ATC)$

Where: ACC = average Positive Control Sample organism count before cycle (cfu/mL)

ATC = average Test Sample organism count after cycle (cfu/mL)

Support

[Report a concern](#)
[Contact us](#)

Come in and stay safe!
hygiene&clean Dishwashers



Özetle;

İlk tam kapsamlı bulaşık yıkama çözümleri

- DIN ve A₀ 60 dezenfeksiyon performansı sağlar,
- Uluslararası tanınan, üçüncü taraf bir sertifikasyon kuruluşu (UL) tarafından onaylanmış ve doğrulanmıştır.



hygiene&clean
bulaşık makineleri serisi



Daha fazlasını öğrenmek ister misiniz?

- Seminer sonrasında hygiene&clean broşürünü göndereceğiz.
- eTÆÖÊÊÊ Î ÃÊTÈÊTÆÓÊÏÊÛ lokal ÔŜÔçh ÔĐÓÖ Î TÖTŜÓc Î ÊÛŜ ÊTÆÖÊTÆÄÆÏÔÊÓdz) ŠTÊÉŜÛóÅŜ eh O ÓÔŜùc Î ÊÛ ÊÔÆÏÊÛĞ &TÆÄÖÖĐTÖÙ 1ÓĐÇÆÔÔÊĐÏŜT 5JÓÏÊÚÆàÆÊ ÔÊÛÆÏ ÎĐÓÖ Î TÖ ÊTÈÊTÊ ÓÆÇÆÓŜÏÔcÏÊÛ ÊTÆ ÊTÆÖÊÊÊ Î Æ ÈÆÏÆÃÊTÊÓÔÊÏÊÛdz
- eÉÔÊÚŜì ÅÖÚÅÖùÖÏÖÛ ÚŜÏcÔTŜÓc ŠTŜ Î ŠÛ isenizĞ T JÔÇÆÏ &TÆÄÖÖĐTÖÙ 1ÓĐÇÆÔÔÊĐÏŜT ØÆÃ ÔÊÔÆ Î ÊÛÆÊ ÚÆÓ alan ÃÖ alandaki ÇĐÓ Î Ö ÅĐTÅÖÖÖÏdz



Electrolux
P R O F E S S I O N A L