

Zuverlässige Listerien-Propphylaxe

Listerien: Die pathogenen Bakterien werden meist u?ber verunreinigte Lebensmittel auf den Menschen u?bertragen. Sie sind echte U?berlebensku?nstler, die gerne rohe tierische Lebensmittel, verzehrfertige Salate und vorgeschnittenes Gemu?se befallen. Zum Schutz kommt es auf die richtige Hygiene an.



Reinigung und Desinfektion von Produktionssta?tten mit Schaumreinigungsanlagen von PHT. © PHT

Listerien: Prophylaxe ist wichtig

Allein im Jahr 2021 wurden in Osterreich zwölf **Listerien**-Tote gemeldet. Wahrend sich eine Infektion bei gesunden Erwachsenen oft gar nicht oder nur mit Durchfall bemerkbar macht, sind Listerien vor allem fur immungeschwachte Menschen sehr gefahrlich. Eine Listerien-Kontamination hat aber auch fur Unternehmen dramatische Folgen: Ruckrufe der betroffenen Lebensmittel, Betriebsschlieáungen und negative Medienberichte. Ruckrufe aufgrund von Listerien betreffen meist Lebensmittelhersteller und verarbeitende Betriebe von

Rohmilchkase, Rohwurst, rohem Fleisch, rohen und geraucherten Fischprodukte sowie gekühlt angebotene Obst- und Gemuseerzeugnisse.

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, Handereinigung 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 Boden, 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 Forderbänder, Abfullanlagen, 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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at