

Reinigung und Desinfektion von Oberflächen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung & Gastronomie



Behandlung von Oberflächen

Desinfektion, warum?

- Mikroorganismen können Lebensmittel verderben (z.B. Schimmelpilze)
- Mikroorganismen können Gifte im Lebensmittel bilden, die beim Verzehr zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. Staphylococcus aureus)
- Mikroorganismen können sich nach dem Verzehr im menschlichen Darm vermehren und Krankheiten auslösen (z.B. Salmonellen)

Behandlung von Oberflächen

Desinfektion von Oberflächen



- Es wird unterschieden zwischen:
 - **Kombinierter Reinigung und Desinfektion** – herstellen einer Anwendungslösung eines Desinfektionsreinigers oder Ready-to-use Lösung, Dosiermengen und Einwirkzeiten beachten, mit ausreichend Frischwasser nachspülen
 - **Schnelldesinfektion** – häufig für kleinere, schwer zugängliche Flächen oder zur Zwischendesinfektion zwischen 2 Arbeitsschritten genutzt, Flächen müssen vorgereinigt sein



Behandlung von Oberflächen

Oberflächen sind zu desinfizieren, wenn diese:

- in direkten Lebensmittelkontakt kommen (speziell wenn diese Lebensmittel nicht mehr erhitzt werden)
- mit Händen in Kontakt kommen (Gefahr der Keimverschleppung auf die zuzubereitenden Lebensmittel)

Behandlung von Oberflächen

Ziel von Desinfektionsmaßnahmen

- Keimübertragung unterbrechen!!!
 - Person ◀◀ ▶▶ Person
 - Person ◀◀ ▶▶ Lebensmittel
 - Lebensmittel ◀◀ ▶▶ Geschirr/ Oberflächen
 - Geschirr/ Oberflächen ◀◀ ▶▶ Geschirr

Häufigkeit der Desinfektion

Wann muss desinfiziert werden:

- Produktwechsel (z.B. rohes Fleisch zu Gemüse)
- Besonders wenn die Speisen nicht mehr gegart werden
- Zeitnahe Reinigung und Desinfektion (Vermeiden Sie lange Antrocknungszeiten → Keimwachstum)
- Wenn man unsicher ist, ob desinfiziert werden sollte
- Besonders bei sensiblen Lebensmitteln z.B. Milchprodukte
- Verlassen des Arbeitsplatzes → Vorbereitung des Platzes für den nächsten Kollegen
- Am Ende des Tages alle lebensmittelberührenden Oberflächen

Dies sind nur einige Beispiele, in Ihrem täglichen Arbeitsleben kann es noch viele weitere Punkte geben!

Betroffene Lebensmittel

Die am häufigsten betroffenen Lebensmittel von Krankheitserregern sind..

...daher:

Vorsicht im Umgang mit diesen Speisen!



7

Beispiel für die kombinierte Reinigung- & Desinfektion



1. **Vorreinigung:** oberflächlicher Schmutz wird durch Fegen, Abstreifen oder Vorspülen entfernt
2. **Hauptreinigung:** z.B. neoform K plus¹ Anwendungslösung auftragen und Oberfläche reinigen, Einwirkzeit beachten.
3. **Einwirkzeit:** Einhalten der angegebenen Einwirkzeit zwingend erforderlich.
4. **Spülung:** nach Ende der Einwirkzeit mit ausreichend Frischwasser nachspülen, Entfernung der gelösten Schmutzreste und Anwendungslösung
5. **Trocknung:** Lufttrocknung oder mit Einmalhandtüchern

¹ Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Beispiel für Reinigungsablauf mit Desinfektion



1. **Vorreinigung:** oberflächlicher Schmutz wird durch Fegen, Abstreifen oder Vorspülen entfernt
2. **Hauptreinigung:** Lösen von Verschmutzungen mit Reinigungsmitteln z.B. GASTRO STAR CitroClean
3. **Spülung:** loser Schmutz sowie Reinigungsmittelreste werden mit ausreichend Frischwasser abgespült
4. **Trocknung:** Lufttrocknung oder mit Einmalhandtüchern
5. **Desinfektion:** z.B. neoform K sprint¹ mit einem sauberen Einmalhandtuch auf die Fläche benetzend auftragen, Einwirkzeiten einhalten, während der Einwirkzeit muss die Fläche vollständig benetzt sein

¹ Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Tägliche Unterhaltsreinigung

neoform K plus¹

- Reinigung und Desinfektion in einem Produkt
 - Arbeits- und Oberflächen
 - Schränke, Regale, Türen, Türgriffe
 - Hackklotz, Schneidbretter
 - Kühlbereiche und -schränke
 - Abfalleimer und Abflüsse
 - (Fußböden)
- Abspülen mit Frischwasser erforderlich nach Einwirkzeit in Bereichen mit direktem Lebensmittelkontakt

¹ Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

neoform K sprint¹

Desinfektion nach der Reinigung

- Abspülen mit Frischwasser nicht erforderlich
 - Oberflächen
 - Schneidemaschinen
 - Hackklotz
 - Salattheke
 - Kühlschrank
 - Türgriffe



¹ Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Methoden & Verfahren

Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

- Korrekt lagern (Vorgaben des Herstellers beachten)
- Einwirkzeit und Temperatur beachten
- Bei maschinellen Verfahren Dosierung nicht selbstständig anpassen, Leermeldungen beachten

Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges

Reinigungserfolg

- Optische Sauberkeit = Basis
- Nur was optisch sauber ist, kann frei von Mikroorganismen sein
- Restschmutz – Nachweis mit chemischen Methoden



Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges

Desinfektionserfolg



- Keimgehalt der Oberfläche
(Abklatschuntersuchung oder
Tupferabstriche)

Dosierung/Anwendung neoform K plus¹

Vor der Verwendung von neoform K plus sind grobe Verschmutzungen von den Flächen bzw. Geräten zu entfernen. Anschließend werden z.B. im Wischverfahren die Geräte bzw. Flächen mit der Anwendungslösung benetzt, die Einwirkzeit abgewartet und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit Wasser von Trinkwasserqualität nachgespült. Die Anwendungstemperatur sollte max. 40 °C betragen.

| Für den nicht vorgereinigten und vorgereinigten Bereich | | |
|--|---------------|--------|
| Zur Reinigung und Desinfektion bei Raumtemperatur (20 °C) | 0,5 %, 15 min | |
| | 1 l* | 5 ml |
| | 5 l | 25 ml |
| | 10 l | 50 ml |
| Zur Reinigung und Desinfektion im Kühlbereich (10 °C) | 2 %, 60 min | |
| | 1 l | 20 ml |
| | 5 l | 100 ml |
| | 10 l | 200 ml |
| Zur Reinigung und Desinfektion im Kühlbereich (4 °C) | 3 %, 60 min | |
| | 1 l | 30 ml |
| | 5 l | 150 ml |
| | 10 l | 300 ml |
| * Zur Herstellung von 1 l einer 0,5 %igen Anwendungslösung 5 ml neoform K plus mit 995 ml Wasser mischen | | |

¹ Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Dosierung/Anwendung neoform K sprint¹

neoform K sprint unverdünnt auf die gereinigte, trockene Flächen bzw. Geräte benetzend auftragen und mit einem sauberen Einmalwisch Tuch abwischen. Je nach Temperatur und gewünschter Desinfektionsleistung die in der nachfolgenden Tabelle genannten Einwirkzeiten einhalten. Nach Ablauf der erforderlichen Einwirkzeit und Abtrocknung können die Arbeitsflächen ohne Nachspülen mit Frischwasser sofort genutzt werden. Es ist darauf zu achten, dass neoform K sprint aufgrund des Alkoholgehaltes nicht in zu großen Mengen (höchstens 50 ml pro m² auf die zu behandelnde Fläche und max. 100 ml pro m² Raumgrundfläche) aufgebracht wird. Bitte die Gefahren- und Sicherheitshinweise gründlich lesen und beachten!

| | vorgereinigte Bereiche 20 °C | vorgereinigte Bereiche 10 °C | vorgereinigte Bereiche 4 °C |
|--|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Bakterizide und levoruzide Wirksamkeit | unverdünnt, 15 sec | unverdünnt, 30 sec | unverdünnt, 60 sec |
| Fungizide Wirksamkeit | unverdünnt, 3 min | | |
| Begrenzt viruzide Wirksamkeit | unverdünnt, 15 sec | | |
| Begrenzt viruzid PLUS Wirksamkeit | unverdünnt, 2 min | | |
| Wirksam gegen Noroviren | unverdünnt, 2 min | | |

¹ Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.



DR. WEIGERT
Hygiene mit System

Vielen Dank für Ihr Interesse!

The image shows a clean, modern kitchen with stainless steel countertops, sinks, and equipment. A chef in a white uniform and hairnet is visible in the bottom left corner. The text 'DR. WEIGERT Hygiene mit System' is in the top right, and 'Vielen Dank für Ihr Interesse!' is in the bottom right of the image area.