

Entkeimungstechnologie: Ultra-Frische verlangt Ultra-Hygiene

GO-Fresh in Geilenkirchen setzt auf UV-C-Desinfektionssysteme von Sterilsystems

Die GO-fresh GmbH ist ein seit 2011 bestehendes Familienunternehmen mit Sitz im nordrhein-westfälischen Geilenkirchen und spezialisiert auf den Ultra-Frischbereich. Die Produkte und Dienstleistungen von GO-fresh umfassen das Herstellen, Verarbeiten und Abpacken von kühlpflichtigem Obst und Gemüse und den daraus entstehenden Convenienceprodukten in Schalen, Eimern und Folien. Die hohe Kunst der Verarbeitung dieser sensiblen Produkte besteht darin, den anspruchsvollen Kunden aus Hotellerie und Catering, Gastronomie, Bäckereien und Handel ein Höchstmaß an ursprünglicher Produktfrische und Haltbarkeit zu gewährleisten. Das Unternehmen setzt dabei auf UV-C-Desinfektionssysteme des Entkeimungsspezialisten Sterilsystems aus Österreich.

Herausforderung Frische

Thomas Hastenrath, bei GO-Fresh Betriebsleiter und Sachkenner der Anforderungen, die gemäß HACCP und IFS insbesondere an das Segment der Ultra-Frischen gestellt werden: „In unserem Sortiment befinden sich mehr als tausend verschiedene Produkte in unterschiedlichen Gebinden, Schnitten und Mischungen. Hierzu zählen, um nur einige zu nennen, Obstsalate auf Saft im praktischen Quadrateimer ebenso wie hochwertige Salatmischungen, trockene Obstsalate und Monoprodukte, Obst, Gemüse und Spezialitäten als Kistenware bis hin zu Feinkostsalaten, Dressings und anderen Handelswaren. Es ist daher eine sehr große Herausforderung und Verpflichtung zugleich, für diese hochsensiblen Frischprodukte ein hygienisch einwandfreies Verarbeitungsklima zu schaffen.“

Unterstützt wird er dabei von Robert Rothkegel, Leiter Qualitätsmanagement: „Die Reinigungsarbeiten zur Bekämpfung von Schimmelbildung im Produktionsbereich waren immer äußerst intensiv. Dank der Installation von insgesamt

27 UV-C-Luftentkeimungssystemen im Verarbeitungs- und Lagerbereich 2019 hat sich die-

„Externe Prüfberichte zeigen im Vorher-/Nachher-Vergleich eindeutig, dass sowohl die

für Räume entwickelt, in denen sich Personen aufhalten. In berechneter Systematik an der Decke installiert, saugen diese Systeme die Umluft ein und die in den Geräten bei einer Wellenlänge von exakt 253,7 nm abgegebene UV-C-Dosis sorgt für eine sichere Eliminierung der in der Raumluft enthaltenen Mikroorganismen wie Keime, Viren, Hefen und Schimmelsporen. Gleichzeitig wird deren Vermehrung verhindert, der Wirkungsgrad liegt bei bis zu 99,99 %. Die Umluftentkeimungssysteme von Sterilsystems bieten damit mehr Qualitätssicherheit, eine längere Produktfrische und unterstützen aktiv die Einhaltung der HACCP-Erfordernisse.



Das UV-C-Umluftsystem E2000 bewirkt bis zu 99,99 % Keimreduktion in der Produktionshalle.
Quelle: Sterilsystems

se Situation erheblich verbessert und Keimbelastungen gehören heute der Vergangenheit an.“

Keime haben keine Chance

GO-fresh hatte intensiv nach einer Problemlösung gesucht und stieß dabei auf Sterilsystems aus Österreich, einen Pionier in der Entwicklung und Herstellung von Geräten für die UV-C-Luftentkeimung, der Oberflächenentkeimung, Geruchsneutralisation und Raumlufttrocknung. „In Sterilsystems haben wir den Partner für perfektes Hygiene- und Luftmanagement gefunden“, freut sich QM-Manager Rothkegel.

Schimmelbildung als auch die Hefebelastung drastisch zurückgegangen sind.“

In der Produktionshalle sorgen insgesamt 15 UV-C-Umluftentkeimungsgeräte der E2000-Serie für eine keimfreie Atmosphäre. Sie sind speziell

Zuerst Produktsicherheit

Betriebsleiter Thomas Hastenrath ergänzt: „Zusätzlich zu den



Das UV-C-Entkeimungssystem PF512ST1 sorgt für die sichere und wirksame Eliminierung von Keimen, Viren, Hefen und Schimmelsporen.



Beispiel-Kompositionen aus dem umfangreichen GO-fresh Produkortiment: Obstsalat (oben) und tournierte Karotten (rechts).

Quelle: GO-fresh



in der Produktionshalle installierten Entkeimungsgeräten haben wir in Zusammenarbeit mit Sterilsystems noch sieben weitere Systeme der E1000-ST1-Serie platziert. Diese sorgen speziell in Räumlichkeiten, in denen keine aktive Luftbewegung besteht, für effiziente Entkeimung bei gleichzeitiger Geruchsneutralisierung. Ich spreche hier insbesondere von Lagerräumen.“

Die Luft streicht mit Hilfe eines integrierten Ventilators mit einem abgestimmten Volumen durch das Entkeimungsgerät. Auch hier sorgt die abgegebene UV-C-Dosis für eine sichere Eliminierung der in der Luft enthaltenen Mikroorganismen wie Keime, Hefen, Viren und Schimmelsporen. Das Modell E1000-ST1 ist komplett abgeschirmt und so speziell für kleinere oder niedrige Räume konzipiert.

Hygienisch abgerundet wird die Ausstattung der ungefähr 1200 qm umfassenden GO-fresh-Produktionsflächen durch den Einsatz weiterer sieben Luftentkeimungsgeräte vom Typ PF512ST1. Diese sorgen für eine wirksame Entkeimung von Raumluft, wenn bereits eine Luftbewegung, zum Beispiel

durch Ventilatoren, besteht. Die Raumluft durchströmt das Entkeimungsgerät und die im Gerät abgegebene UV-C-Dosis bewirkt – wie bei allen anderen Entkeimungssystemen auch – eine sichere Eliminierung der Mikroorganismen mit einem Wirkungsgrad von bis zu 99,99 %.

Qualität nach Maßstäben

Betriebsleiter und QM-Manager fassen abschließend zusammen: „Die Investition in die Entkeimungssysteme von Sterilsystems haben sich als gerechtfertigt erwiesen. Damit konnten wir unsere Hygienestandards steigern und die Mikrobiologie weiter verbessern. Das Ergebnis sind hochwertige Ultra-Frischeprodukte mit langer Haltbarkeit.“

GO-fresh GmbH
Benzstraße 5
D-52511 Geilenkirchen
www.go-fresh.net

Sterilsystems GmbH
Markt 384
A-5570 Mauterndorf
www.sterilsystems.com

Erst das Wasser, dann die Lauge, sonst geht sicher was ins Auge!

BGN-Tipp zu konzentrierten Reinigungslösungen

„Erst das Wasser, dann die Lauge, sonst geht sicher was ins Auge.“ Den Spruch kennen sicher einige Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben noch aus der Ausbildung. Er hat es nach Mitteilung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in sich und gilt auch für Säuren.

Hintergrund: Bei der Arbeit werden Reinigungsmittel häufig als konzentrierte Lösungen auf Vorrat gehalten. Bei

Bedarf werden die Konzentrate dann zu einer gebrauchsfertigen Reinigungslösung verdünnt. Dabei ist Vorsicht geboten. Denn dieser Arbeitsgang ist nicht ungefährlich und eine Regel gilt immer: Erst das Wasser in den Eimer, dann das Konzentrat. So kann sich die benötigte Mischung langsam und gefahrlos aufbauen.

Was passieren kann, wenn man diese Reihenfolge nicht beachtet, zeigt ein aktueller Arbeitsunfall: Eine Aushilfe hatte einen Eimer zur Hälfte mit dem Konzentrat eines Reinigungsmittels gefüllt, das sie zu einer Reinigungslösung verdünnen wollte. Als sie das Wasser hineinschüttete, reagierten die Flüssigkeiten unter starker Hitzeentwicklung. Das ätzende Reinigungsmittel kochte im Eimer über, spritzte heftig heraus und traf die junge Frau in Gesicht, Hals und Dekolleté. Nur das schnelle Handeln einer Kollegin verhinderte schwere Verätzungen.

Sie spülte der Verletzten sofort die Augen aus, half ihr beim Ausziehen und stellte sie unter die Notdusche. Dem Rettungsdienst gab man den Behälter des Reinigungsmittels zur Information der Ärzte mit. Das war klug, denn so wussten die Mediziner sofort, womit sie es zu tun hatten.

Solche Unfälle lassen sich laut BGN vermeiden. Der erste Schritt ist die Gefährdungsbeurteilung zu diesen Arbeiten.



Leicht zu merken: Erst das Wasser in den Eimer, dann das Reinigungskonzentrat! Quelle: BGN

Sie zeigt die Gefahren beim Umgang mit Reinigungsmittelkonzentraten und notwendige Schutzmaßnahmen. Alle Beschäftigten, die mit den Konzentraten umgehen, sind unterwiesen, kennen die Gefahren und handeln wie folgt:

- Zuerst die Herstellerangaben zum Mischungsverhältnis lesen und befolgen
- Bei der Entnahme von Konzentraten aus Vorratskanistern Dosiereinrichtung verwenden
- Bei der Arbeit mit Reinigungsmittelkonzentraten immer persönliche Schutzausrüstungen (PSA) tragen, also Gesichtsschutz, Augenschutz, Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Stiefel.

www.bgn.de