



Verschlusstechnik: Hygiedesign für sensible Umgebungen

Artikel vom **2. Februar 2021**

Produktionsbereich allgemein

Die strengen Hygieneanforderungen im Lebensmittelbereich schließen nicht aus, dass Produkte ein frisches und ansprechendes Design haben können. Das beweist ein neuer, speziell für sensible Umgebungen konzipierter Hygiene-Vorreiber von [Emka](#).



Der neue Hygiene-Vorreiber wurde insbesondere für sensible Umgebungen im Lebensmittel- und Medizinbereich entwickelt. Bilder: Emka

Dass »Form follows function« keineswegs langweilig aussehen muss, zeigt die Emka Beschlagteile GmbH & Co. KG mit ihrem optimierten, speziell für sensible Umgebungen im Lebensmittel- und Medizinbereich konzipierten Hygiene-Vorreiber. Der optimierte Verschluss wurde nach den Konstruktionsvorgaben der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) entwickelt und erhielt jüngst das EHEDG-Zertifikat.

Die Hygieneanforderungen in der Lebensmittel- und Pharmabranche steigen stetig – und damit auch der Bedarf an Verschlusstechnik, die diese Anforderungen erfüllt und im besten Fall zertifiziert ist. Unter anderem sollten die eingesetzten Produkte dem Strahl eines Hochdruckreinigers standhalten. Daher hat der Hersteller von Verschlüssen, Scharnieren und Dichtungen, die in Schalt- und Steuerungsschränken zum Einsatz kommen, seinen neuen Hygiene-Vorreiber streng nach den Konstruktionsvorgaben der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) und der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) optimiert. Nach der erfolgreich erteilten DGUV-

Zulassung erhielt EMKA im Juni 2020 auch die entsprechende EHEDG-Zertifizierung – und zwar für die EL Class I AUX. Diese betrifft Bauteile in offenen Prozessen, die mit Flüssigkeit ohne Demontage gereinigt werden. Insbesondere die EHEDG-Zertifizierung wurde vermehrt von Kunden nachgefragt. Der Verschlusshersteller ist damit nach aktueller Kenntnis einer der ersten Anbieter auf dem Markt, die darüber verfügen.

Optimierungen im Detail

Beim optimierten Hygiene-Vorreiber wurde die geschäumte Dichtung durch eine neue, lebensmitteltragliche Flachdichtung ausgetauscht. Diese Flachdichtung erfüllt die Anforderungen der FDA 21 CFR 177.2600 und VO 1935/2004.



Die neue Flachdichtung erfüllt die Anforderungen der FDA 21 CFR 177.2600 und VO 1935/2004.

Darüber hinaus haben die Designer die Betätigungen weiter abgerundet, um eine praxisgerechtere Reinigung zu ermöglichen. Voraussetzung dafür sind entsprechend bearbeitete Edelstahlkomponenten, die Emka im eigenen Technologiezentrum entwickelt, anschließend selbst fertigt und intensiv im eigenen Prüflabor testet. Innerhalb des Hygieneportfolios ergänzen ein spezieller Dreh-Spann-Verschluss und ein Hygieneschlüssel, der metallischen Abrieb komplett ausschließt, den Vorreiber.

Gemeinsam für sichere Lebensmittel

Die European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) ist ein im Jahr 1989 gegründeter, gemeinnütziger Zusammenschluss u. a. von Ausrütern für die Lebensmittelherstellung, Lebensmittel verarbeitenden Betrieben, Forschungsinstituten sowie Einrichtungen des öffentlichen Gesundheitswesens. Das Hauptziel der Organisation ist die Förderung sicherer Lebensmittel durch Verbesserung der

Hygienetechnik und des Hygiedesigns in allen Aspekten der Lebensmittelherstellung.
Die Organisation erarbeitet hierbei auch Hilfestellungen für Betriebe bei der Umsetzung
gesetzlicher Vorgaben, die in Form von Leitlinien erörtert und publiziert werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH & Co KG

Walldürner Str. 50

D-74736 Hardheim

06283 51-0

eirich@eirich.de

www.eirich.de

[Firmenprofil ansehen](#)

ProMinent Deutschland GmbH

Maaßstr. 32/1

D-69123 Heidelberg

06221 842-1800

info@prominent.com

www.prominent.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80

CH-8166 NIEDERWENINGEN

0041 44 8572300

info@bucherunipektin.com

www.bucherunipektin.com

[Firmenprofil ansehen](#)
