

# Hygiene planen

## Fehler bei Um- und Neubauten vermeiden

afz | red | Dortmund ■ Um die geltenden Hygiene- und Sicherheitsstandards einzuhalten, müssen Anlagenbetreiber ihre Produktion kontinuierlich überprüfen und verbessern. Die Produktionsleiter-Tagung der Akademie Fresenius in Dortmund präsentierte dazu aktuelle Beispiele und praxisnahe Tipps zur Produktionsverbesserung.

Ein besonderes Hygiene-Problem bei der Produktion von Lebensmitteln stellt die Ablagerung von Mikroorganismen auf Nahrungsmittelmaschinen dar. Die so genannten „Biofilme“ können sich nicht nur auf nahezu allen denkbaren Oberflächen im Betrieb ausbreiten, sondern sind zudem ausgesprochen beständig, da sie selbst unter extremen Rahmenbedingungen überleben können, erklärte Dr. Jochen Brose vom Sachverständigenbüro Team deutscher Maschinenexperten. Gangbare Wege zur Erfassung der Biofilme seien die Endoskopie über fluoreszierende Substanzen, mikroskopische Verfahren und der Einsatz direkter oder indirekter Biofilmsensoren, die betroffene Flächen für die Betreiber kenntlich machen. Die einfache Desinfektion der Flächen sei jedoch kein geeignetes Mittel. Effektiver sei es, von Anfang an auf Präventionsmaßnahmen zu setzen.

## Zielerreichung durch Standards

Die Bedeutung gezielt geplanter und detailliert organisierter Abläufe unterstrich auch Klaus Schleiminger vom KSI Ingenieurbüro. In seinem Vortrag zur richtigen Werks- und Anlagenplanung stellte er die häufigsten Fehler im Fachgebiet vor und gab Hinweise für zielführendes Vorgehen und optimale Resultate. Falsche Ausführung sei in der Anlagenplanung nichts Ungewöhnliches, da keine allgemeingültigen Planungsrichtlinien existierten. Aus diesem Umstand ergäben sich in der Praxis eine Reihe gängiger Installationsfehler, die sich unter anderem in Hygienemängeln, Kapazitätsengpässen oder zu hohen Betriebskosten der Anlagen bemerkbar machten. Um Fehler in der Anlagenplanung zu vermeiden, sei es deshalb von großer Wichtigkeit, noch vor Projektbeginn den Organisationsprozess zu definieren und detailliert festzulegen.

## Energiemanagement senkt Kosten

Auch in der Lebensmittelproduktion spielt das Thema Energieeffizienz eine immer größere Rolle. Um dem Teufelskreis aus immer neuen Gesetzen, steigenden Preisen und knappen Ressourcen zu entkommen, hätten sich Energiemanagementsysteme in Betrieben gleich in mehrfacher Hinsicht bewährt, führte Siemens-Mitarbeiter Dr. Jörg Meyer aus. Diese brächten nicht nur höhere Versorgungssicherheit und einen besseren Schutz für Umwelt und Klima mit sich, sondern erleichterten überdies auch die Einhaltung der immer strenger werdenden rechtlichen Vorgaben und helfen, Kosten zu reduzieren.

■ [www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)