080-097-048.qxd 11.03.2010 15:45 Uhr Seite 1

Verringern von Kontaminationsrisiken im Personal- und Materialfluss

Mit den Jahren ist die Lebensmittelproduktion und –zubereitung immer komplexer geworden. Durch die Einführung getrockneter und gekühlter Lebensmittel ist der Bedarf an strengeren Kontaminierungskontrollverfahren gewachsen. EU- und HACCP-Richtlinien haben zu einer erheblichen Verbesserung der Lebensmittelproduktion geführt. Die neuen strengeren Vorschriften erfordern jedoch eine noch größere mikrobielle Kontrolle.

Wenn Krankheitserreger wie Salmonellen, E. coli-Bakterien, Listerien, Campylobacter oder Pseudomonas in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, kann dies schwerwiegende Folgen haben, die Gewinnverluste und sogar Einbußen des Markenimages nach sich ziehen können. Es gibt eine Reihe von Mechanismen, mit denen Mikroorganismen in den kritischen Bereich eindringen können und entweder auf Oberflächen haften bleiben oder verteilt werden. Die Entfernung dieser Erreger vor dem Eindringen in einen kritischen Bereich ist ein wichtiger Schritt in einem risikobasierten Kontaminierungskontrollprogramm. Spezielle Produkte – wie der Permanentboden von basan – verhindern, dass die Mehrheit der Krankheitserreger und Kontaminationsstoffe in kritische Hygienebereiche eindringen. Diese speziellen Polymer-Bodenbeläge werden in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelherstellung, wie der gekühlter Lebensmittel, getrockneter Lebensmittel oder der Verpackung verwendet. Folgende Einsatzgebiete sind denkbar:

- an allen Eingängen zu Lebensmittelzubereitungsbereichen, um das Eindringen von mikrobieller Kontaminierung zu verhindern
- an allen Ausgängen und in allen Fluren, um das Risiko der Kreuzkontaminierung zu reduzieren
- in den kritischen Bereichen, um die Menge durch die Luft beförderter Mikroben zu verringern.

Es gibt zwei Varianten. Die eine ist mehr für den Personenfluss ausgelegt und die andere ermöglicht das Befahren mit Staplern.

Die Böden enthalten einen integralen antimikrobiellen Zusatzstoff. Dabei sind sie erfolgreich an 50 häufig auftretenden Organismen getestet worden, darunter Salmonellen, E. coli, Listerien, Campylobacter, Pseudomonas, A. Niger (schwarzer Schimmelbefall) und Algen. Der BioMaster-Zusatzstoff hilft außerdem im Kampf gegen MRSA. Das eigentliche Funktionsprinzip beruht auf einer natürlichen Haftfläche und einem hohen Grad an elektromagnetischen Kräften mit kurzer Reichweite (Van der Waals). Daher können bis zu 99% der Partikel, von mehr als 100 Mikrometer bis zu weniger als 0,2 Mikrometer, angezogen, gesammelt und zurückgehalten werden. Die Kontamination wird an der Oberfläche zurückgehalten, bis sie gereinigt wird. Die Reinigung erfolgt meist mit den auch sonst üblichen Mopbezügen.

Wahl der richtigen Größe

Es ist wichtig, den Permanentboden in der richtigen Größe zu wählen, da dies sowohl die Wirksamkeit als auch die Nutzungsdauer optimiert. Dabei sind mehrere Faktoren zu berücksichtigen, wie:

- der Kontaminationsgrad
- die Anzahl der Mitarbeiter und Transportwagen
- die Häufigkeit der Nassreinigung
- der verfügbare Platz

Die nur 3 mm dünnen Polymer Beläge können schnell und kostengünstig auf den bereits vorhandenen Boden verlegt werden. Eine Fixierung mit einem Kleber ist häufig nicht nötig, was das spätere Entfernen sehr erleichtert. Regelmäßige Messungen der Effektivität der Böden werden von der Firma basan angeboten. Die Ergebnisse werden in einem Zertifikat festgehalten. Somit kann die Funktion der Böden über Jahre verfolgt werden.

Autor: *Stephan May, basan GmbH, Kriftel*
Kontakt: *www.basan.de*