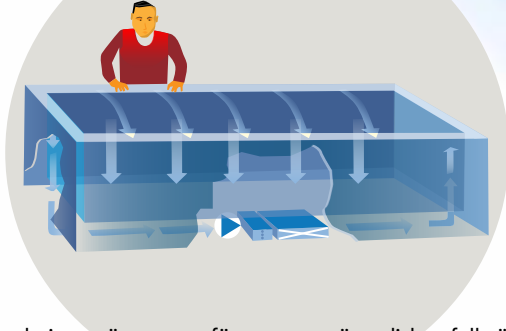


Checklista vid Tvättning av batterier i kyl- och frysmöbler

* Kyl- och frysmöbler används i livsmedelbutiker för att skylta varor och lagra matvarorna vid krävd temperatur för att säkerställa matvarukvaliteten. Kyl- och frysmöbler (kyl- och frysdiskar) ska vara hygieniska, tilltalande och energieffektiva. Det är känt att smuts som damm, hår, spill från matvaror dras in i möblerna under drift och sätter sig på värmeväxlare (kylbatterier), fläktar och diskplåtar. Detta kan orsaka sämre effektivitet i batteriet, minskat luftflöde och igensättning av avlopp. Den inverkan som igensättning av batteri har på diskens energianvändning och på diskens funktion är idag inte känt. Det är oklart ifall försmutsning resulterar i lägre värmekapacitet på grund av högre lufttemperatur, ökad infiltration av omgivande luft eller av sämre värmeöverföringsförmåga. Detta projekt har undersökt försmutsningens inverkan på luftdistribution och driftsekonomi.



- Rekommendationen är att som första steg tvätta disken fullständigt och grundligt om den aldrig har rengjorts under sin tid i drift. Intervallet för fullständig tvätt varierar mellan olika typer av kyl- och frysdiskar och mellan olika livsmedelsbutiker. Men enklare tvättning, där hyllplan och avlopp rengörs, bör göras årligen.
- Olika kyl- och frysdiskar har olika stort behov av rengöring. Behovet beror t.ex. på diskkonstruktion, ålder på disken, typen av matvaror som lagras i disken, diskens placering i butiken och inommiljön i butiken, som både kan bero av uteluften och kundgenomströmning.

- Försmutsningen i diskar kan t.ex. bestå av matspill, damm, hår, prislappar där mögel och bakterier kan växa. Olika typer av försmutsning kräver olika typer av tvättningsmetoder, exempelvis våt avtorkning, spolning med vatten eller skrapning.
- Rådgör och låt fackkunniga rengöra känsliga delar i kyl- och frysdiskar för att inte skada komponenter som exempelvis kylbatteri och fläktar, och för att stänga av disken för att säkerställa god arbetsmiljö för den som utför tvättning.
- Det finns olika sätt att tvätta och rengöra kyl- och frysdiskar, där olika tvätföretag har utarbetat sina egna metoder för att rengöra.
- Tänk på avskärmning vid tvättning och att området runt disken som tvättas är säkert för kunder att vistas runt i fråga om exempelvis snubblings- eller halkrisk.
- Vid fullständig tvättning av kyl- och frysdiskar behövs diskplåtarna plockas bort för att sedan sättas ihop efter tvätt. Vid inköp av diskar, kräv att det finns en beskrivning på hur detta ska göras utan att skada disken, som bör sitta fast på disken.
- Det behövs en sammordnande funktion vid tvättning för att planera resurser och tid för att lasta ur matvaror, att stänga och frosta av disken samt att utrustning för tvättning finns på plats. Planera även in andra serviceåtgärder i disken i samband med tvättning, exempelvis fläktbyte eller kalibrering av temperaturgivare
- Stopp i kyl- och frysdiskars avlopp kan leda till att vatten rinner ut på butiksgolvet och kan göra att personal och kunder halkar och skadar sig. Om disken hålls ren och isfri, minskas risken för stopp i avlopp och vattenläckage på butiksgolvet.
- Innan dörrar och lock sätts på befintliga kyl- och frysdiskar ska disken rengöras fullständigt, då lufthalten i disken ökar med dörrar och lock. Ökad fukthalt kan gynna påväxt av bakterier och mögel.
- För att avgöra energibesparing i och med tvättning av kyl- och frysdiskar behövs separat mätning av el för att driva butikens livsmedelskylsanläggningar.

* Ur rapport BPO6 "Tvättning av batterier i kyl- och frysmöbler"