

BESUCHEN SIE UNS



Halle A3 Stand 120

BESSER AUSSEHEN ALS DIE KONKURRENZ

Als **ANBIETER**: Kundenbindung durch Spitzenqualität

Im **VERKAUF**: mehr Zeit für den Kunden

Als **ARBEITGEBER**: weniger Nacharbeit

Beim Thema **NACHHALTIGKEIT**: Energie und CO₂ sparen

In der **LOGISTIK**: weniger Touren

Beim Thema **FOOD-WASTE**: weniger Retouren

Als **ÖKONOM**: weil es sich rechnet

Vakuumkonditionieren und Vakuumbacken sind die Schlüsseltechnologien,
bakexperts und Cetravac die Garantie für gutes Gelingen.



www.bakexperts.com



www.cetravac.ch

04

23

Bäckerei EZEB

Ein weiterer
Qualitätsschub

VDB-Österreich

Zukunft
denken

iba special

Endlich wieder
iba live



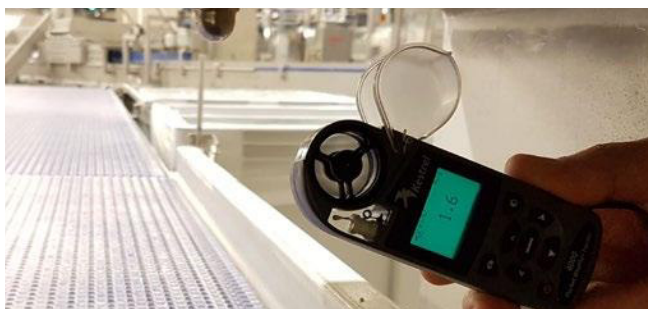
Risiken im Vorfeld erkennen

Klimatische Prozessumfeldanalyse – Wege zu mehr Lebensmittelsicherheit und zu Kosteneinsparungen

Autor: Ralf Ohlmann, Just in Air® GmbH

+ Vor dem Hintergrund der steigenden Kosten bei zunehmenden Hygieneanforderungen (Stichwort: Lebensmittelsicherheitskultur) hat sich der Druck auf die Backbetriebe verstärkt. Die Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur wird mit der Verordnung (EU) 2021/382 für alle Lebensmittelunternehmen zur Pflicht.

Notwendig ist es, mikrobiologische, aber auch klimatische Risikopotenziale zu verringern bzw. zu vermeiden, die von Gebäuden, Einrichtungen, Anlagen, aber auch vom Personal und den Produkten selbst ausgehen. Bevor die richtigen Maßnahmen und Vorkehrungen getroffen werden können,



Visualisierung der Luftströmungen zwischen unterschiedlichen Hygienebereichen



Erfassung des Hygienrisikos „Luft“ durch Luftkeimsammler



Erfassung des Hygienrisikos „Oberflächen“ durch Abklatschtestests

muss die Ist-Situation erfasst und bewertet werden. Dazu kann durch Clusteruntersuchungen linear zum Prozessablauf eine hygienische Risikountersuchung auch in Anlehnung an BCR/IFS erfolgen. Mögliche Risiken lassen sich so im Vorfeld erkennen und Maßnahmen ergreifen, bevor ein Schaden entsteht.

Betrachtet man die einzelnen Prozessbereiche, ergeben sich schnell Hinweise darauf:

- +** ob und wo Produktrisiken im Produktionsablauf auftreten
- +** welchen Einfluss die vorliegenden Luftströmungen haben
- +** wie hygienische und klimatische Risiken schon bei der Entstehung minimiert werden können
- +** welche Maßnahmen sofort, mittelfristig oder langfristig zu einer erhöhten Lebensmittelsicherheit führen und Kosten nachhaltig senken

Methoden zur Clusteruntersuchung

1. Erfassung der inneren Lasten (Feuchtigkeit und Wärme)
2. Visualisierung der Luftströmungen zur Darstellung der Druckverhältnisse – dies dient auch als Indikator für eine Verschleppung innerer Lasten
3. Erfassung der Luftkeimbelastung – die Luftkeimbelastung hat einen indirekten Einfluss auf die Produkthygiene
4. Erfassung der Oberflächenkeimbelastung – die produktberührenden Oberflächen haben einen direkten Einfluss auf die Produkthygiene

Anhand der Ergebnisse aus der Clusteruntersuchung können die notwendigen Optimierungsschritte wirtschaftlich wie inhaltlich und zeitlich genau definiert werden.

Für die Backbranche hat die Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel zusammen mit dem Just in Air® Luft- und Hygienemanagementinstitut ein Förderprogramm für die beschriebenen Analysen aufgelegt, das die Betriebe über die Website von Just in Air® abrufen können. **+++**

Online-Seminar im September

„Lebensmittelsicherheitskultur in der erfolgreichen Umsetzung zur Lebensmittelherstellung“ ist auch Thema eines Online-Seminars, das die Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel am 29. September 2023 von 10 bis 14 Uhr veranstaltet.

Mehr Infos finden Sie unter www.justinair.com