

Reinigungsempfehlung für Elastomer-Schlauchleitungen im Bereich Lebensmittel und Getränke *

Grundsätzlich gilt: Die Lebensdauer und der sichere Gebrauch einer Schlauchleitung ist neben anderen auf den Betrieb und die äusseren Bedingungen bezogenen Parametern auch vom Reinigungsprozess abhängig.

REINIGUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

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

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 (H₂O₂): 0,15 % bei Raumtemperatur für maximal 30 Minuten
- Salpetersäure (HNO₃): 0,5 % bei Raumtemperatur für maximal 30 Minuten

Die Schlauchleitung wird wie beim vorangegangenen Spülvorgang befüllt und nach entsprechendem Zeitablauf entleert.

3. Nachspülung mit Trinkwasser

Nach dem Reinigungsvorgang muss die Schlauchleitung gründlich mit Trinkwasser ausgespült werden.

Hinweis: Sollte der Schlauch wider Erwarten weitere Gerüche abgeben, sollten mehrere Reinigungsprozesse hintereinander angewendet werden.

REINIGUNG IM 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 die jeweiligen Beständigkeitslisten unbedingt zu beachten!

Dies ist ein Service der VTH-Fachgruppe „Schlauch- und Armaturentechnik“. Diese unverbindliche Reinigungsempfehlung dient lediglich als Muster. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und unterliegt ausschliesslich der Verantwortung des Betreibers.

* In Anlehnung an die Reinigungsempfehlungen für den Einsatz von ContiTech-Schläuchen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.