

UV-C-Desinfektion für Hygienekonzepte

Artikel vom **17. Juli 2026**
Produktionsbereich allgemein

Die UV-C-Desinfektion hat sich als Baustein moderner Hygienekonzepte in der Lebensmittelindustrie etabliert. Die Technologie inaktiviert Mikroorganismen ohne Chemikalien und lässt sich in bestehende Produktionslinien integrieren. Dadurch unterstützt sie Lebensmittelhersteller bei der Verbesserung von Produktsicherheit, Prozessstabilität und Ressourceneffizienz.



UV-C-Licht inaktiviert Mikroorganismen chemiefrei und lässt sich in bestehende Produktionslinien integrieren (Bild: Hoenle).

Steigende Anforderungen an Hygiene, Produktsicherheit und Nachhaltigkeit stellen Lebensmittelhersteller vor neue Herausforderungen. Gleichzeitig sollen Produktionsprozesse effizienter werden und der Einsatz von Wasser sowie chemischen Desinfektionsmitteln soll sinken. Die UV-C-Desinfektion bietet hierfür eine Möglichkeit, kritische Hygienepunkte innerhalb der Produktion gezielt zu behandeln. Mikrobiologische Kontaminationen können entlang der gesamten Produktionskette auftreten, z. B. über Rohstoffe, Fördertechnik, Verpackungsmaterialien, Luftströmungen oder manuelle Eingriffe. Besonders sensibel sind Bereiche nach thermischen Prozessen oder unmittelbar vor der Verpackung, da bereits geringe Keimbelastungen die Haltbarkeit und

Produktqualität beeinträchtigen können. UV-C-Licht mit einer Wellenlänge von rund 254 nm inaktiviert Mikroorganismen, indem es deren DNA bzw. RNA schädigt. Bakterien, Viren, Hefen und Schimmelpilze verlieren dadurch ihre Vermehrungsfähigkeit. Da ausschließlich Licht eingesetzt wird, entstehen keine chemischen Rückstände auf Produkten oder Verpackungen. Gleichzeitig entfallen Lagerung, Dosierung und Entsorgung von Desinfektionsmitteln. Moderne UV-C-Systeme von Hoenle lassen sich an unterschiedliche Produktionsanlagen anpassen. Typische Anwendungen sind die Desinfektion von Verpackungsfolien, Bechern, Deckeln und Verschlüssen sowie die Oberflächendesinfektion von Förderbändern, Transportbehältern, und Arbeitsflächen sowie die Luftdesinfektion in hygienisch sensiblen Produktionsbereichen. Da die Behandlung berührungslos erfolgt, entstehen weder zusätzlicher Produktkontakt noch mechanischer Verschleiß. Für eine gleichbleibende Desinfektionsleistung überwachen Sensoren kontinuierlich die UV-Intensität. Veränderungen durch Lampenalterung, Verschmutzung oder Prozessschwankungen werden erfasst und können dokumentiert werden. Dies unterstützt die Prozessüberwachung und die Validierung hygienischer Produktionsabläufe. Da jede Anwendung unterschiedliche Anforderungen stellt, werden die UV-C-Systeme in der Regel anhand mikrobiologischer Untersuchungen und Bestrahlungsversuche unter realen Prozessbedingungen ausgelegt.

Hersteller aus dieser Kategorie

KLB Kötztal Lacke + Beschichtungen GmbH

Günztalstr. 25
D-89335 Ichenhausen
08223 96 92-0
info@klb-koetzta.de
www.klb-koetzta.com
[Firmenprofil ansehen](#)

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
[Firmenprofil ansehen](#)
