

Reinigung und Desinfektion in der Bio-Verarbeitung: Aktuelle Herausforderungen und Lösungsansätze

Ergebnisse einer Unternehmensbefragung zu Reinigung und Desinfektion

18.06.19

Johanna Stumpner



Unternehmensumfragen



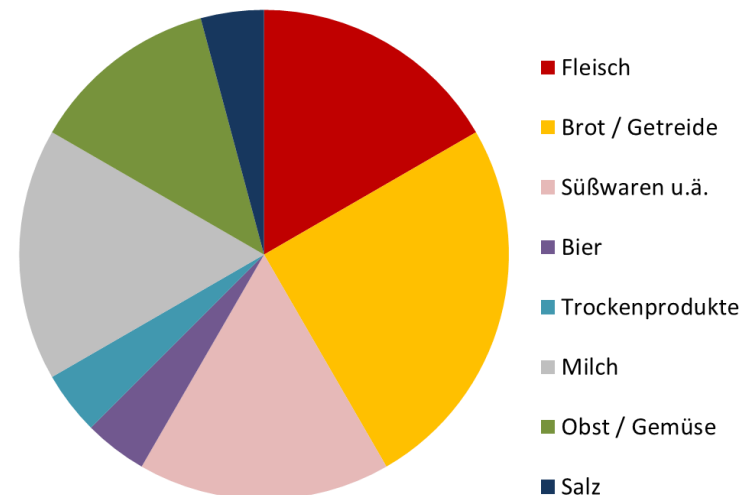
- Umfrage im Rahmen des Projektes „Umweltfreundliches Reinigungs- und Hygienemanagement in Lebensmittelbetrieben“ durch HS Fulda, FibL und BLQ (2014-2017)
- Umfrage im Arbeitskreis Recht der AöL-Mitglieder zu der Regelung im Rahmen der VO 2018/848 (Februar/März 2019)



Ergebnisse

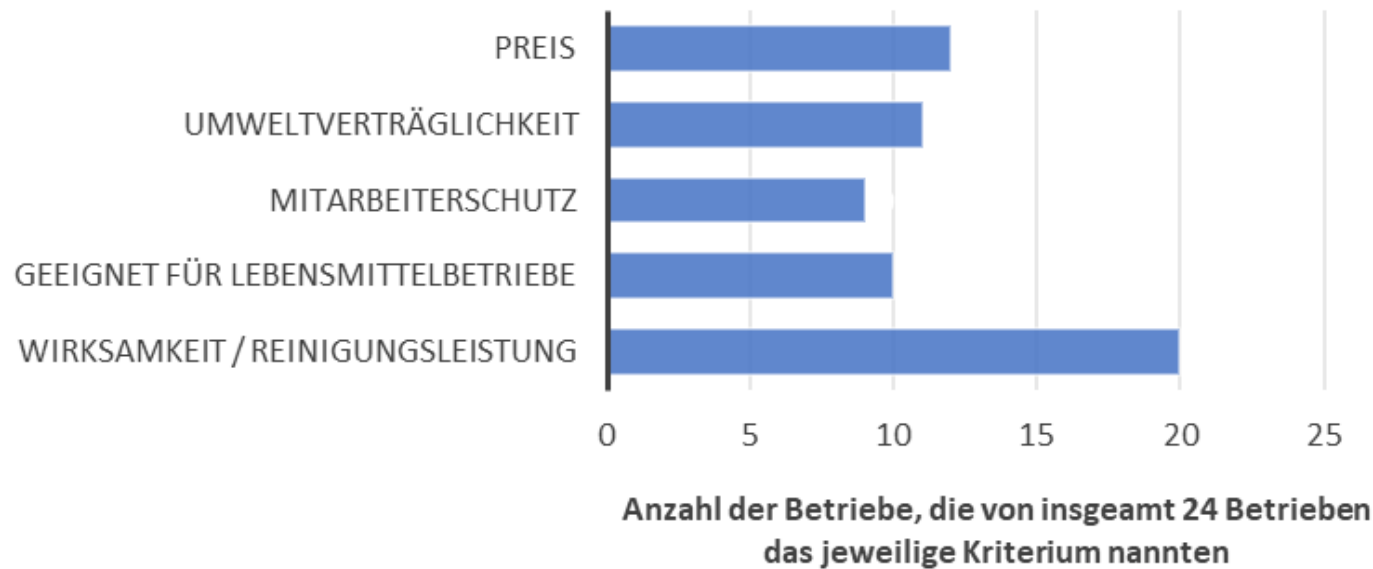
Zielgruppe der Umfrage: Mitglieder der AöL (24 Antworten), Hersteller von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln (6 Antworten)

Abb. 1: Verteilung der Rückmeldungen (n=24) auf Branchen



Auswahlkriterien

Die wichtigsten Kriterien bei der Auswahl von Reinigungsmittel



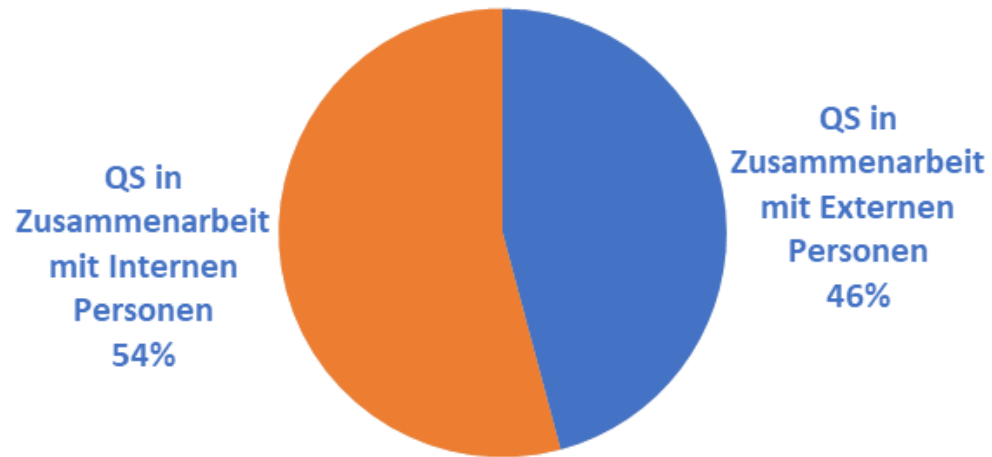
Bei der Auswahl der Desinfektionsmittel werden die gleichen Kriterien herangezogen wie bei der Auswahl der Reinigungsmittel. 16 von 24 Unternehmen verweisen auf die Antworten zu den Reinigungsmitteln. Lediglich von zwei Befragten wird das Wirkungsspektrum bzw. Rate der Vernichtung von Keimen angesprochen.

Kenntnisse / Interesse an Desinfektions- und Reinigungsmitteln ist nicht bzw. nur schwach ausgeprägt



Zuständigkeit

ERSTELLUNG REINIGUNGSSTRATEGIEN BZW. REINIGUNGSPLÄNE

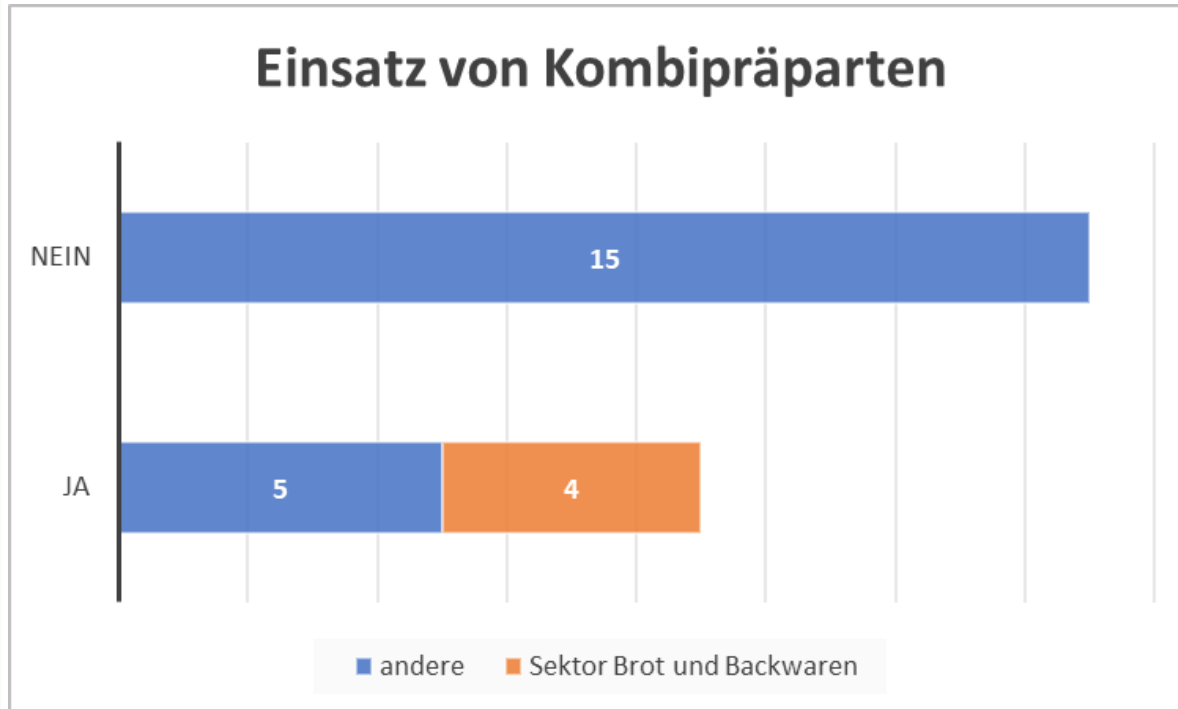


In der Regel werden Reinigungsstrategien bzw. Reinigungspläne von den QS-Verantwortlichen festgelegt.

Die Pläne werden z.T. in Zusammenarbeit mit den Reinigungsmittelherstellern oder den Produktionsverantwortlichen erstellt.



Kombipräparate

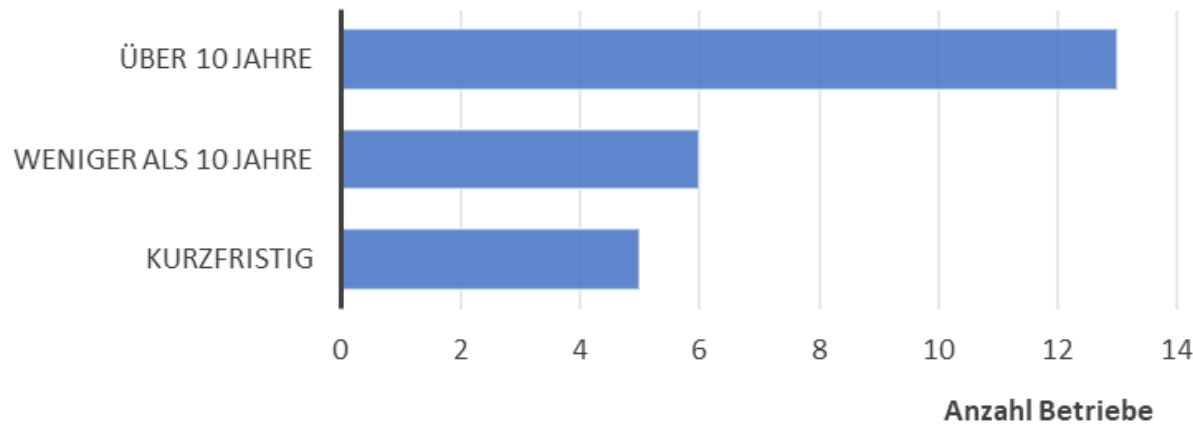


- Neun der befragten Verarbeitungsbetriebe (davon vier Betriebe des Sektors Brot und Backwaren) setzen (aktivchlorhaltige) „Kombipräparate“ ein
- Werden meist aus Gründen der Zeitersparnis und Reduzierung der Komplexität verlangt



Zusammenarbeit

Geschäftsbeziehung zu einem bestimmten Reinigungs- und Desinfektionsmittelhersteller



19 Betriebe geben langjährige Geschäftsbeziehungen zu jeweils nur einem Zulieferer an.

5 (eher größere) Betriebe pflegen keine langjährige Beziehung (einer davon setzt kaum RuD Mittel ein, da unkritisches Produkt)

Für die Auswahl des Dienstleisters/Herstellers vor allem Fachkompetenz/Beratung und Produktsortiment entscheidend



Fragen und Anmerkungen aus AöL Mitgliedschaft

- Welche Substanzen sind geregelt? Aktive Wirkstoffe oder auch Beistoffe?
- Welche Bereiche sind geregelt? Produktberührende Maschinen, alle Räume, inkl. Lager, Hygieneprodukte für Mitarbeiter?
- Wie ist die Regelung für Unternehmen, die Bio und Konventionell verarbeiten?
- Es gibt auch andere Vorgaben, welche eingehalten werden müssen, z.B. bei der Verarbeitung von Arzneimitteln – da ist kein Spielraum für Umstellung möglich. Wie damit umgehen?
- Lebensmittelsicherheit ist immer noch die höchste Priorität



Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!

Johanna Stumpner

AöL e.V.

Johanna.stumpner@aoel.org

Telefon: 09741 938 733 5

