

## Mit welchen Reinigungsmethoden kann ich die Lebensmittelsicherheit optimieren?

Jeder der sich mit Hygiene, Qualität und Reinigung in der Lebensmittelbranche auseinandersetzt, weiß wie wichtig die verschiedenen Reinigungsschritte sind, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Alle Lebensmittelbetriebe haben regelmäßige Audits, bei denen die Hygiene und Qualität kontrolliert wird.

Jedoch stellen sich die Fragen:

**Unterstützen Ihre Reinigungsmethoden tatsächlich die Lebensmittelsicherheit, oder sind sie möglicherweise kontraproduktiv?**

**Was sind die wichtigsten Aspekte, um besser bei einem Lebensmittelaudit abzuschneiden?**

Im Folgenden finden Sie einige Vorschläge, wie Lebensmittel- und Getränkehersteller ihre Reinigungsverfahren verbessern können, um die Lebensmittelsicherheit zu optimieren.

### 1. Reduktion der Kontamination und Ausbreitung von Bakterien

**Wie kann man durch den richtigen Spüldruck Kontamination und Ausbreitung von Bakterien und Viren verhindern?**

Aerosolbildung, Rekontamination und ineffektive Reinigungsergebnisse sind häufige Herausforderungen, wenn Reinigungsteams nicht den richtigen Spülstrahl und Spüldruck verwenden.

Benutzen Sie die richtige Spüldüse? Oder anders gesagt, arbeiten Sie mit dem besten Spüldruck, um ein effektives und hygienisches Reinigungsergebnis zu erreichen?

In diesem Whitepaper wird das Thema Spüldruck genauer analysiert: <https://nita-hygiene.de/nita-whitepaper-spuedruck>

### 2. Farbcodierungskonzepte, um Kreuzkontamination zu minimieren

**Wie hilft Farbcodierung, um Kreuzkontamination zu vermeiden?**

Wie von zahlreichen Lebensmittelstandards festgelegt, ist es wichtig, dass Reinigungsgeräte farbcodiert sind und in den für ihre Verwendung spezifischen Bereichen aufbewahrt werden. So verhindert man, dass Bakterien und Viren sowie Fremdkörper von einem Allergenbereich oder Betriebsbereich in einen anderen gelangen.

Für weitere Informationen zur Farbcodierung und warum dies für Auditoren wichtig ist, lesen Sie unser Whitepaper: <https://nita-hygiene.de/nita-whitepaper-farbkodierung>

# Reinigungsmethoden optimieren



## 3. Fremdkörperrisiken verringern

Wie verhindert man Fremdkörper durch den Einsatz von strapazierfähigem Reinigungsequipment?

Riskieren Sie es nicht, Schlauchstücke in Ihrem Endprodukt zu haben! Schläuche von schlechter Qualität verschleißern schnell, indem sich der Außenmantel ablöst, was zu einem Fremdkörperproblem führt. Das Gleiche gilt auch für andere Reinigungsgeräte wie Waschpistolen, Reinigungslanzen, Bürsten, usw. die in ihrer Konstruktion spröde oder leicht brüchig sind. Durch strapazierfähigeres Equipment sparen Sie langfristig Kosten.

Ein weiteres Fremdkörperisiko besteht darin, dass aufsteckbare Düsen oftmals versehentlich in Produktionsmaschinen fallen und im Inneren verloren gehen. Durch Schnelkkupplungen mit Schraub-Sicherung können Sie dieses Fremdkörperisiko drastisch reduzieren.

## 4. Handhabung von Chemikalien verbessern

Wie kann ich die Gefahren bei der Handhabung von Chemikalien senken?

Wie Sie mit Reinigungschemikalien in ihrem Produktionsbereich umgehen, beeinflusst Ihre Lebensmittelsicherheit.

Wie reduzieren Sie zum Beispiel die Gefahr von Chemikalienaustritt? Oder wie kann sichergestellt werden, dass ein Kanisterdeckel nicht versehentlich in Lebensmittelmaschinen gelangt und möglicherweise zu einem Fremdkörper wird? Wie stellen Sie sicher, dass Ihre Reinigungskräfte nicht die falsche Chemikalie verwenden?

Lesen Sie hierzu unser Blog, um weitere Informationen zur sichereren Handhabung von Chemikalien zu erhalten. <https://nita-hygiene.de/nita-blog-chemikalien-umgang>

## 5. Genauere Chemikaliendosierung

Wie kann ich nachhaltig sicherstellen, dass die chemische Konzentration nicht zu hoch ist und dennoch stark genug ist, um effektiv zu reinigen?

Es ist immer wichtig, eine Chemikalien Firma zu involvieren, wenn es um die Dosierung von Chemikalien geht. Sie können am Satelliten oder an der Dosierpumpe die Einstellungen vornehmen, um eine genaue Dosierung zu erhalten.

Oftmals ist, bei Chemikalien, weniger besser. So spart man Chemikalien aber auch Wasser, welches man nachher zum Abspülen benutzt.

Es ist empfehlenswert regelmäßig eine Überprüfung der eingestellten Dosierung zu unternehmen, um die korrekte Menge beizubehalten.