

LKW-Auflieger-Innenreinigung nach DIN 10516

Die Innenreinigung von LKW-Aufliegern für den Transport von Lebensmitteln unterliegt besonderen Anforderungen. Da zum Teil offene Lebensmittel in dem Auflieger transportiert werden, ist besonderes Augenmerk auf die Hygiene zu richten. Hierbei sind HACCP-Aspekte zu erfüllen sowie die DIN 10516 einzuhalten. Daher ist es ratsam, die Reinigung und den Reinigungserfolg regelmäßig, mindestens jedoch einmal jährlich, von einem externen Sachverständigen überprüfen und dokumentieren zu lassen.

Für ein optimales Reinigungsergebnis sind ein Kombi-Produkt aus Reiniger und Desinfektionsmittel, sowie eine Schaumkanone mit Hoch- oder Niederdruck, vorteilhaft.

Vor dem Betreten des LKW-Aufliegers ist eine Desinfektion der Stiefel erforderlich. Ein Fußbad mit Desinfektionslösung bietet ausreichend Sicherheit, um den Eintrag von Keimen von Außen zu minimieren. Das Reinigungspersonal ist mit einer geeigneten Schutzausrüstung und Visier auszustatten.

Im ersten Schritt ist die Kühlvorrichtung des LKW-Aufliegers für die Reinigung vorzubereiten, indem der Kondensator demontiert und die Luftsäcke (falls vorhanden) abgenommen werden.

Rückstände am Boden des Aufliegers werden durch Ausfegen mit dem Besen entfernt. Anschließend erfolgt eine Vorreinigung durch Versprühen von warmen Wasser (Hoch- oder Niederdruck).

Bei der Hauptreinigung wird der Kombi-Reiniger mit Hochdruck aufgeschäumt. Der Schaum sollte einige Minuten stabil bleiben und anhaften. Hierbei ist die Einwirkzeit und die Konzentration des jeweiligen Kombi-Produktes entsprechend der Herstellerempfehlung zu befolgen. So wird gewährleistet, dass die Verschmutzungen gelöst und mit dem Schaum abgetragen werden. Grobe Verschmutzungen müssen mit einer geeigneten Bürste nachgearbeitet werden. Die Luftsäcke verlassen dabei nicht den Auflieger und werden von beiden Seiten gereinigt.

Im nächsten Reinigungsschritt erfolgt das Abspülen mit kaltem Trinkwasser. Die Filtersäcke sind an entsprechende Vorrichtungen im Auflieger aufzuhängen. Überschüssiges Wasser soll vom Boden des LKW-Aufliegers abgezogen werden. Rückstände des Spülwassers (Pfützenbildung) bieten Keimen Nährboden und sind zu vermeiden.

Der Auflieger und auch die demontierten Einzelteile müssen nun trocknen. Die Kühlvorrichtung wird erst im trockenen Zustand wieder montiert.

Nach der DIN 10516 ist anschließend das Ergebnis der Reinigung zu überprüfen.

Neben der visuellen Prüfung ist es ratsam, den Reinigungserfolg mittels Schnellnachweis zu bewerten.

Die Clean Card ist ein Schnellnachweis, bei dem Proteine nachgewiesen werden. Ein Vorteil hierbei ist das einfache Handling. Die Clean Card wird über die gereinigte, noch feuchte Oberfläche gewischt. Der Reinigungserfolg wird sofort angezeigt und kann im Reinigungsbericht dokumentiert werden.



Daniela Schmees
Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie
Freie Sachverständige
www.hygiene-ok.de