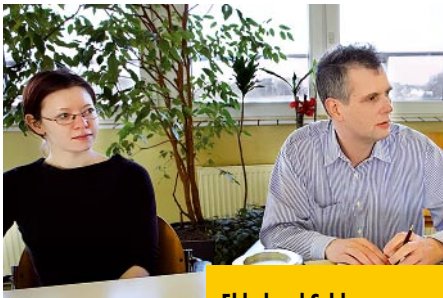
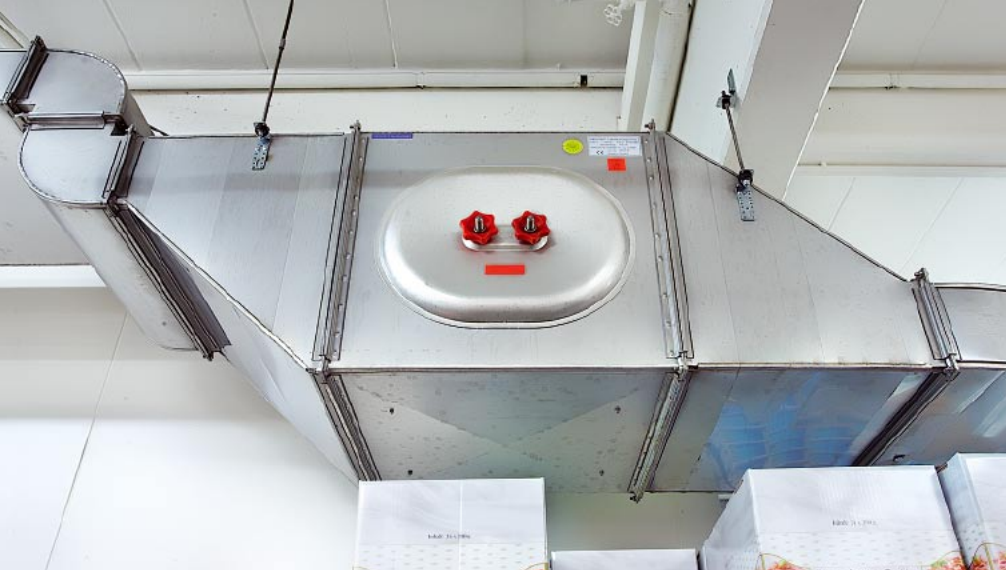


Die Produktqualität durch UV-C-Entkeimung optimal gesichert



Ekkehard Schlag, Leiter Qualitätsmanagement der Savels Unternehmensgruppe, mit Heidrun Koch, QS / Labor.

Die Gruppe setzt sich selbst höchste Standards. Kontinuierliche Qualitätssicherung hat hier einen sehr hohen Stellenwert. Ekkehard Schlag: „Im Rahmen eines Seminars der Firma BÄRO zum Thema Luftentkeimung in der Lebensmittelindustrie bin ich auf die Möglichkeiten der Entkeimung mittels UV-C-Bestrahlung aufmerksam geworden. Ich habe hier gute Ansatzmöglichkeiten gesehen, einen Sliceraum für Kochpökelware in unserem Werk Tönisberg mit einem Entkeimungsmodul auszurüsten.“ Nach intensiver Diskussion der vorliegenden Informationen und anschließender Kontaktaufnahme zu einem Klimaspezialisten und BÄRO kam es zu einem Treffen der Fachleute vor Ort im Werk. Nach Bestimmung der relevanten Prozessdaten wie Lufttemperatur, relativer Luftfeuchte, Luftvolumen und weiterer Parameter zur Dimensionierung des Luftentkeimungsmoduls erfolgte sehr zügig deren Planung und Integration in die bestehende Lüftungsanlage vor dem Verdampferkühler.

Luftentkeimung drückt Keimbelastung fast auf Null

„Die Ansaugung der Luft erfolgt aus dem Verpackungsbereich, sie wird durch F7-Filter vorgefiltert, anschließend in der geschlossenen Kammer des Luftentkeimungs-Moduls mit UV-C-Licht bestrahlt und dann in den Sliceraum geführt“, erläutert Ekkehard Schlag die Neuerung zur Qualitätssicherung. „Hatten wir vor Installation auf 200 Liter Luftvolumen zwischen 80 Keimen und Vollbewuchs je nach Reinigungssituation zu verzeichnen, so liegt die Keimbelastung jetzt dank Luftentkeimung zwischen

null und 10 Keimen in der Spitze bezogen auf 200 Liter Luftvolumen. Das ist ein Topergebnis, die sensiblen Produkte haben sich stabilisiert und die Qualität ist im Sinne des Verbrauchers gesichert.“ Die Luftkeimmessungen erfolgen in wöchentlichem Turnus an vier Messpunkten im Sliceraum, sowohl am Verdampferkühler als auch an den beiden Textilschläuchen.

UV-C-Modul läuft störungsfrei rund um die Uhr

Seit Installation des Moduls in die Lüftungsanlage im September 2005 läuft die Anlage störungsfrei rund um die Uhr. Ekkehard Schlag: „Der Einbau der Anlage erfolgte seinerzeit an einem Wochenende und hat somit die Produktion nicht beeinträchtigt. Alles ging sehr zügig und unproblematisch über die Bühne. Seitdem läuft das BÄRO Modul einwandfrei, wie unsere ständigen Keimmessungen dokumentieren. Aufgrund dieser positiven Ergebnisse denken wir darüber nach, die Vorzüge der UV-C-Entkeimung auch in weiteren Produktionsbereichen einzusetzen. Es kommt natürlich immer auf den Einzelfall an, aber beste Frische und Qualität aus Traditon ist ein Anspruch, den wir auch in Zukunft sichern wollen.“

Weitere Informationen:
Tel. 021 74 / 799-505 und www.baero.de

Beste Frische und Qualität aus Tradition. Unter dieser Prämisse kann das Familienunternehmen aus Kempen am Niederrhein auf eine 105-jährige erfolgreiche Geschichte zurückblicken. Die Fabrikation von frischen Brühwurst- und Kochpökelerzeugnissen, von Wurst und Schinken, von Fertig- und Tiefkühlmenüs und der Vertrieb von nationalen und internationalen Spezialitäten in Deutschland und Europa bilden das umfangreiche Geschäftsfeld der Unternehmensgruppe. Ekkehard Schlag, Leiter des Qualitätsmanagements: „Unsere Produktionsbetriebe entsprechen technisch und hygienisch den höchsten Anforderungen. Wir arbeiten nach HACCP und sind zertifiziert nach QS, IFS und BRC.“



Das BÄRO Entkeimungsmodul ist fest in der Lüftungsanlage integriert, die im Verpackungsbereich angesaugte Luft wird so wirksam entkeimt.

