

## Mobile Hygieneschleusen von PHT schützen vor Coronaviren

Die mobilen Hygieneschleusen PHT Clean Guard und Clean Perfect schützen vor einer Verbreitung von SARS-CoV-2-Erregern oder anderen gefährlichen Keimen innerhalb von Gebäuden und Produktionsstätten.



*Die mobilen Hygieneschleusen PHT Clean Guard und Clean Perfect schützen vor einer Verbreitung von SARS-CoV-2-Erregern oder anderen gefährlichen Keimen innerhalb von Gebäuden und Produktionsstätten. (©PHT)*

Im Kampf gegen die Ausbreitung des Corona-Virus ist schnelles Handeln und Flexibilität gefragt. Mobile Hygieneschleusen wie der Clean Guard und Clean Perfect der **PHT Group** sind besonders gut für den flexiblen und sicheren Einsatz geeignet. Mit ihrer kleinen Grundfläche sind sie leicht aufzustellen und können schnell die Zugangskontrolle von kleineren wie auch größeren Personengruppen effektiv sichern. Die Fertigung aus Edelstahl macht sie besonders hygienisch, stabil und robust.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Kontaktlose Hygieneschleuse mit Masken- & Körpertemperaturkontrolle**
- **Zugänge mit innovativen Hygieneschleusen schützen**
- **Professionelle Beratung für die passende Hygieneschleuse**

## **Kontaktlose Hygieneschleuse mit Masken- & Körpertemperaturkontrolle**

Der PHT Clean Guard bietet eine kontaktlose Messung der Körpertemperatur mit anschließender Handdesinfektion und Freigabe durch ein motorisch angetriebenes Drei-Arm- Drehkreuz. Der PHT Clean Perfect ermöglicht zusätzlich die Kontrolle der Mund-Nasenschutzmaske. Personen mit erhöhter Temperatur, ohne Mund-Nasenschutz oder mit nicht desinfizierten Händen wird der Zugang verwehrt.

Der Verifizierungs- und Desinfektionsprozess dauert etwa 5 bis 10 Sekunden. Ein kontaktloser Desinfektionsmittelspender und Sensoren sichern, dass sich Anwender nicht durch die Berührung mit kontaminierten Oberflächen infizieren. Und wer einmal seine Atemschutzmaske vergessen hat oder sie nach längerem Tragen austauschen möchte, kann aus den hygienisch konstruierten Spendern leicht eine neue Maske entnehmen.

## **Zugänge mit innovativen Hygieneschleusen schützen**

Ein funktionierendes Hygienekonzept ist heutzutage ein essenzieller Bestandteil in der Lebensmittelindustrie. Insbesondere die Zugänge müssen streng geregelt werden. Eine Hygieneschleuse sorgt dafür, dass unerwünschte Kontaminationen erst gar nicht in hygienesensible Bereiche und somit in Kontakt mit anderen Personen, Produkten oder Rohstoffen kommen. Handwaschbecken, Händetrockner und Handdesinfektionsmöglichkeiten, Sohlenreinigungs- und Sohlendesinfektionsanlagen sowie ein Zugangssystem zur Reinigungs- und Eingangskontrolle gehören hier zur Grundausstattung.

Jedoch ist der Einbau einer komplexen Hygieneschleuse nicht immer erforderlich oder möglich. In diesen Fällen können individuelle Hygienelösungen mit Handreinigungsbecken, Handreinigungsrinnen, hygienische Händetrocknern, Seifen- und Desinfektionsmittelspendern sowie Sohlenreinigern individuell und betriebsgerecht zusammengestellt werden. Zusätzliche Kontrollsysteme, in der Regel über Drehkreuze, stellen die Freigabe des Zugangs zu Produktionsstätten und anderen hygienesensiblen Bereichen sicher. Sie sollten so konstruiert sein, dass der Mitarbeiter sie möglichst berührungslos durchqueren kann und eine Übertragung über Bauteile der Kontrollsysteme ausgeschlossen wird.

Damit es zu keinen Engpässen kommt, müssen die Anlagen auf den jeweiligen Personenfluss ausgerichtet sein.

## **Professionelle Beratung für die passende Hygieneschleuse**

Effiziente Hygieneschleusen müssen den diversen Aspekten der Personal- und Betriebshygiene am jeweiligen Einsatzort entsprechen.

Daher sind eine eingehende Hygieneberatung und eine individuelle Planung vor der Anschaffung anzuraten. Eine gute Planung beachtet sowohl lokale Bedingungen, individuelle Abläufe wie auch die rechtlichen Anforderungen und Verordnungen.

Die Firma PHT erstellt maßgeschneiderte Hygienelösungen und liefert die passende Hygienetechnik, ganz gleich, ob für Neubau oder zur Umrüstung. Die Systeme des Hygieneexperten sind besonders handhabungssicher, energieeffizient sowie einsetz- stabil und bieten ein Höchstmaß an Sicherheit und Hygiene.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**