

## Chemische Reinigung von Lebensmittelschläuchen

Gummischläuche können auf Grund der höheren Temperaturbeständigkeit mit Dampf sterilisiert werden. Detaillierte Informationen sind immer beim Produkt angeführt. Bei Kunststoffschläuchen scheidet diese Möglichkeit aus, so dass hier ausschließlich eine chemische Desinfektion in Frage kommt.

Für alle unsere Gummischläuche sowie unsere Kunststoffschläuche (Springvin, Garden, Arianna, Glasklar) empfehlen wir:

- Vor der ersten Inbetriebnahme, nach jeder Verwendung und nach längerer Lagerung muss der Schlauch gereinigt und nach den betrieblichen Erfordernissen oder Auflagen sterilisiert werden.
- Eine höhere Temperatur als die im Katalog beim Produkt angegebene Einsatztemperatur ist für die Dauer der Reinigung möglich, sofern der Betriebsdruck 1/4 des in der Liste angeführten Drucks nicht überschreitet.
- Für eine Grundreinigung eignet sich Warmwasser unter Zusatz von allen handelsüblichen Reinigungsmitteln. Die Temperatur muss über +43°C liegen, im Idealfall zwischen +50° und +65°C. Nach einer Spüldauer von 20 Minuten sollten alle Nahrungsmittelreste rückstandsfrei aufgelöst sein.
- Um die Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen, muss der Schlauch nach der Grundreinigung mit klarem Wasser (wiederholt) gespült werden. Je niedriger die Konzentration des Reinigungsmittels war, umso kürzer fällt dieser Punkt aus.
- Für die chemische Desinfektion gibt es alternative Möglichkeiten, wobei für alle Varianten 20 Minuten Einwirkzeit in drucklosem Zustand erforderlich ist. Die Auswahl hängt von der Art der bakteriellen Kontamination und vorhandenem Zubehör aus:
  1. Salpetersäure (HNO<sub>3</sub>) mit 0,1% Konzentration bei +75°C
  2. Salpetersäure (HNO<sub>3</sub>) mit 3% Konzentration bei +25°C
  3. Chlor (Cl) mit maximal 1% Konzentration bei +65°C
  4. Natronlauge (NaOH) mit 2% Konzentration bei +55° bis +75°C
  5. Natronlauge (NaOH) mit 5% Konzentration bei +25°
- Nach der korrekten chemischen Desinfektion muss der Schlauch mit klarem Trinkwasser mindestens 15 Minuten lang gespült werden.