

## Die MOGEMA - CIP - Anlage: wesentlicher Bestandteil eines Produktionskreislaufes

Bei diesem Reinigungsverfahren wird eine Produktionseinheit ohne wesentliche Vorbereitungen und Demontagen auf den produktberührten Flächen gesäubert. Durch eine exakte Definition von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Arbeitsdrücken, -temperaturen und -zeiten wird ein reproduzierbarer, sicherer Reinigungsprozess definiert und umgesetzt.

### Beispiel für den Ablauf einer CIP in der Lebensmittelindustrie:

1. Vorspülen, um grobe Verschmutzungen zu entfernen
2. Reinigen mit einem alkalischen Mittel (evtl. mit Additiven zur besseren Inschwebehaltung der Schmutzteilchen)
3. Reinigungsmittel ausspülen mit Wasser
4. Absäuern zur Entfernung von Kalkablagerungen und Laugestein
5. Säure ausspülen
6. Desinfektion zur Abtötung der vegetativen Mikroorganismen
7. Desinfektionsmittel ausspülen, z.B. mit Reinstwasser

Desinfektion und Absäuern können auch in einem Schritt erfolgen.

### Eine realisierte CIP-Anlage für die Süßwarenindustrie:

