

# Betriebshygiene in der Lebensmittelverarbeitung

Flat-Flex® Gurte werden aus Edelstahl vom Typ 1.4310 (302) hergestellt und wurden von den amerikanischen Behörden USDA/FDA für den direkten Kontakt mit Lebensmittel zugelassen. Zudem hat die USDA Richtlinien für die korrekte Säuberung und Desinfizierung von Drahtfördergurten veröffentlicht, um die Gefahren einer Verunreinigung durch bakterielle oder andere möglicherweise gefährliche Substanzen zu eliminieren.

Verschiedene Arten von Reinigungs-/ Desinfektionsmitteln sind durch die USDA/FDA für den Einsatz im Bereich von Nahrungsmittelmaschinen zugelassen worden.

Diese Arten schließen Folgende ein: ätzende, auf Chlor basierende Säureprodukte, alkalischen Schaumreiniger, sowie weitere andere Reiniger.

PRODUKT	BESCHREIBUNG	ANWENDUNG
Allgemeine Reiniger	Hervorragend geeignet für die Entfernung von Blut, Schmierfetten, Fetten, Ölen und anderen festen Verunreinigungen (geeignet für weiche Metalle).	Manuelle Bürstenreinigung
Alkalische Schaumreiniger - Sicher für weiches Metall	Hergestellt um Blut, Schmierfette, Fette, Öle und proteinhaltige Stoffe, die zur Anhaftung/Fleckenbildung an Maschinen neigen, zu entfernen.	Schaum, Spray oder Hochdruckreinigung
Alkalischer Schaumreiniger	Chlorhaltige Hochleistungsreiniger, die in verdünnter Form verwendet werden (nicht geeignet für weiche Metalle).	Schaumbildner
Hochbelastbarer ätzender Reiniger	Hergestellt, um hartnäckige Anhaftungen/Flecken wie Eiweiße, Schmierfette, Fette, Öle, Blut zu lösen, welches durch den Verarbeitungsprozess anhaftet oder gehärtet auf der Oberflächen der Maschine sitzt (nicht sicher im Einsatz mit weichem Metall.)	Tauchbad/Einweichbad

Verschiedene Methoden können angewendet werden, um oben genannte Reinigungs- und Desinfektionsmitteln aufzutragen. Sie können hier Bürsten, Spachtel und/oder Hochdruckreiniger verwenden. Doch egal welche Methode zur Nutzung der Reinigungsmittel Anwendung findet, muss grundsätzlich auf das gründliche Abspülen der gereinigten Flächen geachtet werden.

Bitte bedenken Sie: Chlorierte Reinigungsmittel können Edelstahl beschädigen.

## Wichtiger Hinweis

Behandeln Sie Ihren Gurt vorsichtig, wenn Sie ihn reinigen und vermeiden Sie Biegen oder Ziehen an den einzelnen Gliedern. Vermeiden Sie Putzhilfen mit Stielen oder Griffen unter der Oberfläche des Gurtes. Sollte es jedoch zu einer Verbiegung eines oder mehrerer Glieder kommen, richten Sie diese bitte sofort mit einer Spitzzange. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie uns bitte unter: +49(0)38823 5445-0 oder senden Sie uns eine E-Mail an: [info@wirebelt.de](mailto:info@wirebelt.de)

## Sicherheitshinweis

Stellen Sie sicher, dass egal welches Reinigungsprodukt in Ihrer Anlage verwendet wird, stets die Bedienungsanleitung des Reinigungsproduktes gelesen und nach dessen Vorgaben gehandelt wird. Tragen Sie bitte bei der Verwendung von korrosiven Flüssigkeiten geeignete Schutzausrüstung, so wie es vom Hersteller empfohlen wird.