

## Auszug aus der Hygiene-Leitlinie für Direktvermarkter der Förderungsgemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“

### **Allgemeine Grundsätze der Reinigung und Desinfektion**

#### **Unterhaltsreinigung**

- Verwenden Sie zum Reinigen Wasser mit Trinkwasserqualität.
- Reinigen Sie erforderlichenfalls nicht erst nach Arbeitsende, sondern zwischendurch.
- Die Reinigung besteht aus 4 Arbeitsschritten:
  1. **Entfernen Sie Produktreste weitestgehend** (möglichst umgehend, um Belagsbildung zu vermeiden).
  2. Reinigen Sie mit Wasser gründlich **vor** (max. 40 °C ohne Reinigungsmittelzusatz).
  3. Führen Sie anschließend die **Hauptreinigung** durch (i.d.R. max. 40 °C warmes Wasser mit Reinigungsmittelzusatz, Konzentration gemäß Anleitung, keine Beimischung einer Desinfektionslösung).
  4. **Spülen Sie** mit heißem Wasser (60 - 65 °C) nach (ohne manuelles Nachpolieren).
- Vermeiden Sie stehende Nässe nach der Reinigung (schnelles Trocknen wichtig).

#### **Grundreinigung**

- Im Laufe der Nutzung von Anlagen und Räumen können sich Beläge aufbauen (z.B. Kalkablagerungen an Geräten, Schmutzfilme in Ecken). Damit sich diese nicht zu Infektionsquellen entwickeln, werden sie in angemessenen Abständen in der Regel mit saurem Reinigungsmittel entfernt. Wechseln Sie zur Vermeidung bestimmter Rückstandstypen und Keimarten die Reinigungsmittel planmäßig.
- Achten Sie insbesondere auf schwer zugängliche Ecken!

#### **Desinfektion nach der Unterhaltsreinigung**

- Verwenden Sie nur für den jeweiligen Zweck zugelassene Desinfektionsmittel<sup>1</sup> in der richtigen Dosierung.
- Beachten Sie, dass Arbeitsflächen und -geräte vor der Desinfektion gründlich gereinigt sind.
- Setzen Sie Desinfektionslösungen entsprechend der Anleitung des Herstellers an. Achten Sie dabei auf die richtige Temperatur und Anwendungskonzentration.
- Halten Sie die jeweils notwendige Einwirkzeit ein.
- Waschen Sie Desinfektionsmittelreste nach der Einwirkzeit gründlich ab (gemäß Anleitung).

## Reinigungsmittel und -geräte

- Verwenden Sie für jeden Einsatz saubere Wischtücher und Bürsten. Ggf. sollten Einmaltücher verwendet werden.
- Kochen Sie Wischtücher regelmäßig in der Maschine aus und ersetzen Sie diese in regelmäßigen Abständen.
- Falls erforderlich, verwenden Sie Bürsten, die maschinell gereinigt werden können oder die desinfizierbar sind.
- Verwenden Sie in verschiedenen Arbeitsbereichen Wischtücher unterschiedlicher Farben und belassen Sie diese in den jeweiligen Bereichen.

---

<sup>1</sup> Desinfektionsliste der DVG (= Deutsche veterinärmedizinische Gesellschaft, <http://www.desinfektion-dvg.de>) für den Lebensmittelbereich sowie des Industrieverbandes Hygiene&Oberflächenschutz (IHO, <https://www.iho.de/themen/iho-desinfektionsmittelliste>)