

Online – Kurz – Veranstaltung

Lokalisierung und nachhaltige Verhinderung von Schimmel (Re-)Kontaminationen bei Backwaren



Die Online - Kurz - Veranstaltung ist speziell auf Teilnehmer aus der QS, Produktionsleitung und Technik ausgelegt und mit nur 60 Minuten Veranstaltungsdauer an das meist geringe Zeitgefüge für Betriebsverantwortliche angepasst.

Termin: 26.07.2024 von 11.00 – 12.00 Uhr. Die Teilnahme ist kostenfrei

Es werden Ursachen und Ansätze aus Sicht der Lebensmittelüberwachung, wie praktische Umsetzungen im direkten Prozessumfeld dargestellt. Auch gibt es Einblicke zu neuen Entwicklungen nachhaltiger Hygienetechnologien aus Pflanzenabfällen.

Themen der Online - Kurz – Fachveranstaltung;

- *was sind die Ursachen der betrieblichen Keimbelastungen*
- *aktive Schimmelrisikoerkennung nach dem Ausbacken*
- *wirtschaftliche Optimierungsansätze*

Schwerpunkte;

- *gezielte Prozessumfeldanalyse*
- *Luftmanagement / Lüftungstechnik*
- *nachhaltige Hygienetechnologien*

Referenten:

- Dr. Felix Doepmann, Amtlicher Tierarzt beim LMTVet des Landes Bremen; Referatsleitung Lebensmittelüberwachung am Standort Bremerhaven
- Ralf Ohlmann, Wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air[®] Luft- & Hygienefachinstitut Bremen und Leiter der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin

Schimmel tritt vermehrt in der wärmeren Jahreszeit auf.

Besonders Weizenkleingebäcke, geschnittenes / verpacktes Toast- und Sandwichbrot, wie Weizenmischbrote, aber auch Vollkornprodukte und Feinbackwaren sind davon betroffen.

Hier haben wir es in erster Linie mit echten Schimmel-Spezies der Gattungen *Mucor*, *Penicillium*, *Aspergillus* und *Rhizopus* zu tun, die hauptsächlich für den Verderb der Backwaren verantwortlich sind.

Auch sind unechte Schimmel, wie der Kreideschimmel für einen sichtbaren Produktbefall schon nach kurzer Zeit zu nennen.

Schimmelpilze können Temperaturen bis ca. 50°C und Schimmelpilzsporen bis ca. 80°C überstehen, was bei den deutlich höheren Backtemperaturen ein Überleben der Keime ausschließen lässt.

Durch den Backprozess sind die Backwaren generell erst keimfrei, was auch die Schimmelpilze und Sporen betrifft.

Damit sind die Prozessschritte nach dem Backen als hygienesensible Bereiche anzusehen und die **Hygienezone Rein-Bereiche**

Wenn hier mikrobiologische Belastungen in der Luft und auf Oberflächen oberhalb der Grenzwerte auftreten, steigt das Risiko der Re-Kontamination mit Schimmel signifikant.

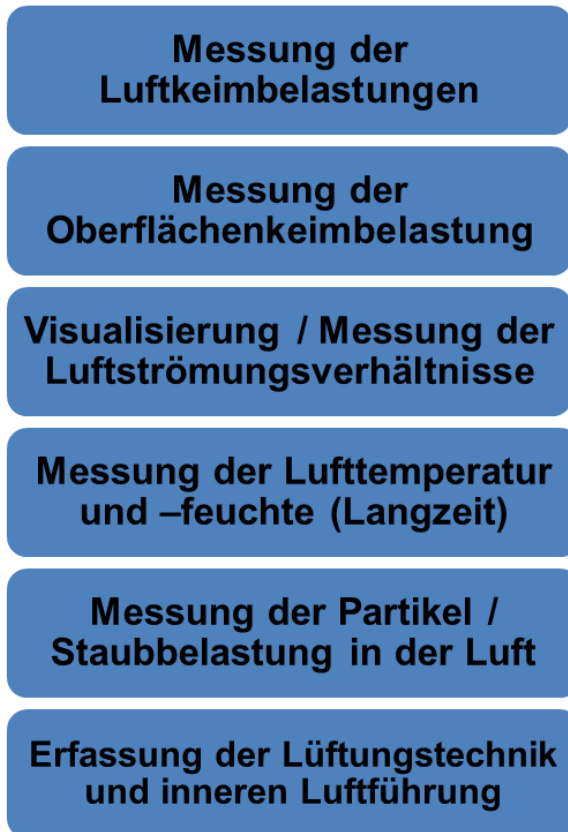
Davon sind auch besonders Weizenkleingebäcke in MAP-Verpackungen betroffen.

Die in den meisten Betrieben vorliegenden Lüftungsanlagen, die Steuerparameter, sowie die inneren Luftführungen, sind oft nicht gut abgestimmt.

Die Verwendung von Konservierungsstoffen, Alkohol und auch die Pasteurisation aus der gängigen Praxis immer weiter zurückgegangen, was neue nachhaltige Wege und Impulse in der Backwarenherstellung erfordert.

Ein sicherer Weg zur nachhaltigen Risikominimierung der Schimmel Re-Kontamination im Rein-Bereich, ist eine gezielte Prozessumfeldanalyse, mit der sowohl die technologisch-technischen Prozessabläufe, wie auch die bestehenden Lüftungstechniken und inneren Luftführungen zeitgleich erfasst werden.

Aber was wird wie, wann und wo im Prozessumfeld untersucht?



Hygiene – klimatische Prozessumfeldanalyse nach Just in Air®

Die Ergebnisse zeigen nicht nur die hygienische Ausgangslage und Risiken auf, sondern sind auch ein wichtiger Indikator für das betriebliche Allergen- und 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 Luftmanagement kann anschließend einen wesentlichen Beitrag zur Optimierung der nachhaltigen Schimmelsicherheit, aber auch zur Energiekosteneinsparung leisten.

Als wirksame Hygieneabsicherung und gute Alternative zu alkoholischen, oder chemischen Desinfektionsmitteln, können bei Bedarf auch nachhaltige Hygienetechnologien eingesetzt werden, was einen zusätzlichen Schimmelschutz bietet.

Anmeldungen bitte unter: r.ohlmann@bwa-deutschland.de oder info@justinair.de