

## Online – Kurz – Veranstaltung

# Lokalisierung und nachhaltige Verhinderung von Keimen & Co. (Rückrufen) in der Fleisch-, Fisch- und Feinkostverarbeitung



### Themenbereiche;

- *Leitlinie der Präventionsmaßnahmen gegen Listerien*
- *was sind die Ursachen der betrieblichen Keimbelastungen*
- *sichere Keim- / Listerienfrüherkennung im Prozessumfeld*
- *wirtschaftliche Optimierungsansätze im Prozessumfeld*

### Schwerpunkte;

- *gezielte Prozessumfeldanalyse*
- *Luftmanagement / Lüftungstechnik*
- *nachhaltige Hygienetechnologien und neue Entwicklungen*

## **Bereiche zur Verarbeitung hygienesensibler Fleischwaren, Fisch- und Feinkostprodukte haben die höchste Hygienestufe**

In den relevanten Produktionssektionen werden diese Prozessschritte als REIN-Bereich definiert.

Wenn hier mikrobiologische Belastungen in der Luft und auf Oberflächen oberhalb der Grenzwerte auftreten, steigt das Risiko der Kontamination mit Keimen wie Listerien, aber auch mit klassischen Verderbniserregern & Co. signifikant.

Das in den meisten Betrieben vorliegende Luftmanagement / die Lüftungs- Klimaanlage, die Steuerparameter, sowie die inneren Luftführungen, sind oft nicht gut abgestimmt und arbeiten teilweise gegeneinander.

Ein sicherer Weg zur nachhaltigen Risikominimierung der Keimkontamination in diesen Rein-Bereichen, ist eine gezielte Prozessumfeldanalyse, mit der sowohl die technologisch-technischen Prozessabläufe, wie auch die bestehenden Lüftungstechniken, gefahrene Raumtemperaturen und inneren Luftführungen zeitgleich erfasst werden.

Diese wichtigen Informationsgrunddaten, stellen den Hygiene - klimatischen IST Zustand dar.

Anhand der so analysierten Prozessabläufe ergeben sich sehr schnell Hinweise, ob und wie innere Lasten und Keimverschleppungsmöglichkeiten entstehen, aber auch wie sich Kontaminationsrisiken daraus vermeiden lassen.

Auch lassen sich anhand der Ergebnisse die wichtige Daten für das betriebliche Energiemanagement aus den Analyseergebnissen ableiten.

Die Ergebnisse zeigen nicht nur die hygienische Ausgangslage und Risiken auf, sondern sind auch ein wichtiger Indikator für das betriebliche Energiemanagement!

Nach Auswertung und Interpretation der Ergebnisse, sowie in Abgleich mit den betrieblichen Grenzwerten, können die Optimierungen nach Priorität abgestimmt in funktionalen Lastenheften beschrieben und stufenweise wirtschaftlich in den Produktionsablauf integriert werden.

Die Optimierungen des Luft- & Hygienemanagement kann anschließend einen wesentlichen Beitrag zur Optimierung der nachhaltigen Hygienesicherheit, aber auch zur Energiekosteneinsparung leisten.

Als wirksame Hygieneabsicherung und gute Alternative zu chemischen Desinfektionsmitteln (Einschäumen / Abspülen), können auch nachhaltige Hygienetechnologien aus natürlichen Inhaltsstoffen eingesetzt werden, was einen zusätzlichen Keimschutz bietet.

Grundsätzlich kann durch ein vorher analysiertes Prozessumfeld und der dann darauf abgestimmten Umsetzung zur Hygiene – klimatischen Optimierung, jeder Betrieb seine Aufgabenstellungen zur abgesicherten Produktqualität gezielt unter wirtschaftlichen Aspekten nachhaltig realisieren.