

tel zu reinigen. Schneidbretter und Gerätschaften aus Holz sollten wegen der besseren Desinfizierbarkeit gegen solche aus Metall und Kunststoffen ausgetauscht werden. Sind Kunststoffbretter verschlissen, d.h. mit zahlreichen Schnitten versehen (erst recht gilt das für solche aus Holz), müssen sie ausgetauscht werden.

4.2 Desinfektion und Reinigung

Während bei einer Reinigung durch Tenside lediglich der Schmutz gelöst wird, werden bei der Desinfektion mit geeigneten Mitteln die Krankheitserreger reduziert. Bei einer Sterilisation werden alle Erreger abgetötet.

Lebensmittelrückstände, insbesondere fett- und eiweißhaltige, können die Wirkung von Desinfektionsmitteln stark herabsetzen. Einer Desinfektion sollte deshalb immer eine entsprechende Reinigung mit einem geeigneten Reiniger, reichlich heißem Wasser und entsprechenden mechanischen Methoden vorangehen. Die Wassertemperatur sollte mindestens 50 °C, besser mindestens 60 °C betragen.

Reinigung und Desinfektion können einander nur ergänzen, nicht ersetzen.

Desinfektionsmittel gibt es in verschiedenen Varianten (Haut, Oberfläche), entsprechend ihrem Einsatzgebiet kann auch die Anwendung (Wischdesinfektion, Tauchdesinfektion) variieren.

Dabei sind die Desinfektionsmittel ausschließlich für die zugelassenen Anwendungsbereiche einzusetzen. So können zum Beispiel Flächendesinfektionsmittel auf Dauer schwere Hautschäden verursachen.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht zusammen mit Lebensmitteln aufbewahrt werden. Bei der Handhabung sind die Sicherheits- und Anwendungs-

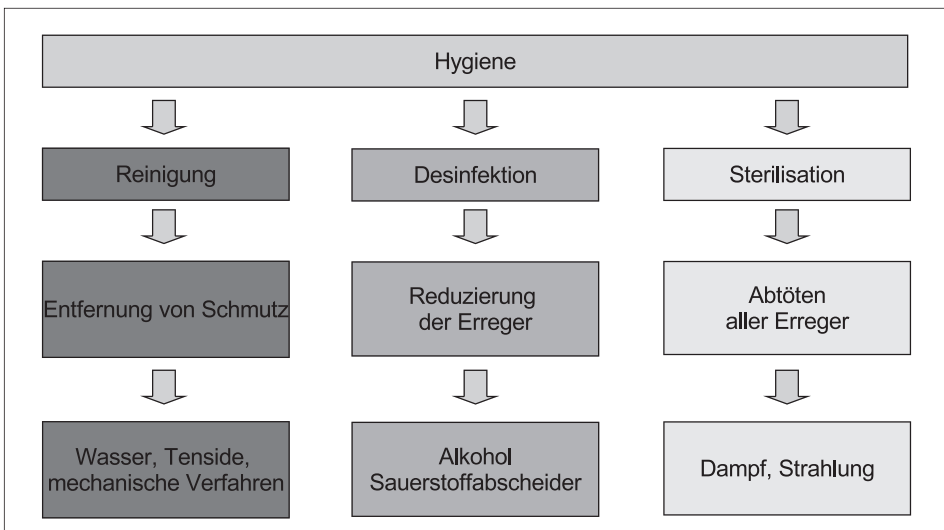


Bild 62: Differenzierung Reinigung, Desinfektion und Sterilisation. (Grafik: Besch)