

Gezielte Prozessumfeldanalyse und Kosteneinsparungen

In der aktuellen Situation der stark steigenden Kosten für Waren und Energie, dem Fachkräftemangel, aber auch durch die erweiterten Hygieneanforderungen (Lebensmittelsicherheitskultur), hat der Druck auf die Betriebe der Lebensmittelbranche deutlich zugenommen, »Vorkehrungen und Maßnahmen« zu treffen.



Visualisierung der Luftströmungen zwischen unterschiedlichen Hygienebereichen

Was sind jedoch die aktuellen Herausforderungen für die Betriebe?

1. Durch den erhöhten Zeitbedarf für administrative Arbeiten zur Vorbereitung auf Audits, steht der QS die notwendige Zeit im laufenden Betrieb zu kontrollieren, nicht mehr ausreichend zur Verfügung.
2. Eine definierte und den hygienischen Produktanforderungen gerecht werdende Kompetenzzuordnung (MATCHBALL der QS) liegt meistens nicht vor.
3. Das Klima, die baulichen Voraussetzungen, wie die prozesstechnischen Abläufe, haben einen ausschlaggebenden Einfluss auf die hygienische Produktqualität, werden aber zu wenig beachtet.

Hier hilft eine transparente Umfelddar-

stellung zur Verringerung und Vermeidung »nachteiliger Beeinflussung« mikrobiologischer, aber auch klimatischer Risikopotentiale (oft die Ursache für hygienische Risiken), die von Gebäude, Einrichtungen, Anlagen, aber auch von Personal und den Produkten selber ausgehen.

Bevor jedoch die RICHTIGEN Maßnahmen und Vorkehrungen getroffen werden können, muss die bestehende Situation im laufenden Betrieb erfasst und bewertet werden.

Dazu kann mit einer gezielten Clusteruntersuchung linear zum Prozessablauf eine manifestierende hygienische Risikountersuchung, auch in Anlehnung BCR / IFS erfolgen, um mögliche Risiken schon im Vorfeld zu erkennen und geeignete Maßnahmen zu ergreifen, bevor Schaden entsteht.

Betrachtet man die einzelnen Prozessbereiche, wie die angrenzenden Bereiche als eigenes System, so ergeben sich bei kybernetischer Messdatenerfassung, schnell Hinweise darauf,

- ob und wo Produktrisiken im Produktionsablauf auftreten
- welchen Einfluss die vorliegenden Luftströmungen haben
- wie mit geeigneten Maßnahmen hygienische, sowie klimatische Risiken schon bei der Entstehung lokal und wirtschaftlich minimiert werden
- welche Maßnahmen als SOFORT, MITTELFRISTIG und LANGFRISTIG zu einer deutlich erhöhten Lebensmittelsicherheit führen und Kosten nachhaltig senken

Hygiene-klimatische Prozessdatenerfassung / Clusteruntersuchung

Leitfaden zur Clusteruntersuchung im Prozessablauf

- Gebäudebeschaffenheit
- Produktionslogistik
- Prozessabläufe und Produktionsverfahren
- Prozesstechnik wie z.B. Verarbeitungsmaschinen, Förderbänder, etc.
- Prozessumfeldtechnik, wie z.B. Kühlung, Lüftung, etc.

Methoden zur Clusteruntersuchung im Prozessablauf

1. Erfassung der inneren Lasten (Feuchtigkeit & Wärme)
2. Visualisierung der vorliegenden Luftströmungen zur Darstellung der Druckverhältnisse (auch als Indikator zur Verschleppung innerer Lasten)
3. Erfassung der Luftkeimbelastung: Die Luftkeimbelastung hat einen

- indirekten Einfluss auf die Produkt- hygiene
- Erfassung der Oberflächenkeimbelastung: Die produktberührenden Oberflächen haben einen direkten Einfluss auf die Produkthygiene

Zusammenfassung und Optimierungsansätze

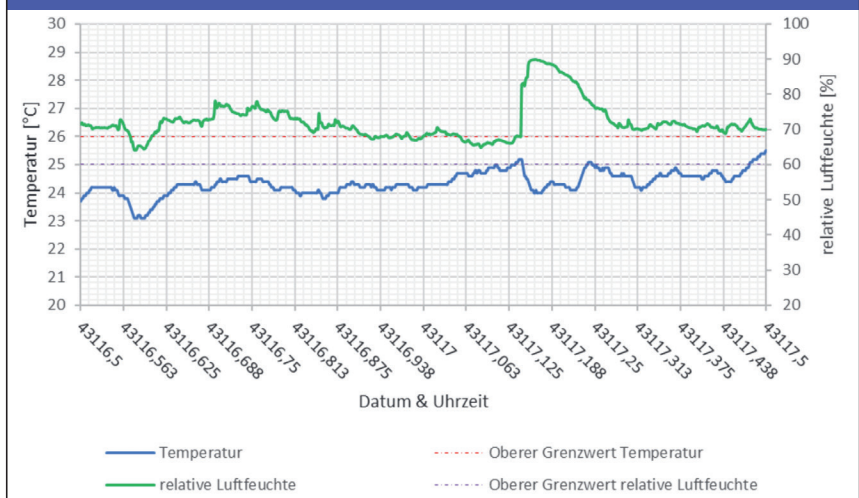
Durch eine vorherige Hygiene – klimatische Aufnahme des Prozessumfeldes mit anschließender Bewertung, lassen sich die Produktionsabläufe transparent darstellen und zeigen mögliche Risikofaktoren, sowie Schwachstellen auf.

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

Zur Stärkung der Deutschen Milchindustrie hat die Bundesfachkommission zusammen mit dem Just in Air® Luft- und Hygienemanagementinstitut ein Förderprogramm aufgelegt, das die Betriebe direkt über Just in Air® abrufen können. Zum Thema LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR und einer Hygiene- klimatischen Umfeldanalyse wird am 29.09.2023 von der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin ein Onlinefachseminar angeboten.

Informationen zum Onlineseminar, wie auch zum Förderprogramm stehen unter der offiziellen Technologieplattform www.justinair.com zur Verfügung.

Darstellung des Verlaufes Raumtemperatur & Feuchtigkeit in Abgleich mit den Grenzwerten



Erfassung Hygienrisiko Luft durch Luftkeimsammler



NACHHALTIGES LUFT- SOWIE HYGIENE- UND ENERGIE-MANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

Einfache Optimierung der Produkt-, sowie Hygienesicherheit und Steigerung der Energieeffizienz.



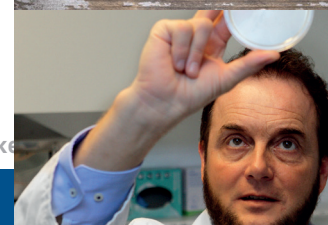
justⁿair®



Weitere Info unter www.justinair.com

Seit über 20 Jahren betreut die Just in Air® als spezialisierte Fachinstitution die internationale Lebensmittelherstellung als kompetenter Partner

- Durchführung einer hygiene- klimatischen Prozessumfeldanalyse
- Ausarbeitung von funktionalen Lastenheften
- Planungsunterstützung für Lüftungs- und Klimaanlage / Luftmanagement
- Erhöhung der hygienischen Lebensmittelsicherheit und des Pathogenmanagement
- Durchführung von auf den Betrieb abgestimmten selectiv INDOOR Seminaren



WIR FOLGEN KEINEN STANDARDS, WIR DEFINIEREN SIE