

AöL-Mitgliederinformation

04.05.2020

Desinfektion

AöL-Information zum Kauf und zur Nutzung von Desinfektionsmitteln

Wegen der Corona-Pandemie werden Desinfektionsmaßnahmen in den Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft zurzeit verstärkt durchgeführt. Von Laboren haben wir erfahren, dass nun vermehrt Rückstände von Desinfektionsmitteln in den Lebensmittelproben festgestellt werden.

Für Bio-Unternehmen gibt es besondere Herausforderungen bei der Anwendung dieser Mittel. Vielleicht erinnern Sie sich noch an die Zeit um das Jahr 2011, als Quartäre Ammonium-Verbindungen (QAV) in Bio-Produkten durch den Einsatz von Desinfektionsmitteln gefunden wurden. QAVs gehören zu den kationischen Tensiden und haften an Oberflächen stark an. Zwei Vertreter dieser Substanzklasse wurden damals in der Lebensmittelkette gefunden:

1. Benzalkoniumchlorid (BAC) und
2. Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC)

Um dem erneuten Auftreten einer solchen Problematik vorzubeugen, kann z.B der FiBL-„Leitfaden Reinigung und Desinfektion“ herangezogen werden. Nach diesem soll/en:

- im Rahmen eines HACCP-Konzeptes ein betriebsindividueller Reinigungsplan erstellt und ein Verantwortlicher benannt sein,
- grundsätzlich eine Desinfektion nur dort angewendet werden, wo der Reinigungsprozess nicht ausreicht,
- eine klare Unterscheidung und Trennung zwischen Reinigung und Desinfektion gegeben sein,
- die dafür erforderlichen Desinfektionsmittel nicht die Umwelt belasten und keine Rückstände in Lebensmitteln bilden.

Deshalb sollten alkoholische Lösungen oder Wasserstoffperoxid-Präparate (Aktivsauerstoff H_2O_2), wo deren Einsatz möglich ist, bevorzugt werden.

Mittel mit Quartären Ammonium-Verbindungen oder mit Hypochlorit sollten z.B. gemieden werden. Aus Hypochlorit kann Chlorat gebildet werden, das in Lebensmitteln

als Kontaminant unerwünscht ist. Es ist auch im Hinblick auf den Arbeitsschutz problematisch. Ähnlich problematisch sind Produkte mit Aldehyden.

Da Coronaviren empfindlich auf Alkohole reagieren, ist es hochwahrscheinlich, dass alkoholische Lösungen zur Inaktivierung ausreichen. Auf Basis der vom RKI (Robert-Koch-Institut) veröffentlichten Liste geprüfter und anerkannter Desinfektionsmittel und -verfahren, sollte die alkoholische Lösung in den Wirkungsbereich B fallen, zumindest aber „begrenzt viruzid“ sein.

Vor dem Bezug oder Einsatz eines Desinfektionsmittels ist eine Konformitätserklärung des Lieferanten erforderlich mit analytischer Absicherung oder der durch den Anwender erfolgten Absicherung des gewählten Desinfektionsmittels.

Unabhängig davon ist es natürlich wichtig, dass Lebensmittel hygienisch einwandfrei sind und auch die Mitarbeiter im Unternehmen hinreichend geschützt sind.

Weitere Informationen finden Sie hier:

FiBL -Leitfaden Reinigungs- und Desinfektionsmittel:

<https://shop.fibl.org/chde/6343-umweltfreundliche-reinigung-desinfektion.html>

FiBL - Betriebsmittelliste für die Ökoverarbeitung 2019 – Bereich R & D:

<https://shop.fibl.org/chde/mwdownloads/download/link/id/934/>

Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren:

https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/5723/2017_Article_ListeDerVomRobertKoch-Institut.pdf?sequence=1&isAllowed=y

und

<https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittel/Desinfektionsmittellist/Isopropanol.html>

BMEL – Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene:

<https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Texte/Rechtsgrundlagen.html>

Lebensmittelverband Deutschland: COVID-19: Lebensmittelverband gibt Hinweise zu Masken und Kontaktpersonenmanagement in Lebensmittelbetrieben:

<https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20200423-coronavirus-covid19-masken-mund-nasen-schutz-lebensmittelbetriebe>

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) e.V. - Mikrobiologische Richt-/Warnwerte in Lebensmitteln:

<https://www.dghm.org/fachinformationen/richt-warnwerte/>

Verbund für Angewandte Hygiene e.V. (VAH) – die VAH-Liste für Desinfektionsmittel

<https://vah-online.de/de/vah-liste>

AöL Information

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von über 110 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Ihre europäischen Mitglieder erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 4 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

Diese Information wurde unter Mitwirkung des Wissenschaftlichen Ausschusses der AöL erstellt.

Kontakt:

Brunhard Kehl

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 0

brunhard.kehl@aoel.org | www.aoel.org