

Damit Entwässerung kein Thema wird

Die Lebensmittelindustrie legt viel Wert auf hohe Hygienestandards. Dennoch wird oft ein wesentlicher Punkt übersehen: Ein paar Tropfen kontaminiertes Wasser reichen schon, um gefährliche Salmonellen entstehen zu lassen.



Entwässerungssysteme von ACO garantieren perfekte Hygiene. © ACO

Entwässerung als Hauptthema

Gerade große Produzenten investieren in Tausende Mitarbeiter und ausgesuchte Partner, geben über sechstellige Summen pro Monat für Reinigungsarbeiten aus und verbrauchen täglich Tausende Liter Wasser und Reinigungsmittel. Ganz zu schweigen von den Aufwendungen für Kopf- und Mundabdeckungen, Arbeitsmäntel, Hand- und Überziehschuhe. Fachgerecht geplante Entwässerungslösungen werden allerdings als wesentlicher Bestandteil professioneller Hygiene immer wieder übersehen. Dabei stellen gerade Entwässerungssysteme

häufig eine regelrechte Brutstätte für Keime und gefährliche Listerien dar. Infolge werden mit viel finanziellem und personellem Aufwand Millionen von Produkten zurückgerufen, Küchen über einen längeren Zeitraum gesperrt oder die Weinproduktion stillgelegt. „Bedenkt man die Investitionen, die hier in die Produktion und die damit verbundenen Auflagen gesteckt werden, so ist kaum nachvollziehbar, dass auf den entscheidenden Faktor der hygienischen und sicheren Entwässerung so wenig geachtet wird“, zeigt sich Dr. Ernst Strasser, Geschäftsführer **ACO Österreich**, verwundert.

Wertvolle Planung der Entwässerung

Das Risiko eines solchen Schadens lässt sich allerdings bereits bei der Planung minimieren. Denn die richtige Entwässerung ist in der lebensmittelverarbeitenden Industrie wesentlicher Teil eines funktionierenden Hygienekonzepts.

Entwässerungssysteme bilden die Voraussetzung für sauberes und zugleich auch gesundes Arbeiten. Ihre Funktionalität wirkt sich somit unmittelbar auf den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens aus. Bei der komplexen Planung von Produktionsbetrieben und Großküchen stellen Betriebssicherheit und arbeitsrechtliche Vorschriften wesentliche Aspekte dar. Dazu kommt das alles dominierende Thema der Hygiene.

Sicherheit durch Hygiene

Die ACO-Entwässerungssysteme entsprechen strengen Hygienevorschriften, um einer Verunreinigung durch schädliche Bakterien vorzubeugen. Der Marktführer arbeitet nach den geltenden Hygiene-Richtlinien für Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gemäß EN 1672 und EN ISO 14159. Zudem werden die Entwässerungssysteme nach den Best-Practice-Design-Prinzipien der **European Hygienic Engineering and Design Group** (EHEDG) entworfen und hergestellt und sind aus besonders hygienischen Materialien wie Edelstahl gefertigt. Wie maßgeblich sich der Einsatz der ACO Entwässerungssysteme auf die Hygiene auswirkt, wurde auch

vom **Fraunhofer Institut** bestätigt: Nach nur acht Minuten professioneller Reinigung lag bei den Produkten von ACO keine Restverschmutzung vor. Im Vergleich waren herkömmliche Systeme nach 180 Minuten immer noch zu zwei Prozent verschmutzt. Dieser Unterschied beeinflusst nicht nur die Hygiene an sich, sondern senkt auch deutlich die Reinigungskosten. Im Produktionsbereich ist es zudem besonders wichtig, dass das Entwässerungssystem einfach zu warten ist. Ein Revisionselement, das einen schnellen Zugang zu dem Entwässerungssystem ermöglicht, spart viel Zeit und Geld. Auch sollte das System mit einem Hochdruckreiniger zugänglich und Fettabscheider oder Hebeanlagen sollten einfach zu erreichen und entleeren sein. Rückstände im Rinnenkörper oder Ablauf müssen vermieden werden, da diese der perfekte Nährboden für Keime und Bakterien sind. In diesem Aufgabenfeld erweisen sich ganzheitliche Hygiene-Konzepte und integrierte Systemlösungen für Bauherren, Planer, Installateure und Betreiber als die beste Alternative. Die vorgefertigten Elemente sind einfach einzubauen, wodurch auch in der Ausführung höchste Qualität sichergestellt wird.

www.aco.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at