

Rollen- und Sohlendesinfektion

Artikel vom **2. Dezember 2020**

Reinigungsmaschinen, -geräte und -mittel



Die Reinigungsfelder stoppen Mikroorganismen, noch bevor diese in die Produktion gelangen können (Bild: Heute Maschinenfabrik).

Die Einhaltung strenger Hygienevorgaben ist in der Lebensmittelindustrie und dort vor allem in fleischverarbeitenden Betrieben ein zentrales Thema. Speziell Eingangsbereiche stellen kritische Punkte für den Eintrag von Verschmutzungen dar. Die Heute Maschinenfabrik bietet mit dem Reinigungssystem »ProfilGate aqua« eine Lösung zur effektiven Nassreinigung und Desinfektion von Sohlen und Rollen an. Das System besteht aus einer flachen Edelstahlwanne, die in den Boden eingelassen wird. Die Wanne ist mit Gitterrosten bestückt, in die Bürstenleisten eingespannt sind. In die Wannens kann eine Reinigungs- und Desinfektionsflüssigkeit eingefüllt werden. Die Bürstenleisten nehmen laut Hersteller aufgrund ihrer Vorspannung und der schrägen Anordnung der Borsten aktiv Partikel von Laufflächen ab. Durch die Kapillarwirkung der Borsten gelangt das Desinfektionsmittel an Sohlen und Rollen. Die Reinigung oder

Desinfektion erfolgt prozesssicher beim Überfahren bzw. beim Überqueren der Felder. Die Reinigungsfelder stoppen somit Mikroorganismen, noch bevor diese in die Produktion gelangen können. Die mikrobiologische Effektivität wurde laut Angabe des Unternehmens durch das Labor Ibelin wissenschaftlich getestet und bestätigt. Bei der Auswahl der Testorganismen wurden speziell die Anforderungen der Lebensmittelindustrie beachtet. Verwendet wurden Escherichia-coli- und Enterococcus-faecium-Bakterien, die oft Zertifizierungen verhindern oder Lebensmittelwarnungen verursachen. Die Untersuchungen bestätigten, dass das einmalige Übergehen bzw. Überfahren eines ca. zwei Meter langen Reinigungs-Testfeldes eine signifikante bakterielle Reduktion der Mikroorganismen von ca. 99 % bewirkt.

Hersteller aus dieser Kategorie
