



Umweltfreundlichere Reinigung und Desinfektion

Praxisleitfaden für eine umweltfreundlichere Reinigung und Desinfektion in der ökologischen Lebensmittelverarbeitung und Lagerung



Abb.1: Ausschnitt aus Kurzfilm Rechtsgrundlage Reinigung & Desinfektion

Steckbrief

Im Rahmen des gemeinsamen Verbundvorhabens „RuDI“ des Forschungsinstitut biologischen Landbau (FiBL) und des Büro Lebensmittelkunde und Qualität GmbH (BLQ GmbH) erarbeitete die BLQ GmbH einen Praxisleitfaden. Der Leitfaden soll es (bio-) lebensmittelverarbeitenden Unternehmen ermöglichen, eine umweltfreundlichere Reinigung und Desinfektion im Management zu etablieren. Unter Einbindung von Workshops unterstützen hier sowohl die Lebensmittelverarbeitungspraxis als auch Reinigungs- und Desinfektionsmittelherstellenden.

Projektlaufzeit: 08/2021 – 02/2024

Empfehlungen für die Praxis

Es ist zu empfehlen, eine umweltfreundlichere Reinigung und Desinfektion bereits im Management zu etablieren

Eine umweltfreundlichere Reinigung und Desinfektion geht über die Auswahl an entsprechenden Mitteln deutlich hinaus. Es ist zu empfehlen eine umweltschonende Reinigung und Desinfektion bereits im Management zu etablieren.

Nutzung des Praxisleitfadens

Der Praxisleitfaden unterstützt Schritt für Schritt, umweltfreundlichere Maßnahmen im Reinigungs- und Desinfektionsmanagement zu etablieren und gibt unterstützende Tools an die Hand.

Herausforderungen des Spannungsdreiecks meistern: Lebensmittelsicherheit – Rückstände vermeiden – Umwelt schonen

Die Lebensmittelsicherheit steht zweifellos an erster Stelle. Dennoch lässt sich oft an diversen Stellschrauben drehen, um auch der Umwelt gerecht zu werden.

Nutzung der im Leitfaden verlinkten Filme

Die Filme können nicht nur zur Praxisbegleitung und zu Schulungszwecken genutzt werden. Sie unterstützen auch dabei, den Leitfaden richtig zu nutzen.

„Mit diesem Leitfaden erhalten Unternehmen sehr hilfreiche und gut verständliche Informationen und Anleitungen zur Auswahl und Verwendung von umweltfreundlicheren Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.“

Ludwig Stocker Hopfpfisterie GmbH; Christian Ziehr

Folgende Grundsätze sollten bei der Beschaffung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln bedacht werden:

- „So wenig Reinigungs- und Desinfektionsmittel wie möglich, so viel wie nötig“
- Mithilfe einer guten Prozessoptimierung lassen sich Desinfektionsmittel möglicherweise einsparen.
- Automatisierte und manuelle Prozessreinigungsschritte sorgfältig planen und aufeinander abstimmen.
- RuD-Mittel eignen sich oft nur für spezielle Anwendungen. Für die RuD-Mittel- Herstellerinnen und Hersteller gibt es hierfür explizite Anforderungskataloge. Hier gibt es dann Hinweise wie z.B. „besonders geeignet zur Reinigung/ Desinfektion des Bodens“.

Hintergrund

Im Rahmen der «Erhebung von Anforderungen an ein Regelungskonzept» und der «Überprüfung des Regelungsvorschlages in der Praxis» wurden wichtige Vertreter der Bio-Wertschöpfungskette befragt. Alle dieser bio-lebensmittelverarbeitenden Unternehmen, signalisierten Interesse daran, ihre Kompetenzen im Bereich des umweltfreundlicheren Reinigungs- und Desinfektionsmanagements zu erweitern. Denn neben Empfehlungen für eine umweltfreundlichere Auswahl von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln benötigen sie auch Hilfestellungen bei der strukturellen Umsetzung eines umweltfreundlicheren Reinigungs- und Desinfektionsmanagements. Es ist eine große Herausforderung neben der Lebensmittelsicherheit und der Vermeidung von Rückständen zusätzlich den Spagat zur Umweltfreundlichkeit zu machen.

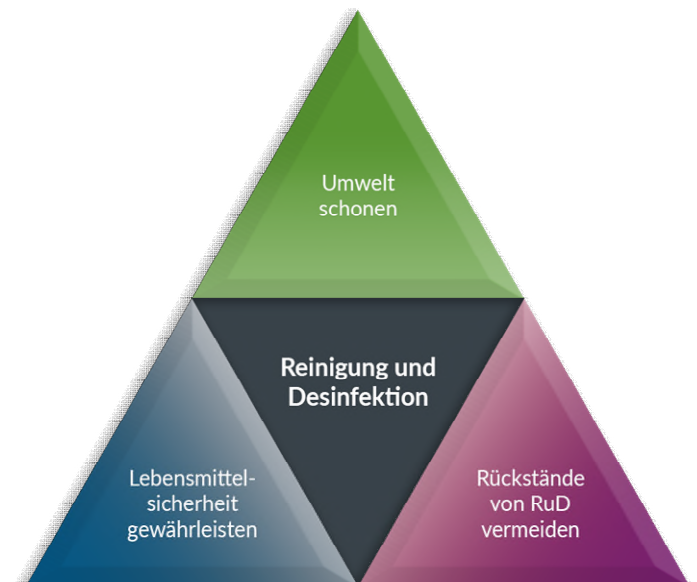


Abb.2: Das Spannungsdreieck

Ergebnisse

Wofür hilft der Leitfaden?

Dieser Leitfaden richtet sich an lebensmittelverarbeitende Unternehmen, denen es wichtig ist, einen möglichst umweltfreundlichen Weg in der Reinigung und Desinfektion ihrer Produktions- und Lagerstätten einzuschlagen, ohne die Lebensmittelsicherheit ihrer Produkte zu gefährden. Der Leitfaden unterstützt sie dabei, diesen Schritt nicht nur in der Theorie, sondern vor allem in der Praxis umzusetzen. Diese Bestrebungen sind besonders bei Unternehmen der ökologischen Lebensmittelverarbeitung zu sehen.

7 Schritte hin zu einem umweltfreundlicheren Reinigungs- und Desinfektionsmanagement

Das Kernstück des Leitfadens ist eine Schritt-für-Schritt-Systematik, die es dem Qualitätsmanagement des Unternehmens ermöglichen soll, die Reinigungs- und Desinfektionsprozesse umweltfreundlicher zu gestalten: Von der Zusammenarbeit mit allen Verantwortlichen bis hin zur Entsorgung der Mittel. Bei den einzelnen Schritten wird auf verschiedene unterstützende Praxistools verwiesen, die im Leitfaden zur Verfügung gestellt werden.

Welche Tools für die praktische Anwendung bietet der Leitfaden?

- Übersicht über die Rechtsgrundlagen (Stand 2024)
- Vorlage für einen Reinigungsplan
- Branchenspezifische Praxisbeispiele für kritische Kontrollpunkte in der Reinigung und Desinfektion
- Übersicht umweltfreundlicher Siegel/ Zertifizierungen
- Kompaktes Wissen zum internen Kompetenzaufbau für die Einkäuferinnen und Einkäufer
- Unterstützung zum Lesen und Verstehen eines Sicherheitsdatenblatts
- Checkliste mit Anforderungen an die Reinigungs- und Desinfektionsmittelhersteller
- Schulungsmaterial für das Reinigungsteam (mehrsprachig)

Begleitendes Filmmaterial

Umfangreiches Filmmaterial rundet den Leitfaden ab. Dieses ist für das Qualitätsmanagement sowohl zur praktischen Umsetzung als auch zu Schulungszwecken nutzbar.



Abb.3: 7 Schritte zu einer umweltfreundlicheren Reinigung und Desinfektion

Projektbeteiligte:

Melissa Buchholz, Pia Kissinger, Simone Gärtner, BLQ GmbH, Bad Brückenau; Marlene Milan, FiBL Deutschland, Frankfurt

Und einen großen Dank an die Bio-Lebensmittel und Reinigungsmittel herstellenden Unternehmen, die uns so tatkräftig bei der Entwicklung des Leitfadens unterstützt haben.



Die ausführlichen Ergebnisse der Projekte 210E008 finden Sie unter:

<https://orgprints.org/id/eprint/52648/>

Weitere Informationen:

Erklärvideos: <https://www.youtube.com/@blqmbh4791>

Leitfaden: <https://blq-bio-beratung.de/>

Kontakt:

Büro Lebensmittelkunde und Qualität (BLQ) GmbH
Untere Badersgasse 8, 97769 Bad Brückenau
Pia Kissinger
pia.kissinger@bl-q.de / Tel. +49 (0) 9741 9333225

Abb. 1-3, © Büro für Lebensmittelkunde & Qualität GmbH (BLQ GmbH)