

Hygienedesign

Artikel vom **3. Dezember 2020**
Spezifische Beratungen

Sind Lebensmittel im Spiel, so finden sich Maschinenhersteller und Produzenten häufig in einem Dickicht von Regularien wieder. An sämtliche Komponenten, die der Herstellung von Lebensmitteln dienen oder mit ihnen in Kontakt kommen, werden besondere Anforderungen zur Konstruktion und Unbedenklichkeit der Materialien gestellt. Was dem Schutz von Umwelt und Verbrauchern dient, stellt Maschinen- und Komponentenhersteller jedoch oftmals vor große Herausforderungen. Für den europäischen Markt gilt die europäische Maschinenrichtlinie 2006/42 EG mit den darauf beruhenden, harmonisierten Normen, für den US-amerikanischen Absatzmarkt die 3-A-Sanitary-Standards und die Vorgaben der FDA. Konstruktionen wollen hygienegerecht ausgelegt, Konformitätserklärungen erstellt und Prozesse gemäß einer guten Herstellpraxis, der »Good Manufacturing Practice« (GMP), aufgestellt werden. Damit sich Maschinen- und Apparatebauer besser zurechtfinden, steht ihnen Ferdinand Schwabe als international tätiger Berater und autorisierter 3-A-Inspektor auf dem Weg zu einer hygienegerechten Konstruktion zur Seite. Bereits seit mehr als 25 Jahren setzt er sich dafür intensiv mit den rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien auseinander und unterstützt seine Kunden bei der Umsetzung der für sie geltenden Vorgaben. Über Seminare werden innerhalb der Unternehmen Wissen und Verständnis für eine hygienegerechte Konstruktion aufgebaut. Drittparteieninspektionen und Konformitätsbewertungen für Ausrüstungsgegenstände nach 3-A Sanitary, insbesondere für Molkereimaschinen, gehören ebenso zum Angebot wie die Unterstützung bei Risikobewertungen zur Hygienesicherheit von Nahrungsmittelmaschinen. Durch unabhängige Audits unterstützt er die Unternehmen zudem dabei, ihre Fertigung GMP-gerecht aufzustellen.

Hersteller aus dieser Kategorie
