

4.5.4 Reinigung und Desinfektion

☉ *nettoyage et désinfection*
☼ *cleaning and disinfection*

Gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung (→☉) ist jeder Lebensmittelbetrieb zur planmäßigen Reinigung und Desinfektion verpflichtet. Reinigung und Desinfektion haben das Ziel, Infektionsketten zu unterbrechen. Sie müssen sich deshalb in Durchführung und Wirkung ergänzen.

Reinigung

Entfernen von Schmutz, wobei den Mikroorganismen der Nährboden entzogen wird.

Eine hygienische Produktion im Lebensmittelbetrieb erfordert gründliche Reinigungen. Durch fachgerechte Reinigungsarbeiten bleiben auch die Arbeitsmittel länger funktionsfähig. Folgende Reinigungsverfahren, die meist miteinander kombiniert werden, sind zu unterscheiden:

- ☉ mechanische Reinigung (Abkratzen, Abkehren, Abbürsten, Abschaben usw.)
- ☉ Reinigung mit Wasser
- ☉ Reinigung mit Wasser und Reinigungsmitteln

Im Lebensmittelbetrieb ist zur Reinigung grundsätzlich nur Trinkwasser erlaubt. Nach jeder Reinigung mit Reinigungsmitteln muss mit klarem Trinkwasser nachgespült werden.



Arbeit mit Reinigungsgerät