

sterilAir[®]
hygiene solutions  *since 1939*

Stolz auf seine Produktqualität

Unser Know-How – Ihr Erfolg

Molkereimeister & sterilAir Partner Stefan Kaiser, Landkäserei Reißler

Die Story dazu auf
Seite 22 und 23

Unterschätzte Gefahr aus der Luft!

Die Betriebshygiene und die damit verbundene Produktqualität sind je länger je mehr Thema der Lebensmittelindustrie. Eine Möglichkeit, diese effektiv und umweltfreundlich mit UVC-Entkeimung zu unterstützen, zeigt das Beispiel der Landkäserei Reissler in Nordendorf.



Unter dem UVR-4K spriessen keine Keime, aber neue Ideen. Und das bei laufender Produktion. So muss die Stimmung beim Schweizer Rütlichswur gewesen sein. Neues wird ausgetüftelt. Einziger Zeuge: Industrie-Umluftentkeimer UVR-4K oben links. Werkfotos

„Die Personalhygiene und die betriebliche Lufthygiene sind bei Lebensmittel produzierenden Betrieben zwei der wichtigsten Erfolgskomponenten! Die Gefahr besteht darin, dass das vermeintlich Gefährlichste nicht sichtbar ist. Insofern wird es auch selten bis gar nicht wahrgenommen. Was unsichtbar ist, kann einem nichts anhaben“, so sieht Molkereimeister und Geschäftsinhaber der Landkäserei Reissler, Stefan Kaiser, den verbreiteten Gedanken vieler Produzenten.

Da er sich aber seit jeher mit Mikrobiologie und den davon ausgehenden möglichen Gefahren beschäftigt, ist das Thema für ihn allgegenwärtig. Auch in einem neuen Betrieb wie in seinem, ist er sich der allfälligen Gefahren, die vorherrschen, bewusst. Seine Denkweise, die Produktion durch die Reiferaumtechnik wieder zu vereinfachen,

zahlt sich aus. Natürlich war anfänglich eine nicht ganz unerhebliche Investition nötig, welche sich aber anhand der erzielten Produktqualität und des dadurch resultierenden Erfolgs mehr als rechnet. Selbstverständlich mussten diesbezüglich das optimale Reifungsklima und die bestmöglichen mikrobiologischen Voraussetzungen geschaffen werden, welche letztendlich auch über die Implementierung von UVC-Entkeimungsgeräten von sterilAir unterstützt werden.

„Anfänglich war unser Betrieb mit einer UV-Installation durch einen Anbieter aus Österreich ausgestattet. Die betreffenden Geräte waren mit Ozon erzeugenden Röhren versehen. Durch die Einrichtung verfärbte sich aber sämtliches Interieur gelb und es bestand eine Gefahr für die Mitarbeiter. Abgesehen davon machte

sich ein massiver Gestank breit. Eine wirkliche Verbesserung konnte aber auch mit der Ozonlösung nicht erzielt werden,“ erinnert sich Kaiser zum ursprünglichen Erstversuch, die Luftqualität zu verbessern.

Entscheidende Erfolgsfaktoren

Zu Beginn besaßen die Produktionsräume noch keine Lüftung; deshalb wurde versucht, mit Rauchbomben durch die Verneblung von Fruchtsäure oder Wasserstoffperoxyd eine optimale Produktions- und Lufthygiene zu realisieren. Der Nachteil dieses Verfahrens ist aber, dass die zu behandelnden Räume zuerst komplett leergeräumt werden müssen, wodurch ein erheblicher Mehraufwand entsteht. Die Tests zur Luftoptimierung liefen über eine Woche lang. Sie brachten aber laut Kaiser

nicht die angestrebte Verbesserung. Zwar hatte man während des Prozesses eine gewisse Wirkung, welche aber längerfristig erfolglos war und letztendlich den Ausschlag für eine UVC-Entkeimungslösung gab.

Stefan Kaiser war die UVC-Desinfektion aus seiner Ausbildung zum Molkereifachmann ein Begriff. An der Internationalen Leitmesse der Fleischwirtschaft IFFA zur Inspiration unterwegs, stieß er bei einem Aussteller erneut auf das Thema. Über Recherchen im Internet wurde er 2017 auf die sterilAir AG aufmerksam. Mit deren Kompetenz und Erfahrung in der UVC-Entkeimung, fand er mit den Hygieneexperten aus der Schweiz den richtigen Partner. Entscheidend an der jetzigen Entkeimungslösung ist, dass diese ohne Unterbrechung während laufender Produktion stattfindet. Die Einflüsse auf die Produktqualität sind durchwegs positiv und dabei ohne jegliche Gefahr für die Mitarbeiter. Eine nachhaltige und sehr effiziente Lösung.

Desinfizieren „nebenbei“

Die laufende Entkeimung und stetige Umlagerung der Luft durch den Industrie-Umluftentkeimer UVR-4K, dem mit ET-Modulen ausgestatteten Raumlüftkühler und dem kanallosen Klimagerät, währenddessen im Raum bedenken- und gefahrenlos produziert werden kann, ist ein gewaltiger Vorteil. Früher war Arbeiten während der Raumdesinfektion unmöglich. Zudem musste ein erheblicher Aufwand betrie-



ben werden, um die Hygienemaßnahmen umzusetzen, welche aber weder effizient noch effektiv waren. Mit den heutigen Installationen hat sich wirklich vieles massiv verbessert. Ein weiterer positiver Punkt ist der massive Zeitgewinn. Die Desinfektion geschieht gewissermaßen einfach so „nebenbei“, umweltfreundlich und nachhaltig, ohne chemische Einwirkung und ohne Gefahr, dass die Mikroorganismen Resistenzen bilden.

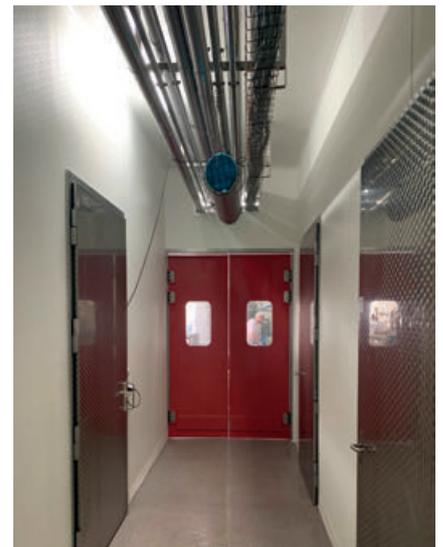
Individuell abgestimmte Hygienelösungen

„Die sterilAir AG bietet eine zuverlässige und kompetente Beratung. Die Installationen werden in Bezug auf ihre benötigte Leistung und Wirkung exakt auf Einsatzgebiet und -bereich berechnet und abgestimmt.“

Der UVR-4K und die E-Serie wurden mir nach der Situationsanalyse und einem Hygienekonzept, welches explizit auf meinen Betrieb ausgelegt war, von den Hygieneexperten der sterilAir AG empfohlen. Ich bin wirklich sehr zufrieden mit dem Resultat der Installationen und ihrer Leistung. Seit mit UVC gearbeitet wird, weisen Luftmessungen und die Qualität der Silikonfugen durchgehend ein sehr gutes Resultat auf. Die übliche Erneuerung der Silikonfugen, welche bei feuchten Produktionsräumen häufig anfällt, konnte auf ein Minimum beschränkt werden. So mussten die Fugen früher aufgrund von Verfärbungen einmal pro Jahr erneuert werden; das ist jetzt Geschichte,“ so Kaiser weiter.

Insgesamt wurden vier Geräte installiert. Zwei Industrie-Umluftentkeimer UVR-4K, einer im Hauptproduktionsraum der Showkäserei und einer im Durchgang zu den Reiferräumen. Daneben gibt es eine PGH-Anwendung zur Entkeimung der Dampferzeugeranlage im Reiferaum sowie eine ET-Installation zur Entkeimung eines Raumlüftkühlers. Mit einem AQD-ST, ein Gerät zur Optimierung der Salzlake, laufen zurzeit Tests. Die Landkäserei Reissler steht im ständigen Kontakt mit der

Klimagerät mit sterilAir UVC-Einheiten von PGH im Reiferaum der Käserei Reissler.



Im Gang zu den Produktions- und Reiferräumen ist ebenfalls ein Industrie-Umluftentkeimer UVR-4K angebracht.

sterilAir AG. Durch die enge und professionelle Zusammenarbeit ist in kurzer Zeit eine vertrauensvolle Partnerschaft entstanden. „Die Beratung, der Service und die Produkte überzeugen mich. Es wird jederzeit kompetente Unterstützung und Betreuung geboten.“ Zukünftig sind neue Reiferräume in Planung, für welche ebenfalls der Einsatz von sterilAir Entkeimungsgeräten geprüft wird.

Ihr Ansprechpartner



Flurin Alexander
Key Account Manager

sterilAir AG
Oberfeldstrasse 6
CH-8570 Weinfelden

f.alexander@sterilair.ch
www.sterilair.com