

**PRESSEINFORMATION | 19.11.2018** 7/2018

## **So reinigt man Schlauchleitungen für Lebensmittel und Getränke richtig**

### **VTH-Fachgruppe „Schlauch- und Armaturentechnik“ gibt Reinigungsempfehlung für Elastomerschläuche**

**Düsseldorf.** Die Lebensdauer und der sichere Gebrauch einer Schlauchleitung sind auch vom Reinigungsprozess abhängig. Wie man fachlich richtig vorgehen sollte – angefangen bei der wirksamen Erstreinigung – erklärt die Fachgruppe „Schlauch- und Armaturentechnik“ (SAT) im VTH Verband Technischer Handel e.V.

1

Industrielle Schlauchleitungen finden in der Food & Beverage-Branche zahlreiche Einsatzmöglichkeiten. Dabei müssen die verwendeten Bauteile und Materialien, aus denen sie gefertigt sind, besonderen Anforderungen entsprechen. So müssen die Werkstoffe alle gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich ihrer Zusammensetzung, chemischen Beständigkeit und Inertheit (Reaktionsträgheit) erfüllen. Darüber hinaus hat ein Lebensmittelschlauch, um als „lebensmittelecht“ gekennzeichnet werden zu können, eine möglichst glatte und problemlos zu reinigende Schlauchseele (Innenoberfläche) aufzuweisen. Bietet er diese nicht, so ist die Gefahr groß, dass sich gesundheitsgefährdende Mikroorganismen im Schlauch ansiedeln. „Die am meisten verwendeten Materialien für die Schlauchseele in diesen Einsatzgebieten sind daher Elastomere, denn sie erfüllen alle wichtigen Kriterien

besonders gut“, meint Rolf Effenberger vom Vorstand der VTH-Fachgruppe SAT. „Doch auch Elastomerschläuche müssen regelmäßig gereinigt werden“, so Effenberger weiter, „um mögliche Verunreinigungen systematisch ausschließen zu können“. Wie aber reinigt man Elastomerschläuche professionell vor dem ersten Gebrauch und im Rahmen der späteren regelmäßigen Standardreinigungen? Hier einige wertvolle Tipps des Expertennetzwerks, dass sich aus 73 spezialisierten Fachhändlern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz zusammensetzt:

### **Reinigung vor dem ersten Gebrauch:**

Da Elastomer-Schlauchleitungen einen geringen Eigengeruch aufweisen, sind sie vor dem ersten Gebrauch gründlich zu reinigen.

2

#### 1. Spülung

- ✓ Schlauchleitung mit heißem Wasser befüllen
- ✓ Befüllung der Schlauchleitung für mindestens 10 Stunden aufrechterhalten
- ✓ Schlauchleitung entleeren

#### 2. Reinigungsvorgang

Die Länge des Reinigungsvorgangs ist abhängig vom jeweiligen Reinigungsmittel:

- ✓ Wasser: +90 °C für maximal 20 Minuten
- ✓ Dampf: 2 x +130 °C für maximal 20 Minuten
- ✓ Natronlauge (NaOH): 2 % bei Raumtemperatur für maximal 30 Minuten
- ✓ Wasserstoffperoxid (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>): 0,15 % bei Raumtemperatur für maximal 30 Minuten

- ✓ Salpetersäure (HNO<sub>3</sub>): 0,5 % bei Raumtemperatur für maximal 30 Minuten

### 3. Nachspülung mit Trinkwasser

Nach dem Reinigungsvorgang muss die Schlauchleitung gründlich mit Trinkwasser ausgespült werden. Sollte der Schlauch wider Erwarten weitere Gerüche abgeben, sind mehrere Reinigungsprozesse hintereinander durchzuführen.

### **Reinigung im laufenden Prozess (Standardreinigung):**

Nach dem Einsatz bzw. in regelmäßigen Abständen ist die Schlauchleitung mit einem handelsüblichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu reinigen. Zur Auswahl geeigneter Mittel sind unbedingt die jeweiligen Beständigkeitslisten der Schlauchhersteller zu beachten.

3

In allen Wartungsfragen sollten sich Betriebe vom Technischen Handel beraten lassen, idealerweise von einem „Zertifizierten Fachbetrieb für Schlauch- und Armaturentechnik“ nach VTH-Standard. Dies bekräftigt Nadine Lorenz, Mitglied der VTH-Geschäftsführung: „Durch eine sorgfältige Lieferantenauswahl sichern sich Einkäufer und Techniker wertvolles Fachwissen. Zugleich gehen sie sicher, hochwertige Qualitätsprodukte zu erwerben, die über alle deutschen und europäischen Lebensmittel- und Trinkwasserzertifizierungen verfügen.“

Weitere Tipps zum richtigen Betrieb von Schlauchleitungen finden sich auf [www.sichere-schlauchleitung.de](http://www.sichere-schlauchleitung.de).

~ 3.500 Anschlüsse inkl. Leerzeichen

Bildmaterial:



Hochwertige Markenqualität und die richtigen Reinigungsprozesse stellen sicher, dass Wein, Bier oder Fruchtsäfte bei Abfüllung und Transport in keinsten Weise beeinträchtigt werden. Bildquelle: ContiTech

4

**VTH VERBAND TECHNISCHER HANDEL E.V.**

*Der VTH Verband Technischer Handel e.V. ist der Fach- und Berufsverband von rund 270 leistungsstarken Großhändlern für industriellen und technischen Bedarf im deutschsprachigen Raum. Mit ihren insgesamt etwa 400 Verkaufsstützpunkten versorgen die Mitgliedsunternehmen die Industrie, das Handwerk und Dienstleistungsbetriebe mit technischen Produkten und persönlichen Schutzausrüstungen sowie vielfältigen innovativen Dienstleistungen.*

Pressekontakt:

**Carsten Uri** | VTH Verband Technischer Handel e.V.

E-Mail: CUri@vth-verband.de

Tel.: +49 (0) 211 44 53 22

Fachgruppenkontakt:

**Dipl.-Kffr. Nadine Lorenz** | Geschäftsführung

VTH Verband Technischer Handel e.V.

E-Mail: [NLorenz@vth-verband.de](mailto:NLorenz@vth-verband.de)

Tel.: +49 (0) 211 44 53 22

Redaktionsservice:

**Lars Langhans** | KOLLAXO Markt und Medien GmbH

E-Mail: [VTH@kollaxo.com](mailto:VTH@kollaxo.com)

Tel.: +49 (0) 228 85 04 10 58