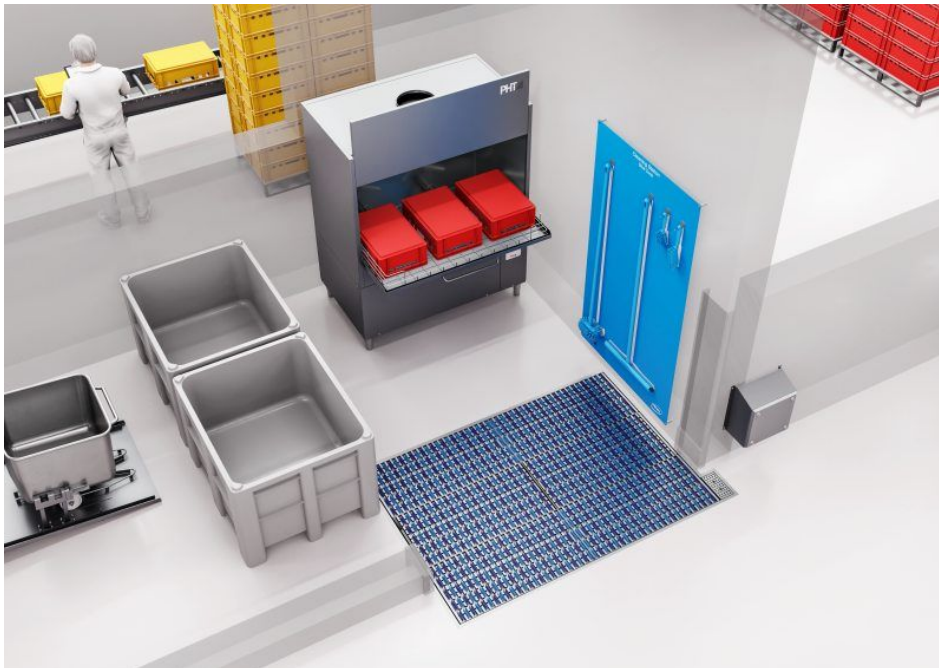


Schluss mit Schmutzeinschleppungen

Artikel vom **22. Februar 2024**

Reinigungsmaschinen, -geräte und -mittel

Als Lebensmittelproduzenten tragen Betriebe in Bezug auf Hygiene eine besondere Verantwortung gegenüber Verbrauchern und Mitarbeitenden. Vermehrte Kontrollen und Audits sorgen dafür, dass Hygienevorschriften korrekt eingehalten werden. Der Produktionsalltag stellt die Betriebe jedoch oftmals vor Herausforderungen – sei es wegen Personalwechsels, hygienischen Schwachstellen oder unhygienischer Ausstattung. Hygiene muss gesamtheitlich funktionieren, um den täglichen Herausforderungen standhalten zu können. Deshalb hat sich das Unternehmen [PHT](#) seit 25 Jahren auf gesamtheitliche Hygienekonzepte spezialisiert und liefert dazu die passende Hygienetechnik.



Diese Station sorgt für die zuverlässige Reinigung von Sohlen und Rädern. Das System wird an Zugängen platziert und kann von Mitarbeitenden sowie Flurförderzeugen ohne zusätzlichen Aufwand passiert werden. Schattenwände sorgen für eine hygienische

Aufbewahrung der manuellen Reinigungsgeräte (Bild: PHT).

Ein großer Kritikpunkt bei Kontrollen sind Schmutzeinschleppungen zwischen verschiedenen Bereichen. Das »Hygienic Floor System« wurde daher entwickelt, um Sohlen sowie Räder zuverlässig zu reinigen und somit die Schmutzeinschleppungen zu verhindern. Das System wird an Zugängen platziert und kann von Mitarbeitenden sowie Flurförderzeugen ohne zusätzlichen Aufwand passiert werden. Die semiaktiven Bürsten reinigen zuverlässig sowohl in der Trocken- als auch in der Nassvariante. Zur Reinigung der Anlage können die einzelnen Bürstenkassetten mit dem integrierten Hebel aufgeklappt werden.

Die richtige Personal- und Betriebshygiene

Zu einem gesamtheitlich funktionierenden Hygienekonzept gehört die richtige Personal- und Betriebshygiene. Personalhygiene umfasst die Hygienetechnik rund um Hand- und Sohlenreinigung sowie die hygienische Einrichtung der Sozialräume. Beim Personalfluss ist zu beachten, dass dieser durch die Hygieneschleuse geleitet wird und nach einem logischen Ablauf erfolgt. Kombinierte Hand- und Sohlenreinigungen sowie Handdesinfektionen mit kombiniertem Drehkreuz sind hier ein wichtiger Bestandteil.



Die Hygienestation »Traditio Complete« vereint Hand- und Sohlenreinigung (Bild: PHT).

Der Durchgang kann nur passiert werden, wenn die Reinigung ordnungsgemäß ausgeführt wurde. In Handwerksbetrieben bietet sich dabei die Hygienestation »Traditio Complete« als geeignete Lösung an, die ein Handreinigungsbecken mit Sohlenreinigung platzsparend kombiniert.

Mindestens genauso entscheidend für ein funktionierendes Hygienekonzept ist die richtige Hygiene in der Betriebsstätte. Für die professionelle Betriebshygiene ist ein Niederdruckschaumreinigungssystem unverzichtbar. Das System kann aus verschiedenen Bestandteilen wie Satelliten, Druckerhöhungsanlagen und Hauptstationen zusammengestellt werden – ob ein einzelner Satellit im Handwerksbetrieb oder eine Hauptstation mit mehreren Satelliten im Industriebetrieb. Das Schaumreinigungssystem ist zusätzlich besonders bedienerfreundlich: Durch das energieeffiziente »Next«-System können bis zu drei Chemikalien nacheinander über einen Ausgang verwendet werden.

Für die manuelle Reinigung sind Reinigungsgeräte im hygienischen Design sowie eine hygienische Aufbewahrung an Schattenwänden wichtig.

Gesamtheitliche Hygienekonzepte

Für ein bestmögliches Hygienekonzept im einzelnen Betrieb müssen alle Hygienepunkte gesamtheitlich funktionieren. Schließlich hängt der Erfolg des Unternehmens von einem gut funktionierenden Hygiene-Gesamtkonzept ab, bei dem alle Einzelkomponenten harmonisch zusammenwirken. PHT unterstützt Betriebe beim Neubau sowie bei der Umrüstung durch Planung eines individuellen Hygienekonzepts und liefert hierfür zuverlässige, robuste Hygienetechnik.

Hersteller aus dieser Kategorie
