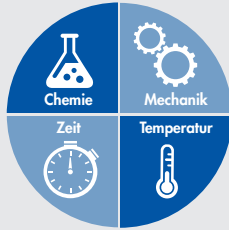


# Grundregeln zur Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in der Küche/Lebensmittelverarbeitung

## 1 Voraussetzungen

Diese Faktoren machen den Erfolg eines Reinigungs- oder Desinfektionsvorganges aus. Sie beeinflussen sich gegenseitig. So kann eine stärkere Mechanik zur Reduktion der Zeit oder des Reinigungsmittels führen.



## 4 Richtig dosieren oder ...

### Dosierung von Reinigungsmitteln

z. B. 1 Kleindosierer (20 ml) auf 4 Liter kaltes Wasser ergibt eine 0,5 %-ige Reinigungslösung

### Dosierung von Desinfektionsmitteln

z. B. 20 ml Desinfektionsmittelkonzentrat auf 3980 ml\* kaltes Wasser ergibt eine 0,5 %-ige Desinfektionslösung

\* Von der gewünschten Menge (z. B. 4 Liter) muss die Menge an Desinfektionsmittel abgezogen werden.

## 6 Farbsystem und Flächendesinfektion im Lebensmittelbereich

### Farbsystem bei Produkten im lebensmittelverarbeitenden Bereich



Bei Öl, Fett, Speiserückständen



Bei Kalk

## 7 Leitfaden zur täglichen Reinigung und Desinfektion

### Darauf sollten Sie immer achten:

- Arbeitssicherheitsvorgaben einhalten. Die Inhalte von: Betriebsanweisung, Hautschutzplan und Reinigungs- und Desinfektionsplan sind stets zu berücksichtigen
- Reinigungslösungen im Eimer bei sichtbarer Verschmutzung frisch ansetzen
- Schwerpunkt der Reinigung und Desinfektion sind vor allem sämtliche Griffbereiche wie Türgriffe, Lichtschalter, Seifenspender, Handtuchspender, Türschließer, Armaturen
- Arbeitsflächen und Geräte reinigen und mit Wasser nacharbeiten
- Reinigung der Bodenflächen

- Flächendesinfektion und nach Abschluss der Einwirkzeit mit klarem Trinkwasser nacharbeiten
- Reinigungstücher nach Anweisung jedoch mind. nutzungstäglich erneuern und/oder der sachgerechten Aufbereitung z. B. Waschmaschine zuführen
- Reinigungsgeräte und Systemwagen nutzungstäglich reinigen und auf Funktionstüchtigkeit prüfen
- Maschinen und Geräte nutzungstäglich reinigen und auf Funktionstüchtigkeit prüfen. Defekte Maschinen und Geräte melden
- Achten Sie auf die Personahygiene: Saubere Arbeitskleidung

## 9 Infektion sicher verhindern - Zusammenfassung



Schulung



Hände waschen, desinfizieren und cremen



PSA - Persönliche Schutz-Ausrüstung



Reinigung



Desinfektion

## 2 pH-Wert

Der pH-Wert der Reinigungsprodukte entscheidet über die Schmutzlösung

Sauer 0 – 4	Neutral 6 – 8	Alkalisch 10 – 14
Kalk, Rost, Zementschleier, „Urinstein“	Fingerspuren, Straßenschmutz, Cremerückstände	Öl-, fetthaltiger Schmutz, Ruß, Eingebrauntes, Speisereste

Den pH-Wert des Reinigungsmittels finden Sie auf dem Produktetikett angegeben.

0 2 4 6 8 12 14

## ... Ready-to-use Produkte verwenden

### Gebrauchsfertig, anwendersicher, schnell und einfach

Produkt auf sauberes, saugfähiges Tuch aufbringen, Fläche unter leichtem Druck vollflächig bearbeiten, bei Bedarf nacharbeiten - Anwendung je nach Produktspezifikation



## 3 Richtig anwenden



Produkte nur aus Originalgebinde verwenden



Produkte nicht mischen



Richtig Dosieren



Abgemessene Produktmenge in kaltes Wasser geben. Kein heißes Wasser verwenden



Kein Essen, Trinken, Rauchen während der Arbeit

## 5 Hygienesicherheit durch Farbsysteme

### Farbsystem der Objektreinigung



Rot

Toilette



Gelb

Waschbecken, Fliessen



Blau

Oberflächen

## 8 Arbeitsnachbereitung



Betriebsanweisung



Entsorgung



Recycling

