

## Was sind die Grundlagen der Reinigung in der Lebensmittelbranche?

Die Reinigung ist ein unverzichtbarer Prozess, der darauf abzielt, unerwünschte Substanzen wie Schmutz, Bakterien, Viren und Pilze von Oberflächen zu entfernen. Sie spielt eine entscheidende Rolle in vielen Branchen, insbesondere in Bereichen wie der Lebensmittelindustrie, wo Hygiene und Sauberkeit von größter Bedeutung sind. Doch Reinigung ist nicht gleich Reinigung – sie folgt klaren Anforderungen und Methoden, unter anderem werden wir in diesem Blog diese Fragen beantworten:

**Was ist eine gründliche Reinigung?**

**Was ist der Sinnersche Kreis?**

**Was ist bei einer Reinigung in der Lebensmittelindustrie zu beachten?**

**Was ist ein PH-Wert?**

**Wie lässt sich ein PH-Wert ändern?**

**Wofür gibt es Farbcodierung (für Reinigungswerkzeuge) in der Lebensmittelbranche?**

### Ziele der Reinigung:

Die Reinigung erfüllt mehrere wichtige Funktionen. Zu den Hauptzielen gehören:

1. **Schnelle und effektive Schmutzentfernung:** Der Reinigungsprozess sollte effizient ablaufen, ohne dabei die Gesundheit, die Umwelt oder die behandelten Oberflächen zu gefährden. Hier geht es um den optimalen Einsatz von Zeit, Chemikalien und Ressourcen.
2. **Keimbekämpfung:** Ein zentrales Ziel ist die Beseitigung von krankheitserregenden Keimen, die zu gesundheitlichen Risiken führen können.
3. **Werterhaltung und Pflege:** Regelmäßige Reinigung schützt die Oberflächen vor Schäden und trägt zur langfristigen Werterhaltung von Objekten bei.
4. **Schutz vor Schmutz:** Durch die Reinigung werden Oberflächen vor schädigenden Einflüssen bewahrt, die durch Schmutz entstehen können.
5. **Verbesserung der Optik:** Saubere Oberflächen sehen ansprechender aus und tragen zu einem positiven Eindruck des gesamten Umfeldes bei.
6. **Erhaltung der Gebrauchseigenschaften:** Objekte behalten durch regelmäßige Pflege ihre Funktionsfähigkeit und bleiben länger nutzbar.
7. **Qualitätssicherung:** Insbesondere in der Lebensmittelindustrie trägt eine gründliche Reinigung zur Sicherstellung der Qualität des Endprodukts bei.

# Grundlagen der Reinigung + Sinnersche Kreis

## Der Sinnersche Kreis – Das Prinzip der Reinigung

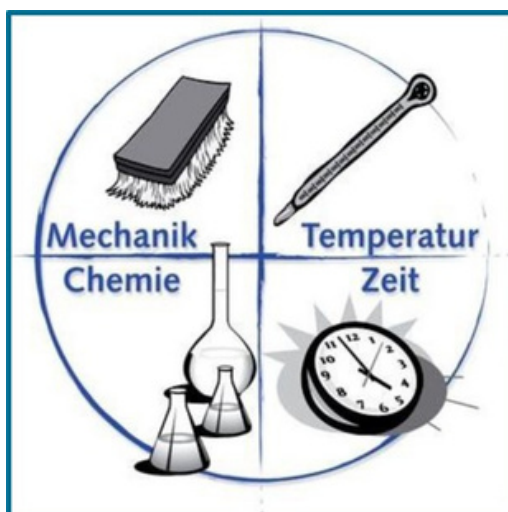
Die Basis jeder effektiven Reinigung bildet der sogenannte Sinnersche Kreis. Dieses Modell beschreibt die vier grundlegenden Faktoren, die bei jedem Reinigungsprozess eine Rolle spielen: Zeit, Mechanik, Temperatur und Chemie. Diese vier Elemente arbeiten in einer dynamischen Wechselwirkung und müssen bei der Reinigung optimal aufeinander abgestimmt werden.

- **Zeit:** Die Einwirkzeit des Reinigungsmittels ist entscheidend, um Verschmutzungen zu lösen. Eine längere Einwirkzeit kann beispielsweise durch eine geringere Dosierung der Chemikalien ausgeglichen werden.
- **Mechanik:** Mechanische Hilfsmittel wie Bürsten, Schrubber, Schaber oder Schwämme helfen dabei, Schmutz von der Oberfläche zu entfernen. Je mehr mechanische Unterstützung eingesetzt wird, desto weniger Chemikalien oder Zeit werden benötigt.
- **Temperatur:** Bestimmte Verschmutzungen, wie Fette oder Öle, lassen sich nur bei höheren Temperaturen effektiv entfernen. Die richtige Temperatur ist somit ein entscheidender Faktor bei der Wahl des Reinigungsprozesses.
- **Chemie:** Der Einsatz von Reinigungsmitteln ist oft unverzichtbar, um Verschmutzungen von Oberflächen zu lösen. Die richtige Wahl der Chemikalien und deren Dosierung sind entscheidend, um Schäden zu vermeiden und optimale Ergebnisse zu erzielen.

Wenn einer dieser vier Faktoren verändert wird, müssen die anderen angepasst werden, um den Reinigungserfolg zu gewährleisten. Zum Beispiel kann bei einer kürzeren Einwirkzeit mehr mechanische Unterstützung oder eine höhere Temperatur notwendig sein. Ein wichtiges Medium ist Wasser oder ein anderer Lösungsvermittler, damit Zeit, Mechanik, Temperatur und Chemie gemeinsam den Schmutz lösen können.

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.



Sinnersche Kreis



# Grundlagen der Reinigung + Sinnersche Kreis

## Der pH-Wert – Ein wichtiger Faktor in der Reinigung

Ein weiterer Aspekt, der bei der Reinigung berücksichtigt werden muss, ist der pH-Wert. Dieser gibt an, wie sauer oder basisch eine wässrige Lösung ist. Der pH-Wert ist besonders relevant, wenn das zu reinigende Objekt empfindlich auf Chemikalien reagiert. Eine falsche Wahl des pH-Werts kann zu Beschädigungen führen. Durch die Verdünnung eines Reinigungsmittels mit Wasser kann der pH-Wert gezielt verändert werden, um eine schonendere Reinigung zu ermöglichen.

0 - 3	4 - 6	7	8 - 11	12 - 14
Stark sauer	Schwach sauer	Neutral	Schwach alkalisch	Stark alkalisch
<ul style="list-style-type: none"><li>•Starke Sanitärreiniger</li><li>•Rostentferner</li><li>•Fassadenreiniger</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Leichte Sanitärreiniger</li><li>•Unterhaltsreiniger</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Neutralreiniger</li><li>•Alkoholreiniger</li><li>•Teppichreiniger</li><li>•Spülmittel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Seife</li><li>•Leichte Grundreiniger</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Starke Grundreiniger</li><li>•Fettlöser/ Grillreiniger</li><li>•Industriereiniger</li><li>•Allzweckreiniger</li></ul>

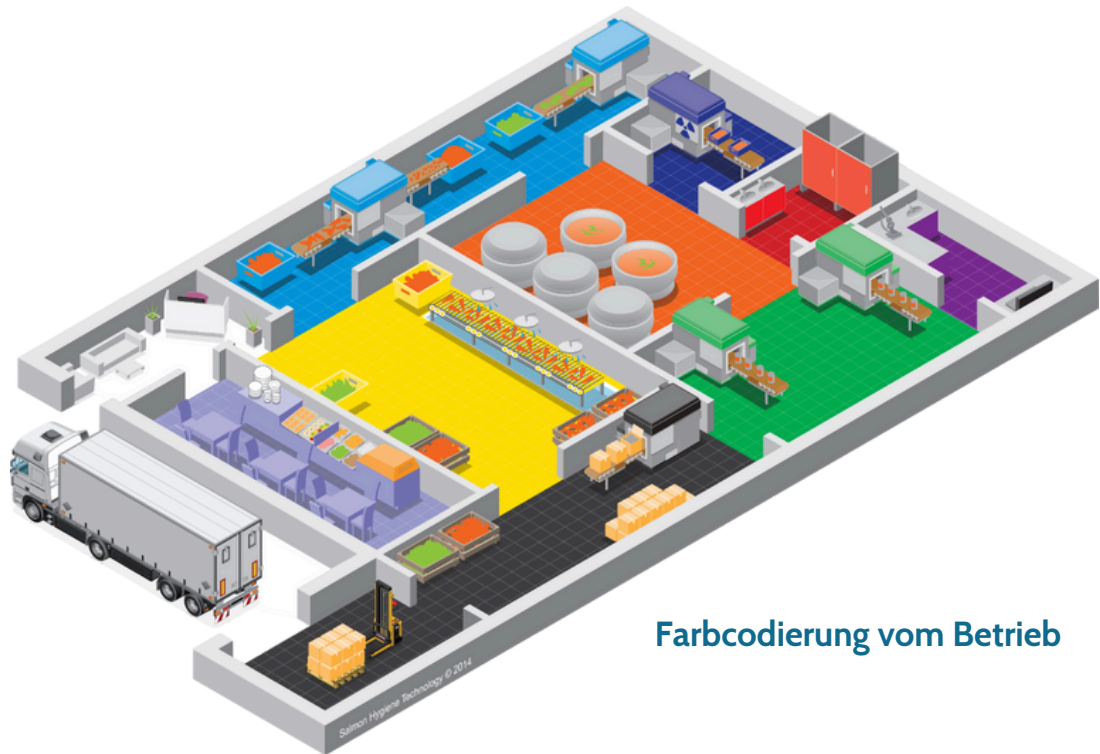
pH-Wert Tabelle

## Farbcodierungssysteme – Effizienz und Sicherheit in der Reinigung

Um die Reinigung effizienter und sicherer zu gestalten, hat sich in vielen Bereichen ein Farbcodierungssystem etabliert. Dieses System dient dazu, spezifische Bereiche oder Risikozonen klar voneinander zu trennen und so eine Kreuzkontamination zu verhindern. (In öffentlichen Einrichtungen wie Schulen, Krankenhäusern oder Kindergärten ist dieses System oft verpflichtend, um hygienische Standards zu gewährleisten.)

In der Lebensmittelindustrie hingegen gibt es keine festen Vorgaben zur Farbcodierung. Hier wird das Hygienekonzept individuell vom Qualitätsmanagement des Betriebs festgelegt. Durch die Unterteilung in verschiedene Farben können Bereiche, Abteilungen oder auch unterschiedliche Lebensmitteltypen sauber und sicher voneinander getrennt werden.

# Grundlagen der Reinigung + Sinnersche Kreis



Farbcodierung vom Betrieb

## Fazit

Reinigung ist weitaus mehr als das bloße Entfernen von Schmutz. Es ist ein komplexer Prozess, der mehrere Faktoren berücksichtigt und auf die spezifischen Anforderungen des jeweiligen Bereichs abgestimmt werden muss. Der Sinnersche Kreis bietet eine klare Struktur, um die Effizienz der Reinigung zu maximieren, während der richtige pH-Wert und Farbcodierungssysteme zusätzliche Sicherheit bieten. Durch die optimale Kombination dieser Elemente wird nicht nur Sauberkeit erreicht, sondern auch der langfristige Werterhalt und die Qualität gesichert. Besonders in der Lebensmittelbranche ist diese Qualität eine Notwendigkeit, um die Verbraucher von Krankheiten zu schützen. Deshalb unser Leitspruch: **MAKING FOOD SAFER.**