

Entkeimung am laufenden Band

UVC-Technologie sorgt für einwandfreie Produktionshygiene in der Fleischverarbeitung

Das Thema Lebensmittelsicherheit rückt bei der Kurt Heinrich Kemink GmbH & Co. KG immer stärker in den Fokus. Das Ziel: die lückenlose Sicherstellung höchster Fleischqualität. Mit Sterilair hat das Duisburger Unternehmen einen Partner gefunden, dessen UVC-Entkeimungssystem sich individuell auf die Erfordernisse für die Zerlegebänder in der Schweinefleischbearbeitung abstimmen ließ.

Die Kurt Heinrich Kemink GmbH & Co. KG mit Sitz in Duisburg ist ein mittelständisches Unternehmen der Fleischwirtschaft. Als Spezialist für Schweinefleisch bedient Kemink seit 1964 die Fleischwarenindustrie, den Lebensmitteleinzelhandel, das Handwerk sowie die Gastronomie mit seinen Produkten. Entsprechend unterschiedlich sind die an das Unternehmen gestellten Erwartungen. Leitlinie des Handelns ist, durch Zuverlässigkeit, Flexibilität und einem hohen Anspruch an Produktqualität und Produktsicherheit die Erwartungen der Kunden zu erfüllen.

Annika Minol, Tierärztin und verantwortlich im Qualitätsmanagement bei Kemink, betont im Gespräch mit LEBENSMITTELTECHNIK: „Wir führen betriebliche Eigenkontrollen durch, beginnend mit der Überprüfung der Erzeugerbetriebe, eingehender Rohstoffe, Prozessführung, Lagerbedingungen, Personal- und Betriebshygiene bis hin zur Kontrolle der ausgehenden Sortimente.“ Mit den steigenden Anforderungen im Bereich Lebensmittelsicherheit rückte das Thema Betriebshygiene immer mehr in den Vordergrund der Aktivitäten, denn: „Qualität ist durch nichts zu ersetzen, außer durch noch

mehr Qualität. Um dies zu erreichen, müssen wir unseren Hygienestand auf dem allerhöchsten Niveau halten“, bestätigt auch Qualitätsmanager Uwe Hannover. Wichtig sei es, dass die Hygiene in allen Bereichen eingehalten wird. „Daher überlegten wir, unser Hygienekonzept zu erweitern. Uns war die UVC-Entkeimung bereits bekannt und wir suchten eine entsprechende Lösung, um die Keimbelastung auf den Zerlegebändern durchgehend niedrig zu halten.“

Die Recherche nach einem geeigneten Bandentkeimer und passenden Technologieanbietern für Entkeimungslösungen führte die beiden Kemink-Beschäftigten über verschiedene Fachmagazine und das Internet. „Unsere Suche endete, als wir uns auf der Website von Sterilair umsahen und den UVC-Bandentkeimer T2018 entdeckten“, so Hannover.

Neue Wege mit UVC-Hygienelösungen

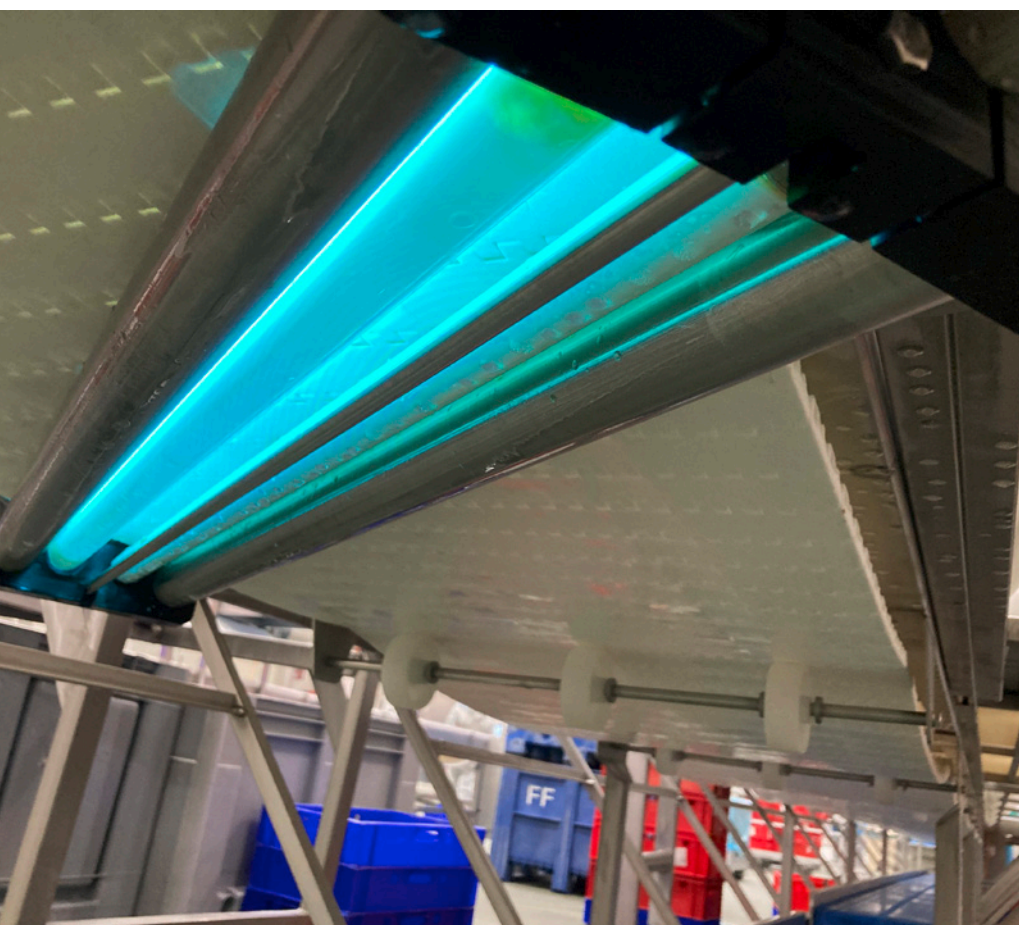
Vor der Zusammenarbeit mit Sterilair gab es noch keine prozessbegleitenden Entkeimungslösungen. „Unsere Hygienevorkehrungen basieren auf durch interne Betriebsanalyse aufgestellte Reinigungs- und Desinfektionspläne, nach denen unser Reinigungspersonal passend geschult wird. Dabei werden alle Umsetzungen der Reinigungs- und Desinfektionspläne

„Alle bedenklichen Punkte wurden durch die UVC-Technik von Sterilair ausgeräumt. Wir haben die optimale Hygienelösung gefunden.“

Annika Minol

schriftlich dokumentiert, sodass jeder einzelne Prozessschritt nachvollziehbar ist und unsere strengen Sicherheitskriterien auch erfüllt werden“, sagt Uwe Hannover. Mit den steigenden Anforderungen rückte aber für den Qualitätsmanager auch die Wichtigkeit, effiziente UVC-Entkeimungslösungen speziell für die Oberflächen und Zerlegebänder zu finden, in den Vordergrund – man war bereit, neue Wege zu beschreiten.

„Rückblickend“, so Hannover, „kann ich sagen, den Weg mit der Technologie von Sterilair zu gehen, war eine unserer besten Entscheidungen. Wir haben hiermit sehr gute Erfahrungen gemacht. Die Ergebnisse sind mehr als positiv, die Keimbelastung ist seitdem sehr niedrig.“ Mit dem Einsatz der Bandentkeimer



Mit dem T2018 lassen sich die Oberflächen der Arbeitsbänder während des laufenden Produktionsprozesses entkeimen.

T2018 habe man eine hervorragende Lösung gefunden, die den hohen Ansprüchen zur Aufrechterhaltung der Hygiene im Betrieb entspricht.

In den Produktionshallen ist es kühl. Besonders während des Arbeitsprozesses der Zerlegung von Fleisch achten die Produktionsverantwortlichen von Kemink auf optimale klimatische Bedingungen. Die kalte Temperatur sowie eine gute Durchlüftung des Raumes sorgt dafür, dass während des Arbeitsprozesses

„Mit dem Einsatz der Bandentkeimer T2018 können wir unsere gesteckten Hygieneziele noch leichter einhalten.“

Uwe Hannover

das Keimrisiko gesenkt wird. Vom Förderband heruntergefallenes Fleisch wird umgehend entsorgt. Auch müssen alle Betriebssysteme laufen und es dürfen keine Unterbrechungen während des Arbeitsprozesses stattfinden, denn bei einem Stillstand der Zerlegebänder steigt das Keimrisiko auf deren Oberflächen. Mit dem Einsatz der Bandentkeimer T2018 lassen sich die Oberflächen der Arbeitsbänder während des laufenden Produktionsprozesses chemiefrei entkeimen. Uwe Hannover: „Die UVC-Technik eignet sich für unseren Betrieb hervorragend, wir halten die Gesamtkeimzahl sehr niedrig.“

Tagsüber werden die Bänder mit dem T2018 laufend entkeimt. Abends, wenn alle Bänder stillstehen, wird der Betrieb mit einem keimreduzierenden Schaum gereinigt. Alle Geräte und Materialien müssen dem Einsatz von Hochdruckreinigern standhalten. „Die Bandentkeimer von Sterilair sind robust und IP69K-geprüft und somit ideal für unser Reinigungssystem. Mit der Kombination der betrieblichen Schaumreinigung und der kontinuierlichen UVC-Entkeimung haben wir sehr gute Erfahrungen gemacht – wir halten die Keimbelastung den gesamten Arbeitstag sehr niedrig“,

bestätigt Hannover. Annika Minol ergänzt: „Wir haben uns für eine UVC-Entkeimungslösung in unserem Betrieb entschieden, um die mikrobiologische Qualität zu optimieren und damit eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten. Unsere durchgeführten Testergebnisse bestätigen dies immer wieder.“

Im Paket gelieferte Sicherheit

Der Bandentkeimer fügt sich harmonisch in die Betriebssysteme bei Kemink ein. Die Montage und Demontage der Geräte unter den Transport- und Zerlegebändern für die Schweinefleischverarbeitung ist einfach und unkompliziert. Auch das Röhrensäubern oder -tauschen ist in kurzer Zeit erledigt. Annika Minol: „Wir arbeiten mit Lebensmitteln und daher ist das Thema Fremdkörperschutz für uns sehr wichtig. Glassplitter dürfen niemals in der Umgebung unserer Fleischprodukte vorkommen. Die UVC-Röhren der Bandentkeimer sind splittergeschützt und erfüllen die HACCP-Anforderungen und somit unsere betrieblichen Ansprüche. Auch schätzen wir den geringen Zeitaufwand im Unterhalt der Geräte sowie die lange Betriebsdauer der Geräte.“ Ein weiterer wichtiger Faktor für Minol war, dass von den Geräten keine Gefahr für die Mitarbeiter ausgeht, denn: „Der Einsatz der Bandentkeimer hat uns gezeigt, dass wir diese sicher in unser Betriebssystem miteinführen können.“

Seit Verwendung der Geräte werden Kontakt- und Schmierinfektionen der Fleischwaren effektiv verhindert. Eine Verschleppung der Mikrobiologie während des Produktionsstages findet nicht statt. Die Mikrobiologie des Produktes auf der Fördertechnik wird stabilisiert und dies führt schlussendlich zu einer einwandfreien Produktionshygiene und stellt die Haltbarkeit der Produkte sicher. Auch nach der Installation sei man stets in Kontakt mit Sterilair im Austausch zu aktuellen Themen wie zum Beispiel Messungen oder Installationen. Uwe Hannover: „Wir wissen diese Transparenz sehr zu schätzen. Und so konnten wir die Installationen an unserer Fördertechnik nach einer kurzen Einführung selbstständig und sicher durchführen.“ Durch den Schrägeinbau oder die Kopf-an-

Kopf-Montage lässt sich die Anlage optimal an die unterschiedlichen Breiten der Zerlegebänder anpassen. „Das System ist anwenderfreundlich und auch der Röhrenwechsel stellt für uns keinen großen Aufwand dar“, so Hannover. Dieser sei in weniger als zwei Minuten ausgeführt – und das „ganz ohne Demontage.“

Den betrieblichen Anforderungen entsprechend haben Hannover und sein Team ein „Sicherheitsschloss“ entwickelt, was das Herausziehen der Röhren aus dem Gehäuse des Bandentkeimers erschwert. Nur geschulte Mitarbeiter führen den Röhrenwechsel aus und übernehmen das Säubern.

Zusammenarbeit als Erfolgsschlüssel

Im August 2021 begann die Zusammenarbeit. „Wir kontaktierten Sterilair und auf unsere Anfrage wurde sofort reagiert. Wir wurden sehr gut beraten und haben in kürzester Zeit ein Hygienekonzept vorgestellt bekommen“, erinnert sich der Qualitätsmanager. Bereits im September war die erste Installation im Unternehmen abgewickelt, die Verifizierung erfolgte im darauffolgenden Monat. Mittlerweile sind vier Geräte bei Kemink installiert. „Die UV-Entkeimung wird in unserem Betrieb an der Zerlegelinie für Schweinefleisch eingesetzt und hat uns absolut überzeugt. Die Installation weiterer T2018 wird demnächst gemeinsam mit Sterilair umgesetzt“, so Hannover zum Ende des Gesprächs. Überzeugt hat ihn nicht nur die Leistung und Qualität der Produkte. „Hinter Sterilair steht ein höchst professionelles und zuverlässiges Team mit absolut hohem Fachwissen. Der Wissenstransfer war von Anfang an transparent, dies macht unsere Zusammenarbeit so wertvoll.“

TW ■

www.kemink-fleisch.de
www.sterilair.com



Die UVC-Röhren der Bandentkeimer sind splittergeschützt und erfüllen die HACCP-Anforderungen.