

## Merkblatt für Lebensmittelschlauchleitungen

### Hinweise:

- Schlauchleitungen sind Arbeitsmittel, Sie sollten vor Einsatz eine Gefährdungsbeurteilung/Gefahrenanalyse gemäß Betriebssicherheitsverordnung durchführen
- Reinigung vor Inbetriebnahme und im laufenden Betrieb sollte nur noch Vorgabe der Reinigungshinweise des Schlauchherstellers erfolgen
- Dämpfen zu Sterilisationszwecken nur im offenen System (ein Schlauchende offen)  
Das Dämpfen von kompletten Systemen mit Produktschläuchen wird nicht empfohlen.  
Verwenden Sie hierzu spezielle Dampfschlauchleitungen.
- häufige Warm-, Kaltschwankungen wirken sich negativ auf die Einbindung der Armaturen aus, Schlauchleitungen sollten nach einem Heißreinigungsprozess langsam und sorgfältig abgekühlt werden
- beachten Sie die Verlege- und Montagehinweis der Betriebsanleitung.  
Zugbelastungen und Torsion führen zum Ausfall der Schlauchleitung (Leckage an der Verpressung).
- in der Regel sind Milchrohrverschraubung durch handfestes Anziehen ohne Hilfsmittel dicht, sobald zum Anziehen der Verschraubung Hilfsmittel benötigt werden, sollte die Dichtung gewechselt werden  
Bei größeren Nennweiten empfehlen wir die Verwendung von erhöhten Dichtungen.
- verwenden Sie, wenn möglich EPDM oder Silikondichtungen, für höhere Temperaturen, diese haben einen besseren Druckverformungsrest
- Legen Sie Prüffristen im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung fest und führen Sie entsprechende Wiederholungsprüfungen für Ihre Schlauchleitungen durch. Lassen Sie die Wiederholungsprüfungen von einer „zur Prüfung befähigten Person“ durchführen und Dokumentieren Sie die Ergebnisse der Prüfung.

Haben Sie Fragen oder brauchen Sie Unterstützung (z.B. bei der Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung) dann kontaktieren Sie uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter.