

Nachhaltiges Reinigen von Küche und Bad

Marcus Gast
Multiplikatorenseminar
25.-26. März 2010

Inhalt des Vortrags

Der Vortrag wird folgende Themen umfassen:

- Was ist nachhaltige Reinigung
- Allgemeine Anforderungen
- die Goldenen Regeln

Was verstehen wir unter nachhaltiger Reinigung?

Nachhaltigkeit in der Unterhaltsreinigung soll

- eine hygienische Reinigung ermöglichen,
- die Gesundheit nicht beeinträchtigen,
- die Umwelt möglichst gering belasten,
- und dabei den Wert der Oberflächen erhalten.

Allgemeine Anforderungen

Reinigungsmittel belasten die Umwelt durch:
den Transport → die Luft

die Verpackungsgröße → die Abfallmenge

- Daher sollten bevorzugt Reinigungsmittel-Konzentrate genutzt werden.

Allgemeine Anforderungen

Reinigungsmittel belasten die Gesundheit und die Umwelt durch:

→ die darin enthaltenen Chemikalien

- Daher sollten Reinigungsmittel so sparsam wie möglich eingesetzt werden.
- Die Reinigungsmittel möglichst wenig bedenkliche Stoffe enthalten.

Allgemeine Anforderungen

- Auf folgende Reinigungsmittel ist zu verzichten, da sie im Vergleich zu anderen Reinigungsmitteln oder -methoden als stärker umweltbelastend zu betrachten sind:
- chlorhaltige Sanitärreiniger,
- WC- Reiniger mit anorganischen Säuren,
- Chemische Abflussreiniger,
- WC- Einhängen,
- Spülkastensteine,
- Desinfektionsmittel / Desinfektionsreiniger

„Dicke Luft“

Flüchtige Inhaltsstoffe in Reinigungsmitteln verschlechtern die Innenraumluftqualität.

Daher sollten die verwendeten Reinigungsmittel bevorzugt

- lösemittelfrei sein und
- wenig Duftstoff enthalten.
- Auf den Einsatz von Raumbeduftungsmitteln (Lufterfrischer, Duftspender) sollte möglichst verzichtet werden.
- Meist hilft bereits kurzes Lüften, um schlechte Gerüche zu beseitigen.

„Echt Ätzend“

Stark saure oder stark alkalische Reiniger können bei unsachgemäßer Anwendung Hautreizungen oder sogar Verätzungen verursachen.

Daher sollten die verwendeten Reinigungsmittel (möglichst) nicht stark sauer oder stark alkalisch sein.



C Ätzend



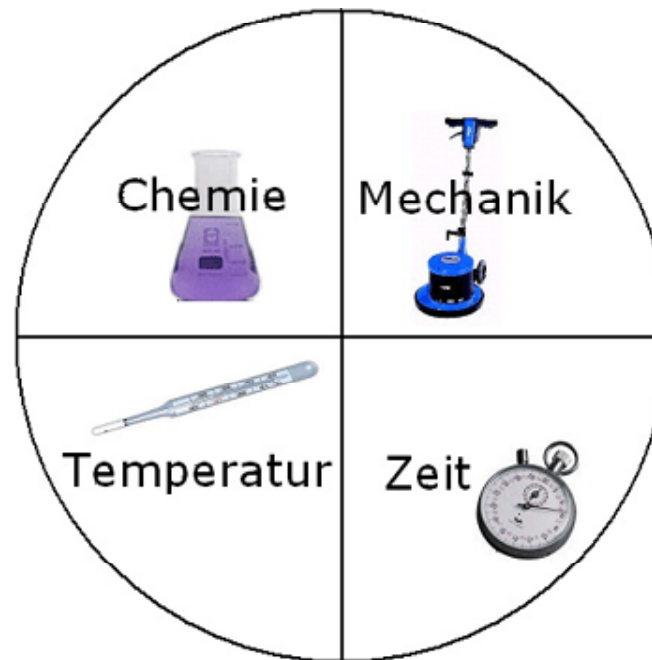
Xi Reizend

Und was kann ich nun verwenden?

- Mit einem Allzweckreiniger, einem Handspülmittel, einer Scheuermilch und einem sauren Reiniger auf Basis von Zitronensäure lässt sich fast der gesamte Haushalt reinigen. Ergänzend kann ein Backofenreiniger und ein WC-Reiniger sinnvoll sein.
- Allzweckreiniger sind für fast alle Reinigungsarbeiten auf wischbeständigen Oberflächen geeignet.
- Scheuermilch ist bei hartnäckigen Verschmutzungen auf kratzfesten Oberflächen eine gute Wahl.
- Saure Reiniger auf Basis von Zitronensäure beseitigen Kalk- und Seifenrückstände

„Sinnerscher Kreis“

In der Reinigung spielen vier Faktoren eine wesentliche Rolle: Chemie, Mechanik, Temperatur und (Einwirk-)Zeit.



Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Sinnerscher_Kreis

Und was kann ich noch tun?

- Bürsten, Mikrofasertücher, Schrubber usw. verstärken den Reinigungseffekt. Dadurch kann teilweise der Einsatz von Chemikalien verringert werden.
- Wenn möglich, dann Oberflächen „mechanisch“ reinigen.
- Gelegentlich kann grober Schmutz, z. B. Sand, vom Boden allein mit Besen, Handfeger und Kehrblech beseitigt werden.
- Auch auf chemische Abflussreiniger kann meist verzichtet werden, wenn der Abfluss mechanisch mit Saugglocke, Bürste oder Spirale gereinigt wird.
- Mittel zur Schmutzvermeidung verwenden.

Sechs goldene Regeln allgemein

Die goldenen Regeln sollen folgende Punkte abdecken:

- Hygiene
- Arbeitssicherheit
- geeignete Arbeitsmaterialien
- Materialschonung / Werterhalt
- Sparsame Verwendung von Wasser, Energie und Reinigungsmittel
- Schmutzvermeidung

Sechs goldene Regeln zum Reinigen (1)

Etikett der Reinigungsmittel lesen, Hinweise beachten (z. B. Materialverträglichkeit) und nach Herstellerangaben dosieren (Ergiebigkeit von Konzentraten beachten!)

Warum?

- Das Etikett beinhaltet die Sicherheitshinweise zum Gebrauch und Hinweise auf mögliche Materialschäden
- Eine zu hohe Dosierung verschlechtert häufig das Reinigungsergebnis. Besonders bei Allzweckreinigern führt eine zu hohe Dosierung zu Putzstreifen.
- Außerdem verursacht Überdosierung unnötige Kosten und eine überflüssige Umweltbelastung.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen (2)

Reinigungsmittel wegen Verwechslungsgefahr immer im Originalbehälter aufbewahren

Warum?

- In Tassen, Gläser oder Getränkeflaschen oder andere Flaschen abgefüllte Reinigungsmitteln könnten mit Lebensmitteln verwechselt und dadurch getrunken werden.
- Bewahren Sie Reinigungsmittel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen (3)

Generell mit kaltem Wasser reinigen, nur bei starken Fettanschmutzungen heißes Wasser verwenden

Warum?

- Heißes Wasser ist zur Reinigung von Fliesen, Fenstern, Schränken usw. nicht erforderlich.
- Die Verdunstung der heißen Reinigungslösung kann Reinigungsmittelrückstände (Putzstreifen) fördern.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen (4)

Getrennte Reinigungstextilien für Küche und Bad sowie die unterschiedlichen Bereiche (z. B. Spülbecken, Böden, Toilette, Waschbecken) verwenden

Warum?

- Feuchte Textilien wie Putztücher, Spülschwämme und Geschirrtücher sind „Wohnort“ für Keime aller Art.
- Um eine Verschleppung der Keime im Haus zu vermeiden, sollten für die verschiedenen Räume und Oberflächen unterschiedliche Reinigungstextilien verwendet werden.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen (5)

Kunststoffoberflächen (z. B. Duschkabine) und empfindliche Edelstahlflächen (z. B. Kühlschranktür) nicht mit Scheuerschwamm reinigen

Warum?

- Scheuerschwämme und verschiedene andere harte Reinigungsutensilien hinterlassen Kratzer auf der Oberfläche.
- An zerkratzten Oberflächen hält dann der Schmutz noch besser.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen (6)

Siebe in Wasserhähnen regelmäßig ausbauen und entkalken. Für Abflüsse Siebe verwenden, um Verstopfungen zu verhindern

Warum?

- Die Strahlregler und Siebe in den Wasserhähnen verkalken und können dann nicht mehr ordentlich funktionieren.
- Strahlregler jedoch nicht mit Essig auskochen, da der Essig die Oberfläche schädigen kann.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen in der Küche (1)

Kühlschrank mindestens einmal pro Monat aufräumen und auch innen reinigen

Warum?

- Verdorbene Lebensmittel sind Nährboden für Schimmelpilze und Bakterien
- Auch im kalten Kühlschrank wachsen mit der Zeit Bakterien und Schimmelpilze.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen in der Küche (2)

Verschmutzungen am Herd und in dessen Nähe sowie im Backofen sofort beseitigen und Dunstabzugshaube regelmäßig reinigen

Warum?

- Frischer Schmutz lässt sich leichter entfernen als eingebrannter Schmutz. Daher Herd und Backofen möglichst sofort nach dem Abkühlen reinigen, damit nichts erneut einbrennen kann.
- Dicke Fettschichten erschweren die Reinigung der Dunstabzugshaube. Zusätzlich kann es einen Fettbrand ermöglichen.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen in der Küche (3)

Wasserkocher und Kaffeemaschine regelmäßig entkalken

Warum?

- Kalkschichten behindern die Wärmeabgabe der Heizstäbe an das Wasser. Somit braucht das Gerät länger zum Erhitzen des Wassers und es benötigt daher mehr Strom.
- Eine vollständig zugekalkte Kaffeemaschine kann man meist in den Elektroschrott werfen.
- Zum entkalken keinen Essig verwenden, da sie Essigsäure die Geräte schädigen kann.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen in der Küche (4)

Arbeitsflächen frei und sauber halten

Warum?

- Frischer Schmutz lässt sich leichter entfernen als eingetrockneter Schmutz. Daher sollten Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel zubereitet werden, nach der Zubereitung sofort gereinigt werden.
- Arbeitsplatten ohne zusätzliche Geräte und Accessoires lassen sich leichter reinigen.
- Zusätzlich sind derartige Geräte und Accessoires meist die reinsten Schmutzfänger.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen in der Küche (5)

Vorratsschränke zweimal im Jahr reinigen und dabei Lebensmittelvorräte auf Haltbarkeit und Schädlingsbefall überprüfen, möglichst fest schließende Vorratsbehälter verwenden

Warum?

- Überlagerte Lebensmittel sind ein möglicher Nährboden für Bakterien und Schimmelpilze.
- Lebensmittelrückstände, z. B. Honig oder Semmelmehl, locken Insekten an.
- Fest schließende Vorratsbehälter halten Getreidemotten und Käfer fern.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen in der Küche (6)

Abfallbehälter regelmäßig leeren und reinigen

Warum?

- Abfälle sind Nährböden für Keime aller Art. Häufig wachsen Schimmelpilze sogar am Deckel des Mülleimers. So wird der Mülleimer bei jedem Öffnen zu einer Quelle für Pilzsporen.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen im Bad und WC (1)

Dusche und Badewanne nach Benutzung mit einem Abzieher oder Tuch trocknen

Warum?

- Das Trockenwischen der Duschkabine, der Armaturen und der Badewannenränder nach der Benutzung vermindert die Bildung von Kalkflecken und Schimmel, was aufwendigere Reinigungsarbeiten erspart.
- Gibt es doch Kalkflecken, so reicht Reinigen mit saurem Reiniger auf Basis von Zitronensäure aus, um Kalk und Schmutz zu beseitigen.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen im Bad und WC (2)

Abfälle, Speisereste oder Hygieneartikel nicht in die Toilette werfen

Warum?

- Abfälle und Hygieneartikel erhöhen die Gefahr der Verstopfung der Abflussrohre.
- Speisereste können Ratten in das Rohrleitungssystem und damit in Extremfall in die Wohnung locken.
- Fett von den Essensresten lagert sich am WC-Becken an und erschwert die Reinigung.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen im Bad und WC (3)

Toilette regelmäßig gründlich reinigen, z. B. auch unter dem Beckenrand

Warum?

- An den Wänden des WC-Beckens und unter dem Rand kann sich zunehmend Kalk ablagern. Dadurch können Fäkalien schwerer von der Oberfläche fortgespült werden.
- Auf feuchten Kalkrückständen unter dem Rand können Schimmel und Bakterien wachsen.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen im Bad und WC (4)

WC-Bürste regelmäßig reinigen (z. B. Reinigungsmittel im Siphonwasser auf WC-Bürste einwirken lassen)

Warum?

- Auf der WC-Bürste lagert sich sonst zunehmend Schmutz ab.
- Die häufig feuchte WC-Bürste wird zum Tummelplatz von Keimen.
- Es kann dann zu einer Geruchsbelästigung kommen.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen im Bad und WC (5)

Desinfektion von Bad und WC ist im Normalfall nicht notwendig

Warum?

- Herkömmliche Reinigungsverfahren mit Wasser und Reinigungsmittel reichen aus, um vorhandene Keime auf ein gesundheitlich unbedenkliches Niveau zu reduzieren.
- Die wichtigste Maßnahme zum Schutz vor Infektionen ist das Händewaschen, besonders vor der Zubereitung von Lebensmitteln und nach dem Toilettenbesuch.

Sechs goldene Regeln zum Reinigen im Bad und WC (6)

Handtücher luftig aufhängen, damit sie schnell trocknen können

Warum?

- Schimmelpilze und Bakterien wachsen bzw. vermehren sich überall dort, wo sie ausreichend Feuchtigkeit und einen geeigneten Nährboden finden.
- Nasse Handtücher können an der Wand die Bildung von Stockflecken fördern.

Wo finde ich weitere Informationen?

Weitere Informationen zum Thema „Nachhaltiges Reinigen in Küche und Bad“ finden Sie im Internet unter:

www.aktionstag-nachhaltiges-waschen.de

und

www.forum-waschen.de/e-trolley/page_8981/index.html

Ich danke für ihre Aufmerksamkeit

Umweltbundesamt

Fachgebiet IV 2.2

Umweltprüfung Arzneimittel, Wasch- und Reinigungsmittel

Wörlitzer Platz 1

06844 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 / 2103 3154

e-mail: detergenzien@uba.de

Postanschrift:

Postfach 1406, 06813 Dessau-Roßlau