Verbesserung der Lebensmittelsicherheit

Artikel vom **30. Juni 2025**
Arbeitsschutz / Reinigung / Recycling / Umweltschutz

Der Gedanke an Hygiene in der Lebensmittelproduktion führt bei den meisten Menschen zu Bildern von weißen Kitteln, Edelstahlflächen und detaillierten Reinigungsplänen. Ein entscheidender Faktor ist jedoch oft unsichtbar, obwohl er allgegenwärtig ist: die Luft. In dieser befinden sich Keime, die sich in Fugen, an Maschinen und in schwer zugänglichen Bereichen absetzen. In der Fleisch verarbeitenden Industrie gehören z. B. Listeria monocytogenes zu den größten Risiken. Die jährlichen Zoonosenberichte der EU zeigen: Trotz strenger Auflagen und ständiger Reinigung finden sich immer wieder besorgniserregende Keimzahlen, etwa bei geschnittenem Räucherlachs oder Kochpökelware. Mögliche Ursachen hierfür sind unkontrollierte Luftströmungen, nicht erreichbare Ecken und zu geringe Hygienereserven im täglichen Produktionsalltag.

Luft- und Hygienetechnologie »ES-safe«

An diesem Punkt setzt Stadler mit seiner Luft- und Hygienetechnologie »ES-safe« an, einem biologisch-veganen Vernebelungsverfahren, das Räume, Anlagen und Oberflächen zuverlässig und rückstandsfrei entkeimt. Der Hersteller verspricht dadurch Bedingungen wie in einem Operationssaal. Das Verfahren wurde für sensible Prozesse entwickelt, bei denen eine klassische Nassdesinfektion an ihre Grenzen stößt. Dazu zählt etwa der Reifeprozess, bei dem Produkte viele Tage bei definierter Luftfeuchte in Klimaräumen gelagert werden. Das Verfahren kann sowohl zur Stoßentkeimung (z. B. 10…20 ml/m³ Luft/h) als auch zur kontinuierlichen Unterhaltshygienisierung (0,2…0,5 ml/m³ Luft/h) eingesetzt werden – sogar während der Produktion und mit Personal im Raum (unter Berücksichtigung der gesetzlichen MAK-Werte). Daraus resultieren keine nassen Flächen, keine Gefährdung für das Personal und eine hohe Wirksamkeit, wie mikrobiologische Validierungen belegen. Zusätzlich sinkt durch die gezielte Hygienisierung die Keimlast im Produktionsumfeld, was sowohl die Lebensmittelsicherheit erhöht als auch zu geringeren Produktverlusten und längerer Haltbarkeit beiträgt. Das Unternehmen liefert die Lösung aus einer Hand: von der baulichen Planung über das Luftmanagement bis zur Umsetzung als maßgeschneidertes Hygienekonzept.

Hersteller aus dieser Kategorie

Schmidmeier NaturEnergie GmbH
Zum Weinberg 5
D-93197 Zeitlarn
0941 69669-0
info@schmidmeier.com
www.schmidmeier.com
Firmenprofil ansehen

Jumo GmbH & Co. KG
Moritz-Juchheim-Str. 1
D-36039 Fulda
0661 6003-0
mail@jumo.net
www.jumo.net
Firmenprofil ansehen

Seepex GmbH
Scharnhölzstr. 344
D-46240 Bottrop
02041 996-0
info@seepex.com
www.seepex.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag