

Fischmagazin

# TECHNIK

Räuchern & Veredeln  
Verarbeiten & Schneiden  
Ladenbau & Küchentechnik  
Verpacken & Etikettieren  
Kälte & Klimatechnik  
**Reinigung & Hygiene** ▶



Einige Betriebe in der Fisch- und Feinkostverarbeitung setzen das natürliche Hygieneverfahren bereits ein und konnten so die hygienischen Risiken sowie die manuellen und wirtschaftlichen Aufwendungen deutlich reduzieren.

**Just in Air** entwickelt alternative Hygienetechnologie auf Pflanzenbasis

# Hygienemanagement für mehr Lebensmittelsicherheit und Kosteneinsparungen

Durch die Optimierung des Luft- und Hygienemanagements lassen sich in Lebensmittelbetrieben im direkten Prozessumfeld Kosten senken und gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit erhöhen. Das Bremer Luft- & Hygienefachinstitut „Just in Air“ hat Desinfektionsmittel auf Pflanzenbasis entwickelt, die über ein Vernebelungsverfahren ausgebracht werden und damit eine komplette Erreichbarkeit und Desinfektion aller Raumeinbauten erzielen.

In der aktuellen Situation stark steigender Energiepreise, der zunehmend sich weiter verknappenden Energieressourcen, aber auch der veränderten regulatorischen Hygieneverordnungen, hat der Druck auf die Betriebe der Fischverarbeitung deutlich zugenommen, „Vorkehrungen und Maßnahmen“ zu treffen. Es gibt Ansätze im direkten Betriebsumfeld zur nachhaltigen Kostenreduzierung bei gleichzeitiger Erhöhung der „nach-

weisbaren“ Hygienesicherheit. Bevor jedoch die richtigen Maßnahmen und Vorkehrungen getroffen werden können, muss die bestehende Situation im laufenden Betrieb erfasst und bewertet werden. Hier gilt die zusammengefasste Begrifflichkeit des Luft-, Hygiene- und Energiemanagement, wobei diese komplexen und in sich übergreifenden Segmente im direkten Umfeld der einzelnen Prozessschritte in jedem Betrieb unterschiedlich vorliegen.

## Ausgangslage im Prozessumfeld analysieren

Kaum ein anderer Umwelteinfluss bestimmt die Produktqualität und wirtschaftlichen Aufwendungen mehr als die Hygiene. Die Ursachen eines nicht optimal aufeinander abgestimmten Luft-, Hygiene- und Energiemanagement im direkten Prozessumfeld haben negative Auswirkungen auf die hygienische Produktqualität, auf Betriebs- und

Energieaufwendungen sowie auf die Kosten. Besonders in der heutigen Zeit ist die Energiesituation zu einem beachtlichen Kostenfaktor geworden.

Ein Ergebnis umfangreicher Untersuchungen in gekühlten Verarbeitungsbereichen der Fischverarbeitung sowie der Feinkostherstellung war, dass die hygienischen Voraussetzungen oft nicht optimal sind. Dadurch werden in vielen Fällen zu geringe Umgebungstemperaturen gefahren, was in der Furcht vor mikrobiologischen Risiken begründet liegt. Ansätze der erweiterten Hygieneabsicherung durch den Einsatz alternativer Hygienetechnologien sowie der Energieeinsparung ergeben sich besonders in gekühlten Bereichen der Fischverarbeitung. Aber welche Hygieneverfahren sind für Bakterien, Schimmel und Hefen gleichsam effektiv, die einfach und wirtschaftlich eingesetzt werden können?

### Hygienemanagement durch Vernebelungsverfahren

Hier gibt es durch den Ansatz eines angepassten Hygiene- und Luftmanagement die Möglichkeit einer für die Produkte und das Personal sehr gut verträglichen natürlichen Hygiene, was auch zu einem deutlich besseren Raumtemperaturgefüge führt. Das angepasste Hygienemanagement zeichnet sich aus durch Einsatz von alternativen Hygienetechnologien, die in sehr geringen Mengen über moderne Vernebelungsverfahren ausgebracht werden und somit neben der deutlichen Reduzierung von Feuchtelasten auch eine komplette Erreichbarkeit und Desinfektion aller Raumeinbauten erzielen.

Dabei wird ein natürlich gewonnener Entkeimungswirkstoff auf Pflanzenbasis als nachhaltige Hygienetechnologie über einfache Drucklufttechnik im Raum vernebelt, womit eine Erreichbarkeit aller Oberflächen in sehr kurzer Zeit erreicht wird. Ein Nachspülen ist nicht notwendig, was die manuellen

[www.fischmagazin.de](http://www.fischmagazin.de)



**Ein Ergebnis umfangreicher Untersuchungen in gekühlten Verarbeitungsbereichen der Fischverarbeitung sowie der Feinkostherstellung war, dass die hygienischen Voraussetzungen oft nicht optimal sind.**



**Kaum ein anderer Umwelteinfluss bestimmt die Produktqualität und wirtschaftlichen Aufwendungen mehr als die Hygiene. Hier erfolgt eine Luftkeimmessung.**

Aufwendungen deutlich reduziert und auch keine umweltschädlichen chemischen Desinfektionsmittelfrachten in das Abwasser gelangen lässt. Viele Betriebe in der Fisch- und Feinkostverarbeitung setzen dieses natürliche Hygieneverfahren bereits erfolgreich ein und konnten damit die hygienischen Risiken sowie die manuellen und wirtschaftlichen Aufwendungen deutlich reduzieren. Zu diesem Thema gibt es auch von der BWA Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin weitere Informationen sowie praxisorientierte Onlinefachseminare. Weitere Informationen stehen unter der Technologieplattform [www.justinair.com](http://www.justinair.com) zur Verfügung.

*Autor: Ralf Ohlmann, Just in Air*

**BESUCHEN SIE UNS!**

**EUROSHOP | DÜSSELDORF**  
26.02. – 02.03.2023  
NEU: HALLE 14, STAND 14D39

**INTERNORGA | HAMBURG**  
10.03. – 14.03.2023  
NEU: HALLE B7, STAND B7.414

**HAGOLA®**

[www.hagola.de](http://www.hagola.de)