

## Zuverlässige Listerien-Prophylaxe

Die pathogenen Bakterien werden meist über verunreinigte Lebensmittel auf den Menschen übertragen. Sie sind echte Überlebenskünstler, die gerne rohe tierische Lebensmittel, verzehrfertige Salate und vorgeschnittenes Gemüse befallen. Zum Schutz kommt es auf die richtige Hygiene an.



*Reinigung und Desinfektion von Produktionsstätten mit Schaumreinigungsanlagen von PHT. © PHT*

## Listerien: Prophylaxe ist wichtig

Allein im Jahr 2021 wurden in Österreich zwölf **Listerien**-Tote gemeldet. Während sich eine Infektion bei gesunden Erwachsenen oft gar nicht oder nur mit Durchfall bemerkbar macht, sind Listerien vor allem für immungeschwächte Menschen sehr gefährlich. Eine Listerien-Kontamination hat aber auch für Unternehmen dramatische Folgen: Rückrufe der betroffenen Lebensmittel, Betriebsschließungen und negative Medienberichte. Rückrufe aufgrund von Listerien betreffen meist

Lebensmittelhersteller und verarbeitende Betriebe von Rohmilchkäse, Rohwürsten, rohem Fleisch, rohen und geräucherten Fischprodukte sowie gekühlt angebotene Obst- und Gemüseerzeugnisse.

## **Personal- und Betriebshygiene**

Listeriose wird primär über Lebensmittel übertragen. Wie die **AGES**, die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, betont, können lebensmittelverarbeitende Betriebe ein Reservoir für diese Erreger darstellen und in weiterer Folge verarbeitete Lebensmittel kontaminieren. Der sicherste Weg, einen Listerienbefall in der Produktion und Weiterverarbeitung zu vermeiden, sind vorbeugende Hygienemaßnahmen. Diese Maßnahmen betreffen sowohl die Personalhygiene als auch die Betriebshygiene. **Hygienetechnik** ist dabei unverzichtbar. Im Bereich der Personalhygiene sind Hygieneschleusen, Händereinigung und -desinfektion sowie Sohlenreinigung und -desinfektion bekannt und weit verbreitet. Diese Geräte sichern insbesondere den Zutritt zu hygienesensiblen Bereichen, also den Wechsel von einem unreinen in einen reinen Bereich. Nicht weniger wichtig, aber in der Wahrnehmung meist nicht so präsent, sind die Reinigung und Desinfektion von Produktionsstätten sowie Arbeitsmaterialien mittels technischer Systeme, insbesondere mit Schaumreinigungsanlagen. Die Niederdruck-Schaumreinigung von **PHT** ist ein effizientes und sicheres System zur Reinigung und Desinfektion von Räumen. Mit ihr lassen sich kleine und große Flächen wie Böden, Wände und Decken schnell und gründlich säubern. Wie der Name schon sagt, arbeiten die Geräte mit Niederdruck, mit dem die Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Schaumform auf die Oberflächen aufgetragen und dann mit klarem Wasser abgespült werden. Gesteuert wird das System über eine zentrale Station, die auch mehrere Satelliten mit Wasser versorgt. Diese Applikationsform ist besonders chemie- und wassersparend sowie gründlich, da jeder Winkel erreicht wird. Dies ist für die Bekämpfung von Listerien von großer Bedeutung, da bereits

geringe Kontaminationen zu Ausbrüchen führen können. Bei sich wiederholenden Reinigungsprozessen bieten sich automatisierte Schaumreinigungsanlagen an. Diese Schaumreinigungsgeräte reinigen standardisierte oder komplexe Applikationen wie Förderbänder, Abfüllanlagen, Zerlegebänder und weitere Anlagen. Die Firma PHT aus Innsbruck ist spezialisiert auf ganzheitliche Hygienekonzepte und zuverlässiger Partner der Lebensmittelindustrie.

Alle Infos unter: **[www.pht.group](http://www.pht.group)**

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