

Reinigung vorgenommene Anwendung zugelassener Desinfektionsmittel.

- 1.3. Desinfektion ist die Abtötung und Beseitigung vermehrungsfähiger Mikroorganismen durch Verwendung zugelassener Desinfektionsmittel zur Verhütung der Weiterverbreitung von Krankheitserregern. Vor einer Desinfektion ist grundsätzlich zu reinigen.
2. Grundsätze
- 2.1. Sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten sind mit Wasser von Trinkwasserqualität durchzuführen.
Für Schiffsküchen, Speisewagen sowie entsprechende Einrichtungen in Flugzeugen kann die zuständige Verkehrs-Hygieneinspektion des Medizinischen Dienstes des Verkehrswesens der DDR gesonderte Regelungen erlassen.
- 2.2. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und andere Haushaltchemikalien sind nur in dem dafür vorgesehenen Lager für Reinigungsgeräte und -mittel aufzubewahren.
Die Behältnisse sind dauerhaft, mindestens mit der Angabe des Mittels und der Konzentration zu kennzeichnen. Es dürfen keine Behältnisse verwendet werden, die für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt sind, und keine Handlungen vorgenommen werden, die zu Verwechslungen und zur irrtümlichen Verwendung führen können.
- 2.3. Die vorgeschriebenen Konzentrationen der Reinigungs- und Desinfektionsmittellösungen sind unter Verwendung von Meßeinrichtungen (Meßbecher, Waage) herzustellen und zu gewährleisten.
- 2.4. Desinfektionslösungen sind täglich neu anzusetzen. Sie sind bei sichtbarer Verschmutzung zu wechseln.
- 2.5. In Gemeinschaftsküchen ist vorrangig eine desinfizierende Reinigung bei gleichzeitiger mechanischer Bearbeitung (insbesondere Scheuern mittels Bürsten) nach Ablauf der Einwirkzeit des Mittels durchzuführen. Sofern allgemeine Reinigungsarbeiten erforderlich sind, müssen sie stets vor der desinfizierenden Reinigung vorgenommen werden. Dabei ist durch diese Vorreinigung eine weitgehende Entfernung von Lebensmittel- und Speiseresten sowie Schmutz zu sichern.
- 2.6. Nach Vorbereitungsarbeiten von Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch und Innereien sowie nach dem Eiaufschlag sind die verwendeten Arbeitsgeräte mit einem desinfizierenden Reinigungsmittel zu reinigen. Nach entsprechender Einwirkzeit ist gründlich mit Wasser zu spülen.
- 2.7. Zur Verhütung erneuter Infektionen dürfen gereinigte bzw. desinfizierte Arbeitsgeräte, Behältnisse und Flächen nach dem Spülen nicht ausgewischt werden. Ausgenommen hiervon sind Eßgeschirr und Trinkgläser.
- 2.8. Zum Abschluß der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist nach erforderlicher Einwirkzeit und mechanischer Bearbeitung mit Wasser gründlich zu spülen.
- 2.9. Bürsten, Spültücher o. ä. sind täglich sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren. Zur Desinfektion sind sie nach gründlichem Reinigen und Ausspülen in einer Lö-^{sung} eines Desinfektionsmittels aufzubewahren. Die Aufbewahrung über Nacht in einem desinfizierenden Reinigungsmittel ist zulässig.
- 2.10. Sofern andere als die in den nachfolgenden Festlegungen gehärteten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel

Anwendung finden sollen, müssen diese vom Ministerium für Gesundheitswesen zugelassen sein. Sie sind nach den jeweiligen Anwendungsvorschriften, Konzentrationen sowie Temperaturen und Einwirkzeiten einzusetzen.

3. Reinigung

- 3.1. Die Reinigungsarbeiten sind in nachstehender Reihenfolge durchzuführen:
- Vorspülen mit warmem Wasser zur Beseitigung von Lebensmittelresten und groben Verschmutzungen,
 - Reinigung unter Verwendung eines Reinigungsmittels und gründlicher mechanischer Bearbeitung mittels Bürste oder Spültüchern bzw. mit scharfem Wasserstrahl,
 - Nachspülen zur Beseitigung von Reinigungsmittelresten und gelöstem Schmutz,
 - Kontrolle des Reinigungseffektes.
- 3.2. Für die Reinigung sind die nachstehend empfohlenen Reinigungsmittel in den entsprechenden Konzentrationen und mit den erforderlichen Reinigungstemperaturen anzuwenden:

Mittel	Menge auf 10 l Wasser	Mindesttemperatur	Hinweise
Gr. Neutral	10- 15 g	+ 40 °C	} insbesondere für Reinigungsarbeiten von Hand geeignet
Fit	5— 10 ml	+ 40 °C	
Mühli	20-100 ml	+ 40 °C	
Domax	15- 45 ml	+ 40 °C	
Gr.-lucid. konz.	20 g	+ 40 °C	
Gr. matex	25- 50 g	+ 40 °C	} hoher Alkaligehalt; vorrangig bei starken Verschmutzungen anzuwenden für Flächenreinigung, Küchengeräte und -ausrüstung
Imi	10- 15 g	+ 40 °C	
Gr. contral	25- 50 g	+ 60 °C	} nur für Geschirrwashmaschinen und -automaten
Citropur	10- 20 ml	+ 40 °C	
Rupon	10- 20 ml	+ 40 °C	

4. Desinfizierende Reinigung

- 4.1. Die desinfizierende Reinigung ist mit Reinigungsmitteln mit desinfizierender Wirkung unter Einhaltung der Konzentration des Mittels, der Einwirkzeit und Temperatur sowie mit anschließender mechanischer Bearbeitung durchzuführen. Starke Verschmutzungen sind durch eine Vorreinigung zu beseitigen.
- 4.2. Für die desinfizierende Reinigung sind die nachstehenden Mittel in den entsprechenden Konzentrationen und mit den erforderlichen Temperaturen anzuwenden: