

DIE 5 REINIGUNGSBEREICHE

Der Reinigungsplan umfasst fünf Bereiche. Die jeweiligen Reinigungsmaßnahmen und Methoden richten sich nach den Anforderungen des einzelnen Bereichs.

1. **CIP-Anlagen:** Tanks, Rohrleitungen und Abfülllinien werden mittels automatisiertem CIP-Zyklus („Cleaning in Place“) gereinigt. Die Reinigung erfolgt für geschlossene Anlagen in Brauereien, Molkereien und der Getränkeabfüllung.
2. **Produktionsböden und Wandflächen:** Boden- und Wandflächen in Produktions- und Verarbeitungsräumen werden im Nassreinigungsverfahren gereinigt.
3. **Maschinen-Außenflächen:** Maschinengehäuse, Förderbandgestelle, Wände, Decken und schwer zugängliche Bereiche werden mittels Schaumreinigung gereinigt. Dabei ist das Kapitel „Schaumreinigung“ im hollu Ratgeber zu beachten.
4. **Sanitär-, Sozial- und Kontaktflächen:** Handwaschplätze, WC-Anlagen, Umkleiden sowie Türgriffe und andere Kontaktflächen sind für die Personalhygiene nach GHP besonders relevant.
5. **Rohwaren- und Lagerbereiche:** Die Reinigungsmethode richtet sich nach der Art der gelagerten Ware. Bei wasserempfindlicher, offen gelagerter Rohware erfolgt eine Trockenreinigung; bei haltbarer, verpackter Lagerware kann eine Nassreinigung durchgeführt werden.

GRUNDSATZ

Konzentration, Einwirkzeit und Anwendungstemperatur sind gemäß dem jeweiligen Datenblatt einzuhalten.

TIPP

Statt Papierform lässt sich dieser Reinigungsplan mit dem **hollu NOA** Prozessmanagement-System vollständig digitalisieren – inklusive Erinnerungen, Verantwortlichkeiten und lückenloser HACCP-Dokumentation.



**Ihr Familien-
rezept ist uns
Wurst. Aber Ihre
Hygiene nicht.**

TÄGLICHE REINUNG

0 Produktionsböden und Wandflächen:

- 0 Grobreinigung
- 0 Reinigung mit alkalischem Bodenreiniger im 2-stufigen Wischverfahren
- 0 Zwischenspülen und Trocknen.
- 0 Bei Bedarf desinfizieren.

0 Maschinen-Außenflächen:

- 0 Vorspülen
- 0 alkalische Schaumreinigung (lt. Datenblatt)
- 0 Abspülen und Trocknen.

0 Sanitär-, Sozial- und Kontaktflächen:

- 0 Grobreinigung sichtbarer Verschmutzungen
- 0 Reinigung mit Sanitärreiniger
- 0 Zwischenspülen, Desinfizieren und Trocknen.
- 0 Türgriffe und Kontaktflächen reinigen und desinfizieren;
- 0 abschließend Sichtprüfung.

0 Rohwaren- und Lagerbereiche – Trockenreinigung:

- 0 Kehren/Absaugen sowie Trockenreinigung mit Industriesauger
- 0 Bürsten oder Druckluft.

0 Rohwaren- und Lagerbereiche – Nassreinigung:

- 0 Regale und Böden reinigen
- 0 Wareneingangskontrolle auf Mindesthaltbarkeitsdatum und ordnungsgemäße Lagerung durchführen.

0 Rohwaren- und Lagerbereiche – Trockenreinigung:

- 0 Bei wasserempfindlicher Rohware, z. B. Mehl, Gewürzen oder Milchpulver, die Bereiche durch Kehren bzw. Absaugen grob reinigen und anschließend trocken mit Industriesauger, Bürsten oder Druckluft reinigen.

0 Rohwaren- und Lagerbereiche – Nassreinigung:

- 0 Bei haltbarer, verpackter Lagerware Regale mit Universalreiniger händisch dosiert und mit sauberer Anwendungshilfe reinigen und nachwischen bzw. nachspülen.
- 0 Böden mit Bodenreiniger im 2-stufigen Wischverfahren reinigen und die Wareneingangskontrolle auf Mindesthaltbarkeitsdatum und ordnungsgemäße Lagerung durchführen.

Reinigungsplan für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Name: _____

Datum: _____ Uhrzeit: _____

Bereich: _____

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

- 0 **CIP-Anlagen:** Saure Reinigung mit saurem CIP-Reiniger (lt. Datenblatt).
- 0 **Produktionsböden und Wandflächen:** Saure Nachreinigung gegen Kalk- und Mineralablagerungen sowie Sichtprüfung/ATP-Messung.
- 0 **Maschinen-Außenflächen:** Saure Nachreinigung mit saurem Schaumreiniger (lt. Datenblatt).
- 0 **Sanitär-, Sozial- und Kontaktflächen:** Saure Reinigung gegen Kalk- und Urinsteinablagerungen.
- 0 **Rohwaren- und Lagerbereiche:** Sichtprüfung und Schädlingsmonitoring.

NACH JEDER PRODUKTION

- 0 **CIP-Anlagen:** Vorspülen mit Wasser, alkalische Reinigung gemäß Datenblatt, Zwischenspülung bis rückstandsfrei und Kontrolle des Reinigungszyklus.
- 0 **Maschinen-Außenflächen:** Vorspülen mit Niederdruck nach Produktionsende.

VOR PRODUKTIONS- START

- 0 **CIP-Anlagen:** Desinfektion mit Peressigsäure o. Ä.
 - 0 **CIP-Anlagen:** Kontrolle mittels ATP-Messung bzw. Sichtprüfung.
 - 0 **Maschinen-Außenflächen:** Sichtprüfung der behandelten Flächen.

NACH JEDEM REI- NIGUNGSZYKLUS

NACH BEDARF

- 0 **Produktionsböden und Wandflächen:** Desinfektion mit zugelassenem Flächendesinfektionsmittel (lt. Datenblatt).
- 0 **Maschinen-Außenflächen:** Desinfektion mit zugelassenem Desinfektionsmittel (lt. Datenblatt).
- 0 **Sanitär-, Sozial- und Kontaktflächen:** Zusätzliche Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen bei Bedarf.
- 0 **Rohwaren- und Lagerbereiche – Trockenreinigung:** Punktuelle Desinfektion mit alkoholbasiertem Mittel (lt. Datenblatt).
- 0 **Rohwaren- und Lagerbereiche – Nassreinigung:** Regale in hygienekritischen Bereichen bei Bedarf desinfizieren.