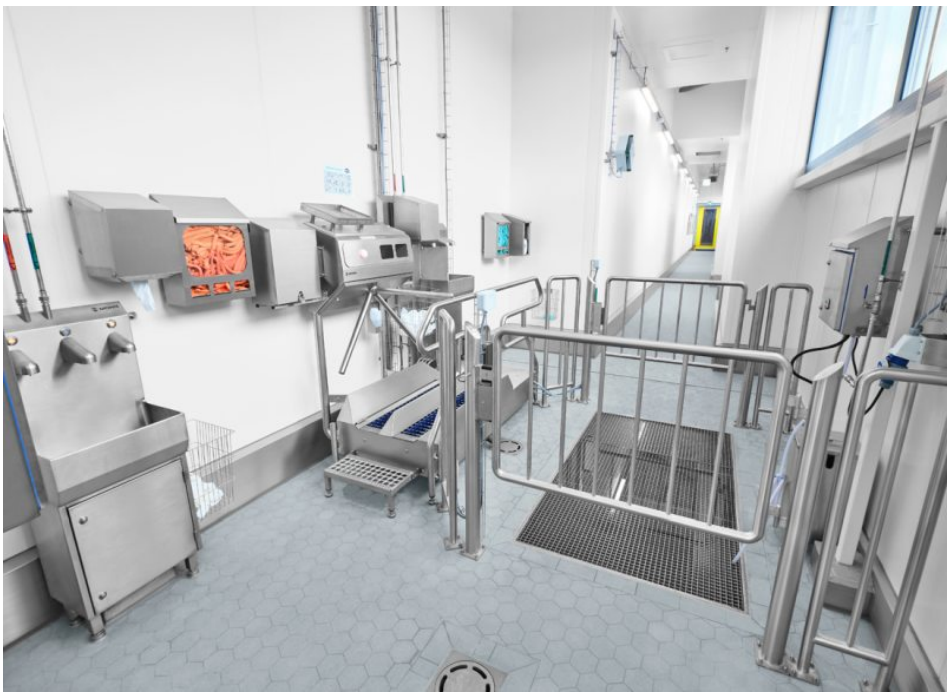
Kontrollierte Sicherheit für ein sauberes Image

Artikel vom **13. Dezember 2022**
Arbeitssicherheit

Personal-Hygieneschleusen in der Lebensmittelindustrie nehmen in Zeiten der Pandemie einen immer größeren Stellenwert zur Regelung des Zutritts in sensible Bereiche eines Unternehmens ein. Im Sinne des Qualitätsmanagements wird seitens der Produzenten größter Wert auf bestmögliche Hygiene gelegt.



Personal-Hygieneschleusen leisten einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit (Bild: Mohn

Während die Reinigung und Desinfektion der Maschinen und Geräte relativ leicht zu bewältigen ist, gilt vielfach die Personalhygiene beim Betreten der Produktionsanlagen als Schwachpunkt. Jeder Mitarbeiter sollte zwar wissen, wie wichtig die richtige

Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionseinrichtungen vor dem Betreten der Produktionsstätten ist, doch überall, wo Routine auftritt, ist auch Nachlässigkeit schnell an der Tagesordnung. Zu einer sehr guten Lebensmittelhygiene tragen die Hygieneschleusen von Mohn bei, unter anderem durch die unumgehbare Einrichtung zum hygienischen Reinigen der Schuhe und der abwaschbaren Arbeitskleidung sowie zum Reinigen und Desinfizieren der Hände. Dabei geht es nicht allein um das Vorhandensein von Handwaschbecken und Desinfektionseinrichtungen, es besteht beim Durchschreiten der Eingangsschleuse ein Zwang zur Benutzung der Reinigungseinrichtungen. Geschieht dies nicht, sperren die integrierten Drehkreuze automatisch den weiteren Durchgang.



Jede Person, die die Produktionsräume betreten möchte, wird durch die Anlage geführt, deren Drehkreuze erst freigegeben werden, wenn die Reinigung bzw. Desinfektion der Hände erfolgt ist (Bild: Mohn).

Sowohl die Sohlen von Schuhen als auch die Handflächen werden im Durchlaufverfahren gereinigt und desinfiziert. Jede Person, die die Produktionsräume betreten möchte, wird durch die Anlage geführt, deren Drehkreuze erst freigegeben werden, wenn die Reinigung bzw. Desinfektion der Hände erfolgt ist.

Zuverlässige Zugangskontrolle per Chip oder Codekarte

Hygieneschleusen der neuesten Generation beherrschen jedoch noch mehr als lediglich die bestmögliche Reinigung und Desinfektion. So ist es technisch kein großer Aufwand mehr, die Schleuse zusätzlich mit einer Zeiterfassung oder Zugangskontrolle auszurüsten.



Die Integration von Zeiterfassungs- oder Zugangskontrollsystemen ist einfach möglich (Bild: Mohn).

Wer per Chip oder Codekarte einchecken muss, kann auch leicht darauf hin überprüft werden, ob eine Zugangsberechtigung für den jeweiligen Betriebsteil besteht oder ob diese Berechtigung sich nur auf bestimmte Zeiten erstreckt. Gefragt sind derartige Kombinationen vor allem, wenn es um die Zugangskontrolle zu hygienisch hochsensiblen Räumen geht. Welches Hygienekonzept sich für welche Ansprüche und bei welchen räumlichen Gegebenheiten am besten eignet, sollte jeweils vor Ort ermittelt werden.

Individuelle Konzeption für jede Räumlichkeit

Individuelle Beratung und Konzeption sind dabei wichtig, um die beste Lösung zum bestmöglichen Kosten-Nutzen-Verhältnis zu bekommen. Das ist speziell bei bereits bestehenden Betrieben sinnvoll, denn hier können die Räumlichkeiten meist nur mit erheblichem Aufwand so umgestaltet werden, dass standardisierte Konzepte passen. Je nach Betriebsgröße und baulichen Gegebenheiten vor Ort planen die Hygienespezialisten von Mohn aus dem sauerländischen Meinerzhagen in Abhängigkeit folgender Faktoren eine auf Ihre Anforderungen maßgeschneiderte Hygieneschleuse:

- Höhe des Personalaufkommens innerhalb eines bestimmten Zeitraums,
- Anzahl der Schichten,
- Grad der Verschmutzung,
- Auflagen der zuständigen Lebensmittelkontrollbehörde sowie
- individuelle betriebliche Anforderungen.

Hierbei wird selbstverständlich auch darauf geachtet, ob das Personal Arbeitsmittel mitführt und wie bzw. von wem die Reinigung der Hygienekomponenten erfolgen soll. Neben den für ein hohes Personalaufkommen großzügig im Raum geplanten Hygieneschleusen empfiehlt es sich, in Räumlichkeiten mit beengten Platzverhältnissen oder für Nebeneingänge – beispielsweise für Fahrerschleusen im Anlieferbereich – sogenannte kompakte Hygieneschleusen vorzusehen, die alle Hygienekomponenten platzsparend vereinen. Sehr häufig sind diese Personal-Hygieneschleusen als zusätzlicher Schutz zur Risikominimierung in High-Care-Bereichen zu finden. Der Hin-

und Rückweg des Personals erfolgt bei dieser Art der Hygieneschleuse meist einspurig.

Transport- und Fluchtwege bei der Planung beachten

Wichtig zu beachten sind bei der Planung ebenso eventuelle Transport- und/oder Fluchtwege im Bereich der Hygieneschleusen. Gesetzlich vorgeschriebene Fluchtbreiten werden durch speziell entwickelte und praxiserprobte Fluchtweg-Geländertore bzw. Magnettore realisiert. Diese sind zudem mit einer Brandmeldeanlage oder einer Notauslösevorrichtung koppelbar und sorgen im Notfall für die erforderliche Sicherheit. Wichtig sind zudem Wege für das Reinigungspersonal und dessen mitgeführtes Equipment. Deshalb sollte auch die schnelle und hygienische Reinigung der Anlage selbst in Betracht gezogen werden. Je hygienischer das Design und je praktikabler die Ausführung der Hygieneschleuse ist, umso geringer der Verschmutzungsgrad und der damit verbundene Reinigungsaufwand. Durch enge Absprachen mit Lebensmittelkontrolleuren und Architekten setzt Mohn auf bedarfsgerechte und kostengünstige Lösungsmöglichkeiten, da sich nicht grundsätzlich zwangsgeführte Hygieneschleusen in allen Betrieben bzw. Räumlichkeiten installieren lassen.

Hersteller aus dieser Kategorie

Euchner GmbH + Co. KG
Kohlhammerstr. 16
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
0711 7597-0
info@euchner.de
www.euchner.com
Firmenprofil ansehen

Argelith-Bodenkeramik H. Bitter GmbH
Schledehauser Str. 133
D-49152 Bad Essen
05472 402-0
info@argelith.com
www.argelith.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag