



### 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. Stahylococcus 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 Debensmittel

Lebensmittel Deschirr/ Oberflächen

Geschirr/ Oberflächen

Geschirr/ Oberflächen



# 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  $\rightarrow$  Keimwachstum)
- · Wenn man unsicher ist, ob desinfiziert werden sollte
- · Besonders bei sensiblen Lebensmitteln z.B. Milchprodukte
- Verlassen des Arbeitsplatzes  $\rightarrow$  Vorbereitung des Plates 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!



DR. WEIGERT



### Beispiel für die kombinierte Reinigung- & Desinfektion

- Vorreinigung: oberflächlicher Schmutz wird durch Fegen, Abstreifen oder Vorspülen entfernt
- **2. Hauptreinigung**: z.B. <u>neoform K plus<sup>1</sup></u> 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

<sup>1</sup> Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen



### Beispiel für Reinigungsablauf mit Desinfektion



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

<sup>1</sup> Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.



# Tägliche Unterhaltsreinigung

## neoform K plus<sup>1</sup>

- 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



# neoform K sprint<sup>1</sup>

# Desinfektion nach der Reinigung

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







<sup>1</sup> 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 Reinigungsund Desinfektionserfolges Reinigungserfolg

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



# DR. WEIGERT

## Überprüfung des Reinigungsund Desinfektionserfolges

### **Desinfektionserfolg**





 Keimgehalt der Oberfläche (Abklatschuntersuchung oder Tupferabstriche)

14

