

Desinfektion mit Ozonwasser in Lebensmittelbetrieben



Ausgangspunkt

Konventionelle Reinigung mit chemischen Mitteln
 Ein Parameter, der die Qualität von Lebensmitteln entscheidend mit beeinflusst, ist die Reinigung und Desinfektion. Üblich ist die Reinigung

- **Im Anschluss an die Produktion** wenn die Arbeitsgeräte mit chemischen Reinigern eingeschäumt werden. Anschließend erfolgt das
- **Abspülen mit Trinkwasser** und das
- **Abtrocknen über Nacht.**

Zu Problemen kommt es durch die Anreicherung von Schmutzkeimen während der Produktion. Am Schichtende produzierte Ware ist einem höheren Kontaminationsdruck ausgesetzt als zu Schichtbeginn produzierte.

Lösungsansatz

Ozonwasser

Ozongas wird durch elektrische Entladung

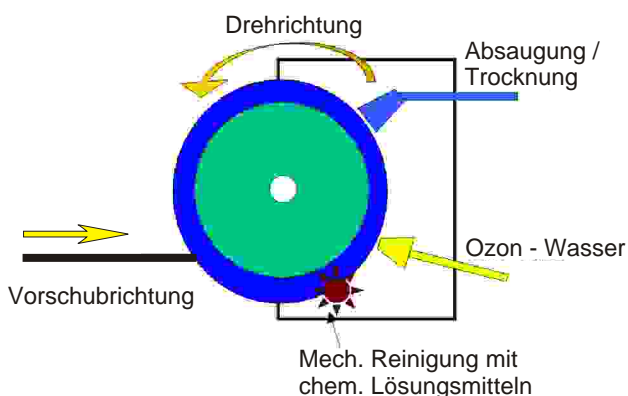
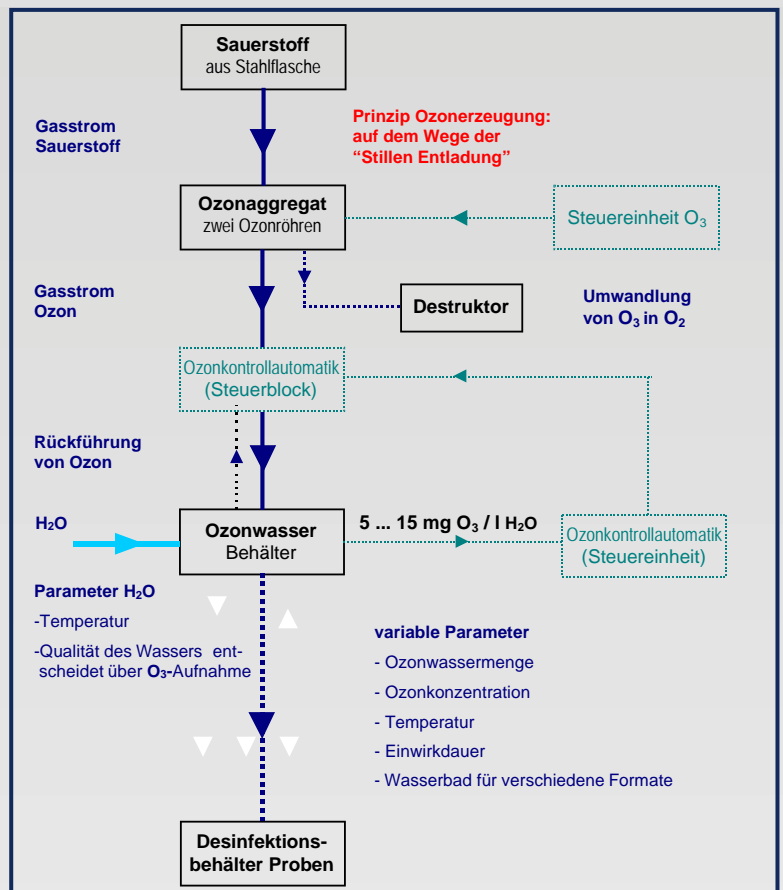
- **aus Sauerstoff erzeugt** und
- **in Wasser gelöst.**

Es handelt sich um ein geschlossenes System, bei dem kein Ozon entweichen kann.

Ozonwasser besitzt durch seine

- **hohe Oxidationskraft** eine
- **starke desinfizierende Wirkung**

indem die Zellwände von Mikroorganismen zerstört werden. Dabei zerfällt das Ozon wieder zu Sauerstoff.



Desinfektion mit Ozonwasser

Die Vorteile von Ozonwasser liegen darin, dass die

- **Desinfektion während der Produktion** stattfinden kann. Damit wird eine
- **Zwischendesinfektion möglich.**

Ozonwasser zeigt eine

- **Wirkung innerhalb von Sekunden.**

Die Desinfektion kann

- **automatisiert** werden. Das
- **Nachspülen entfällt** auf Grund der kurzen Halbwertszeit von Ozonwasser.