

Modulnummer: **MB-VTMB-28**
Modul: **Lebensmittel- und Pharmamaschinen**
Reinigungstechnik und Betriebshygiene

Umfang: 2|1|0 SWS im WS

Inhalt:

Ausgehend von der Darstellung grundsätzlicher Mechanismen der Ansatzbildung von Schmutz in lebensmitteltechnischen Anlagen werden die Wirkungsmechanismen diverser Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie die wichtigsten in der Industrie eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsverfahren und –anlagen vorgestellt. Weiterhin werden Kenntnisse zu grundlegenden Prinzipien und Lösungsansätzen der hygienegerechten Gestaltung von Verarbeitungsmaschinen vermittelt. Abschließend wird die Notwendigkeit und Funktion von Reinraumsystemen einschließlich dem Hygienemanagement näher betrachtet.

In der begleitenden Übung werden reinigungsrelevante Prozessparameter eines Reinigungsverfahrens analysiert. Ausgehend von der statistischen Versuchsplanung erfolgen Messungen im Versuchsfeld. Die Ergebnisse sind in Gruppen auszuwerten und abschließend zu präsentieren.

Schwerpunkte:

- Warum hygienegerechte Gestaltung?
- Rechtliche Situation im verarbeitenden Unternehmen
- Kontamination und Reinigung
- Reinigungsverfahren
- Aspekte der Hygienegerechten Gestaltung
- Reinigungsmittel, Desinfektion und Sterilisation
- Sterilproduktion, Reinraumtechnik
- Abwassertechnik
- Betriebshygiene und Hygienemanagement