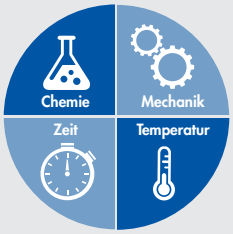
DR.SCHNELL

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.



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, Eingebranntes, Speisenreste

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

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

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.

... 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

5 Hygienesicherheit durch Farbsysteme

Farbsystem der Objektreinigung

Rot	Gelb	Blau
Toilette	Waschbecken, Fliesen	Oberflächen

6 Farbsystem und Flächendesinfektion im Lebensmittelbereich

Farbsystem bei Produkten im lebensmittelverarbeitenden Bereich

Bei Öl, Fett, Speisenrückständen

Bei Kalk

Zwischendesinfektion (Basis: rückstandsfreie Schnelldesinfektion)

- Saubere, trockene Fläche vollständig mit rückstandsfreiem Schnelldesinfektionsmittel benetzen und abtrocknen lassen
- Einwirkzeit beachten
- FERTIG: Kein Nacharbeiten mit klarem Wasser erforderlich

Tägliche Abschlussdesinfektion

- Saubere, trockene Flächen mit Desinfektionsmittellösung unter leichtem Druck vollflächig bearbeiten
- Nach Einwirkzeit mit klarem Trinkwasser nachwaschen

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 Personalhygiene: Saubere Arbeitskleidung

8 Arbeitsnachbereitung

Betriebsanweisung

Entsorgung

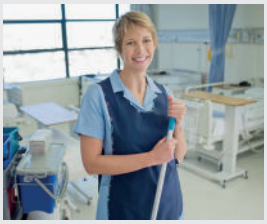
Recycling

9 Infektion sicher verhindern - Zusammenfassung

Schulung

Hände waschen, desinfizieren und cremen

PSA - Persönliche Schutz-Ausrüstung



Reinigung

Desinfektion

0721

DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA
Taunusstraße 19 · 80807 München
Tel. +49 89 350608-955
ksc@dr-schnell.com
www.dr-schnell.com

QR-Code scannen und die Online-Services nutzen:
- Kostenloses E-Learning in 6 Sprachen
- Dokumentenmanagement/Servicecockpit