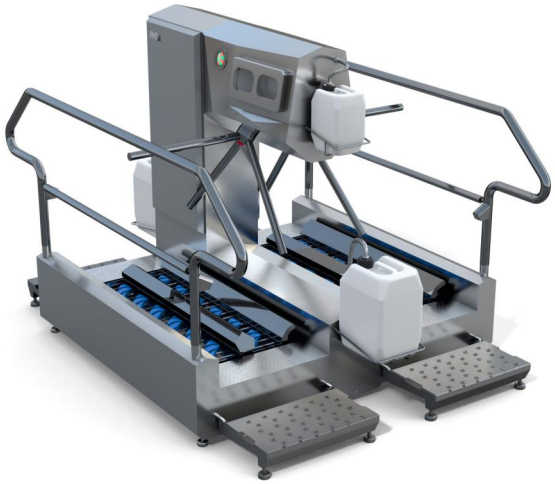
Steigerung der Hygienestandards in der Lebensmittelproduktion: Die ganzheitlichen Lösungen von PHT

Bekämpfung von Kontaminationen an der Quelle: Das PHT Hygienic Floor System macht es möglich



PHT bietet Hygiene- Lösungen für kleine & große Betriebe. © Beigestellt

In der Lebensmittelproduktion stehen Betriebe vor der Herausforderung, einwandfreie Hygienestandards zu wahren – entscheidend sowohl für die Verbrauchersicherheit als auch für die Einhaltung von Vorschriften. Ein Hauptanliegen, das oft bei Inspektionen hervorgehoben wird, ist die Einschleppung von Schmutz und Verunreinigungen zwischen verschiedenen Bereichen.

Das PHT Hygienic Floor System nimmt sich dieses Problems an. Entwickelt für die effiziente Reinigung von Schuhsohlen und Rädern, wird dieses System an Zugangspunkten platziert, sodass Mitarbeiter und Fahrzeuge mühelos passieren können.

Seine semiaktiven Bürsten bieten eine zuverlässige Reinigung sowohl im Trocken- als auch im Nassbetrieb. Zur Wartung können die Bürstenkassetten mittels eines integrierten Hebels leicht geöffnet und gereinigt werden, was den Hygieneprozess in betriebsamen Produktionsumgebungen vereinfacht.

Säulen der persönlichen und betrieblichen Hygiene

Ein ganzheitliches Hygienekonzept erfordert sorgfältige Aufmerksamkeit sowohl auf die persönliche als auch auf die betriebliche Hygiene. Persönliche Hygiene umfasst Lösungen für die Hand- und Sohlenreinigung sowie das hygienische Design von Sozialräumen. Es ist entscheidend, einen logischen Arbeitsablauf sicherzustellen, indem das Personal durch Hygieneschleusen geleitet wird. Das **PHT** Traditio Complete System ist ein Paradebeispiel dafür, es bietet platzsparende, kombinierte Hand- und Sohlenreinigungsstationen. Diese Einheiten gewährleisten die Einhaltung der Hygienestandards, bevor das Personal weitergehen kann, und integrieren Handwaschplätze mit Sohlenreinigung in einem kompakten Design.

Die betriebliche **Hygiene** ist ebenso entscheidend. Hier spielt das Niederdruckschaumreinigungssystem von PHT eine zentrale Rolle. Anpassbar an verschiedene Umgebungen, von einzelnen Satelliten in Handwerksbetrieben bis hin zu Hauptstationen mit mehreren Satelliten in industriellen Betrieben, verbessert dieses System Sauberkeit und Effizienz. Sein benutzerfreundliches

NEXT-System ermöglicht den sequenziellen Einsatz von bis zu drei verschiedenen Reinigungschemikalien und vereinfacht so den Reinigungsprozess. Darüber hinaus ist die hygienische Gestaltung von Reinigungswerkzeugen und deren Aufbewahrung, wie Schattenwände, entscheidend für die Aufrechterhaltung einer einwandfreien Hygieneumgebung.

Ganzheitliche Hygienekonzepte von PHT

Für Lebensmittelbetriebe ist die Erreichung optimaler Hygiene eine facettenreiche Aufgabe, die einen umfassenden Ansatz erfordert. PHT zeichnet sich aus, indem es Betrieben hilft, sei es bei Neubauten oder Nachrüstungen, durch die Planung maßgeschneiderter Hygienelösungen. Diese innovativen und robusten Systeme erfüllen nicht nur strenge Hygienestandards, sondern verbessern auch die betriebliche Effizienz. PHTs Engagement für exzellente Hygiene zeigt sich in seiner 25-jährigen Spezialisierung auf ganzheitliche Hygienekonzepte und der Bereitstellung modernster Hygienetechnologie. Weitere Informationen darüber, wie PHT die Hygienestandards Ihrer Einrichtung verbessern kann, finden Sie unter **www.pht.group**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at