



## Kein Spielraum für Bakterien

*Bizerba präsentiert die neue Hygienewaage iL professional SPM*

Hygienic Design: wenige Bauteile, hochwertiges Material, kaum Spielraum für Bakterien

Die Hygiene-Waage iL professional SPM verschmutzt deutlich weniger als herkömmliche Geräte. Das liegt an der Bauweise, die den strengen Kriterien der EHEDG folgt: Die Waage besteht aus wenigen Bauteilen, lässt sich mit Hochdruckreinigern säubern und hält selbst aggressiven Reinigungsmitteln stand (Schutzart IP69k). Das Wasser staut sich nirgends, sondern fließt über Schrägen ab.

Sauberes und sicheres Wiegen: Die neue Hygienewaage iL 150 Y und das Industrieterminal ST

Die Waage steht auf hygienegerechten Füßen und eignet sich für Lasten bis 150 Kilogramm. Sie lässt sich optimal mit den Industrieterminals ST und BT steuern. Diese sind zugleich Schnittstelle zur EDV. Selbst Aushilfspersonal findet sich auf der Bedienoberfläche zurecht - ohne lange Einarbeitungszeit. Das Terminal lässt sich auch auf einem Stativ aufbauen.

Zoonosen-Monitoring 2010: Sorgenkind Putenfleisch

Ein Sorgenkind ist das Putenfleisch im Einzelhandel. Warum? Es ist in 17,3 Prozent der Fälle mit dem Bakterium "Campylobacter spp." kontaminiert, das schwere Darminfektionen auslöst. Das geht aus dem Zoonosen-Monitoring 2010 hervor, das das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) jüngst veröffentlicht hat.

"Lebensmittelsicherheit ist nie endgültig erreicht, wir müssen sie ständig neu erarbeiten. Es verfeinern sich Kontrollen und Analyseverfahren, es gibt stets neue Erkenntnisse - und entsprechend verschärfen sich Hygieneanforderungen an Technologien der Lebensmittelproduzenten. Wir werden diesen mit der neuen Waage iL professional SPM gerecht".

Über die EHEDG:

Was steckt sich hinter der EHEDG? Die European Hygienic Engineering and Design Group, eine Organisation, die seit 1989 das Bewusstsein für Hygiene bei der Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln stärkt. Mitglieder sind Maschinenhersteller, Experten aus der Nahrungsmittelindustrie, Forschungsinstitute sowie Gesundheitsbehörden. Sie alle diskutieren Lösungen für das Hygienic Design, beeinflussen die Herausgeber internationaler Regelwerke und Normen und schaffen Transparenz im Dschungel der Richtlinien und Gesetze.

## Pressekontakt

Constancia Consulting

Herr Patrick Schroeder  
Coburger Str. 3  
53113 Bonn

constancia-consulting.de  
schroeder@constancia-consulting.

## Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen

bizerba.com  
claudia.gross@bizerba.com

Seit 1866 bestimmt Bizerba den technologischen Wandel in der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik. Wir entwickeln Zukunft. Bizerba bietet alles aus einer Hand: Hard- und Software, Beratung, Finanzierung und Services. Global agierend und vor Ort präsent, sind wir in vielen Bereichen markt- und technologieführender Lösungsanbieter.

Moderne Ladenwaagen mit multimedialen Datenbanken, Kassensystemen und Checkoutwaagen, Warenwirtschafts- und Filialsteuerungssysteme, Schneide- und Fleischbearbeitungsmaschinen, Etiketten und Verbrauchsmaterialien, softwaregestützte Kontrollwaagen, Fremdkörperdetektoren, Etikettierungssysteme sowie Industriesoftware für Datenströme - vom Wareneingang bis zum Versand. Die hohe Bizerba Qualität ist dabei das Ergebnis eines systematischen Global Quality Managements. Die nächsten Ziele fest im Blick und immer einen Schritt voraus. Damit unsere Kunden schon heute vom Besten profitieren: Qualität made by Bizerba steht für technologischen Vorsprung.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Mendrisio (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

