

Offizielles Organ des



molkerei industrie

9

September 2023

TECHNIK | INGREDIENTS | VERPACKUNG | IT | LOGISTIK

www.moproweb.de

Steigern Sie Ihre Produktivität

Unsere Kulturen und Enzyme optimieren Ihren Produktionsprozess, ohne Kompromisse bei Geschmack, Textur und Qualität einzugehen. Sie helfen Ihnen dabei, aus weniger mehr zu machen.



CHR HANSEN

Improving food & health

Prozessumfeldanalyse

Für eine bessere Lebensmittelsicherheitskultur



Unser Autor:

Ralf Ohlmann, Just in Air® GmbH, Parkallee 41 – 45, 28209 Bremen

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

Hier gilt es, eine Verringerung und Vermeidung „nachteiliger Beeinflussung“ mikrobiologischer, aber auch klimatischer Risikopotentiale (oft die Ursache für hygienische Risiken) zu erreichen, 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 kyberneti-

scher Messdatenerfassung, schnell Hinweise darauf,

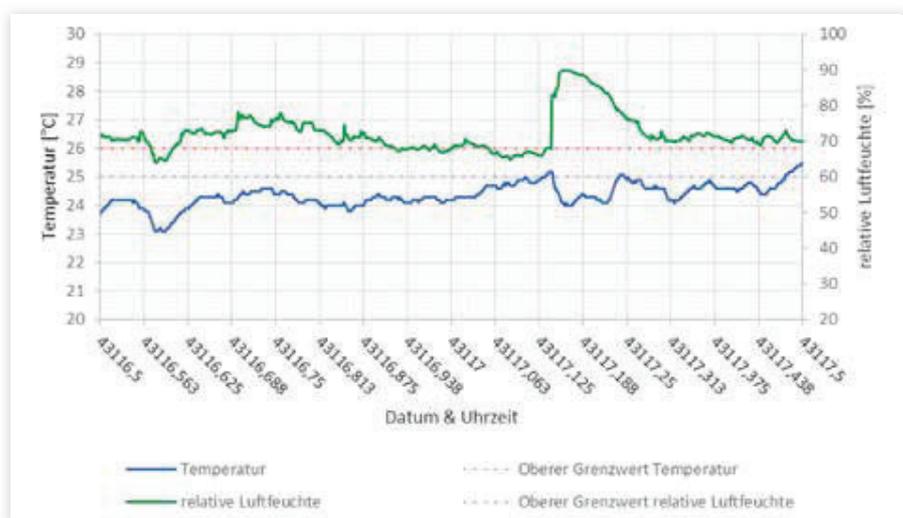
- » ob und wo Produktrisiken im Produktionsablauf auftreten
- » welchen Einfluss die vorliegenden Luftströmungen haben
- » wie mit geeigneten Maßnahmen hygienische, sowie klimatische Risiken schon bei der Entstehung lokal und wirtschaftlich minimiert werden
- » welche Maßnahmen als SOFORT, MITTELFRISTIG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

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)



1) Darstellung des Verlaufs von Raumtemperatur & Feuchtigkeit in Abgleich mit den Grenzwerten



2) Visualisierung der Luftströmungen zwischen unterschiedlichen Hygienebereichen



3) Erfassung Hygienierisiko Luft durch Luftkeimsammler

- 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 Produkthygiene
- 4) Erfassung der Oberflächenkeimbelastung
Die produktberührenden Oberflächen haben einen direkten Einfluss auf die Produkthygiene

schritte 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 LEBENSMITTELSICHERHEITS-KULTUR und einer Hygiene- Klimatischen Umfeldanalyse wird am 29.09.2023 von der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin ein On-linefachseminar angeboten.

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 Optimierungs-

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



4) Erfassung Hygienierisiko-Oberflächen durch Abklatschteste

ANZEIGE



NACHHALTIGES LUFT- SOWIE HYGIENE- UND ENERGIEMANAGEMENT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

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



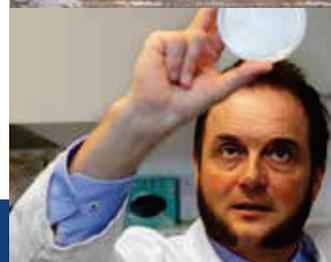
justⁿair®



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