

Betriebshygiene und Reinigungsdokumentation



Quelle: Pixabay

Die Betriebshygiene umschreibt die allgemeinen **hygienischen Rahmenbedingungen der Betriebsstätte** sowie der Arbeitsgeräte und Vorrichtungen. Nur wenn diese gewährleistet ist, können sichere Lebensmittel produziert und an Kundinnen und Kunden verkauft werden.

Grundsätzlich müssen sich alle Räumlichkeiten, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in einem **einwandfreien und sauberen Zustand** befinden. Oberflächen sollten leicht zu reinigen, glatt, riss- und spaltenfrei sein. Gegenstände, die direkt mit dem Lebensmittel in Berührung kommen, dürfen keinen Rost oder Korrosion aufweisen und müssen frei von vermeidbaren Resten der

verwendeten Reinigungsmittel sein. Gesundheitsgefährdende oder ekelerregende Stoffe dürfen nicht an die Lebensmittel abgegeben werden.

Zur Sicherstellung der Betriebshygiene bedarf es einer **Reinigung und ggf. Desinfektion** der Räumlichkeiten, Anlagen und Gerätschaften. Dabei werden Verschmutzungen und Keime durch mechanische Bearbeitung unter Zuhilfenahme von Reinigungsmitteln entfernt. Eine ergänzende Desinfektion ist immer dann notwendig, wenn Schadkeime auf den Oberflächen verbleiben können und insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln gearbeitet wird. Eine Desinfektion ersetzt jedoch nie die vorherige Reinigung der Bereiche. Die Reinigung erfolgt je nach Produkt, den Rahmenbedingungen und dem Herstellungsprozess zwischendurch und mindestens nach Arbeitsende.

Folgende Grundsätze sind bei der Reinigung zu beachten:

- Handwaschbecken, Vorrichtungen zum Reinigen der Lebensmittel, Reinigungsmittel sowie Reinigungsgerätschaften müssen vorhanden sein.
- Zum Reinigen stets Wasser mit Trinkwasserqualität verwenden.
- Die Reinigung besteht aus **4 Arbeitsschritten**:
 1. Produktreste entfernen
 2. Mit Wasser gründlich vorreinigen (max. 40 °C ohne Reinigungsmittelzusatz)
 3. Hauptreinigung durchführen (i.d.R. max. 40 °C warmes Wasser mit Reinigungsmittelzusatz, Konzentration gemäß Anleitung, keine Beimischung einer Desinfektionslösung)
 4. Nachspülen mit heißem Wasser (60-65°C, ohne manuelles Nachpolieren).
- Zur Grundreinigung und Entfernung von Ablagerungen in angemessenen Abständen diese mit sauren Reinigungsmitteln entfernen.
- Für jeden Einsatz saubere Wischtücher und Bürsten verwenden, ggf. Einwegtücher, Schwämme, Tücher und Bürsten in angemessenen, möglichst kurzen Zeitabständen ersetzen, da diese oft die Ursache für Kontaminationen darstellen.
- Eine automatisierte Reinigung (z.B. Spülmaschine) ist einer manuellen Reinigung vorzuziehen.
- Auf schwer zugängliche Ecken ist besonders zu achten.
- Stehendes Wasser nach der Reinigung vermeiden, da sich darin schnell Keime bilden.

Auch bei der Desinfektion sind einige Punkte zu beachten:

- Verwendung von Desinfektionsmitteln, die in der DVG-Liste¹ aufgenommen sind. Desinfektionsmittel für die Hände sind der VAH-Liste² zu entnehmen.
- Arbeitsflächen und Geräte zunächst gründlich reinigen.
- Desinfektionslösung in handwarmem Wasser (<30°C) in richtiger Dosierung ansetzen.
- Einwirkzeit einhalten.
- Desinfektionsmittelreste nach der Einwirkzeit gründlich abwischen (Gebrauchsanweisung beachten).

Für ein Reinigungsmanagement ist ein **Reinigungs- und Desinfektionsplan unverzichtbar**. In diesem wird festgelegt, welche Bereiche bzw. Gerätschaften, wann, wie, womit und von wem gereinigt werden. Die Durchführung der Reinigung und Desinfektion gemäß dem erstellten Plan ist kontinuierlich optisch zu überprüfen und zu dokumentieren. Als Ergänzung können mikrobiologische Untersuchungen der Oberflächen die Kontrolle unterstützen (z. B. Auswertung von Abklatschproben durch externe Labore).

Beispieldokumentation

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Bereich / Anlage / Gerät	Häufigkeit	Reinigungs-/ Desinfektionsmittel, Gerätschaften	Arbeitsanweisung (inkl. Zeit- und Temperaturangaben)	Verantwortlichkeit

¹ Desinfektionsliste der [Deutschen veterinärmedizinischen Gesellschaft für den Lebensmittelbereich](#)

² Desinfektionsliste des [Verbunds für Angewandte Hygiene e.V.](#)

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Mit freundlicher Unterstützung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

Quelle: Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020