



## **Listeriose und Co. - Lebensmittelsicherheit in der Industrie wichtiger denn je**

*VDMA schätzt Reinigungszeit auf bis zu 30 Prozent*

Unternehmen der Lebensmittelindustrie verbringen viel Zeit damit, ihre Geräte zu reinigen. Fachverbände des VDMA schätzen den zeitlichen Reinigungsanteil auf 20 bis 30 Prozent. "Der Reinigungsanteil macht immer noch einen erheblichen Anteil der in der Produktionshalle zur Verfügung stehenden Zeit aus", erklärt Klaus Kuhn, Vorsitzender der Fachabteilung "Sterile Verfahrenstechnik, in einer Presseerklärung.

Bei der Hygiene steht viel auf dem Spiel, nichts Geringeres als die Gesundheit der Verbraucher. Denn an schlecht gereinigten Oberflächen haften Biofilme, die ein Depot für toxische Stoffe bilden, und die allergene und schlimmstenfalls infektiöse Reaktionen auslösen. Und das kann Unternehmen teuer zu stehen kommen: Der Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI) meldet, dass Unternehmen in den USA jährlich Rückrufaktionen im Wert von 30 Milliarden US-Dollar starten. Und mindestens ein Viertel ginge dabei zurück auf mangelnde Hygiene der Anlagen.

Die European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) ist ein Zusammenschluss von Forschungsinstituten und Einrichtungen des öffentlichen Gesundheitswesens und Unternehmen, die Ausrüstung für die Lebensmittelindustrie herstellen. Sie hat es sich zum Ziel gesetzt, Hygienemaßnahmen beim Herstellen und Verpacken von Lebensmitteln zu unterstützen. Ein Beispiel aus der Praxis: Das Unternehmen Bizerba konzipiert Kontrollwaagen nach EHEDG-Richtlinien und hat derzeit auch einen speziellen Reiniger für Touchscreens im Angebot, erklärt Robert Keller, Director Business Services: "Der TFT/LCD-Reiniger desinfiziert Touchscreens und generell alle Bedienoberflächen von technischen Geräten. Er beseitigt nach einer Minute Einwirkzeit Grippeviren, Kolibakterien und Dampilze".

Aldi rief im Dezember letzten Jahres Bergkäse zurück, da der Hersteller bei einer Qualitätsprüfung Listerien gefunden hatte. Listerien kommen in Abwässern, der Erde, in Kompost und auf Pflanzen vor. Lebensmittel tierischer Herkunft können beim Melken und Schlachten und in der Weiterverarbeitung verunreinigt werden. Die zugehörige Erkrankung heißt Listeriose und kann für abwehrgeschwächte Menschen lebensbedrohlich sein. Aldi sei nicht der erste Discounter, der wegen Listerien ein Produkt zurückrufen musste, schreibt der Focus. Lidl musste demnach im Jahr 2011 Schimmelkäse und Harzerkäse aus dem Sortiment nehmen. Sechs Menschen kamen damals in Deutschland und Österreich zu Tode.

### **Pressekontakt**

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE  
Auf dem Heidgen 27  
53127 Bonn

klartextonline.com  
info@klartextonline.com

### **Firmenkontakt**

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE  
Auf dem Heidgen 27  
53127 Bonn

klartextonline.com  
info@klartextonline.com

Freie Autoren informieren regelmäßig über aktuelle Geschehnisse und Trends in Wirtschaft und Handel, Industrie, Karriere und IT-Welt.