

# HYGIENE REPORT

## 2·20

Qualitätsmanagement in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

### THEMEN

Schädlingsbekämpfung · Corona-Krise · Trinkwasserhygiene · Werksreinigung



# Bakterien und Keime in der Food-Industrie mit reinem Wasserdampf bekämpfen

## Beams Blue-Evolution-Systeme: HACCP ganz ohne Chemie

Das Coronavirus beherrscht die Schlagzeilen und jeder hat nun erkannt, wie wichtig Hygiene ist. Aber auch Skandale wie der um Listerien in Produkten eines Wurstwarenherstellers machten klar, dass diese meist mit der Hygiene in der Lebensmittelproduktion zusammenhängen – denn häufig sind die Erreger auch auf Maschinen und Arbeitsflächen zu finden. Die beam GmbH aus Altenstadt weist deshalb auf die Bedeutung der Sauberkeit in der Food-Industrie und Lösungen wie die Dampfsaugsysteme ihrer Blue-Evolution-Reihe hin: Die HACCP-zertifizierten Multifunktionsgeräte arbeiten mit heißem Trockendampf und entfernen so Keime und Bakterien ganz ohne Chemie.



Keime können auf vielen Oberflächen in der Lebensmittelproduktion zu finden sein. Blue Evolution tötet sie mit heißem Dampf ab.

„Es gibt keinen Zweifel, dass die aktuelle Krisensituation das Bewusstsein und die Wahrnehmung für Sauberkeit und vor allem Hygiene enorm gesteigert haben. Das ist gut so, denn bisher wurde die Wichtigkeit von hygienisch reinen Oberflächen oft übersehen“, sagt Robert Wiedemann, der Geschäftsführer der beam GmbH. Und: „Spätestens seit Corona ist klar: Unternehmen dürfen absolut keine Kompromisse bei der Sauberkeit eingehen. Im Gegenteil: Es ist ganz



Ob Fleischtheke, Backstube oder Milchverarbeitung: Mit seiner Blue-Evolution-Reihe verspricht beam mehr Sicherheit in der Lebensmittelproduktion. Quelle: beam GmbH

entscheidend, dass Keime und Bakterien abgetötet und Viren direkt an Kontaktflächen wirkungsvoll inaktiviert werden.“

### Gefahr für Risikogruppen

Nicht nur Viren, auch Listerien-Bakterien sorgen immer wieder für Verunsicherung bei Verbrauchern. Dabei sind diese Keime in der Natur weit verbreitet: Man findet sie z.B. in der Erde, in Gewässern und Pflanzen.

Tiere nehmen die Erreger übers Futter auf – beim Melken oder Schlachten können sie in Lebensmitteln landen. Menschen können dadurch an Listeriose erkranken, was bei gesunden Erwachsenen aber in der Regel

unauffällig oder mit grippeähnlichen Symptomen verläuft. Anders ist die Lage z.B. bei Un- und Neugeborenen, älteren Menschen und Schwangeren: Für sie kann die Krankheit lebensgefährlich sein.

Listerien sind äußerst widerstandsfähige Bakterien, die sogar Tiefgefrieren und Trocknen relativ gut überstehen. Zu den häufigsten Auslösern von Listeriose zählen rohe Lebensmittel wie Salate und andere Gemüse oder Rohmilchkäse. Doch selbst Wurstwaren können nach Hitzebehandlung noch mit den Keimen kontaminiert werden, da diese auch an Maschinen

und auf Arbeitsoberflächen ihre Spuren hinterlassen. „Genau hier setzt der Blue Evolution an. Das Dampfsaugsystem unterstützt Lebensmittelhersteller im Kampf gegen besonders hartnäckige Bakterien“, betont Robert Wiedemann. Unter dem Motto der Kampagne #beambefreit macht das Multifunktionsgerät Schluss mit Schmutz und Keimen in Bäckereien, Fleisch und Milch verarbeitenden Betrieben.

Das Konzept ist so simpel wie effektiv: Der Blue Evolution S, der Blue Evolution S+ und die Kraftstrom-Variante Blue Evolution XL+ werden mit klarem Wasser befüllt, kommen also völlig ohne Reinigungsmittel aus und arbeiten mit heißem Trockendampf. Sie schaffen eine Temperatur von bis zu 180 °C, töten so Allergene und selbst widerstandsfähigste Bakterien

zu 99,9 % ab und inaktivieren Viren. Zudem reinigen die Geräte die Raumluft mit, denn aufgesaugte Keime und Bakterien werden per UVC-Blau-lichtbestrahlung im Wasserfilter abgetötet. Mit über 3 m langem Schlauch und diversen Aufsätzen erreichen die Dampfsaugsysteme auch Ecken und Kanten sowie schwer zugängliche Stellen an Schneidemaschinen und -brettern mühelos.

### BEbelt für Förderbänder

Eigens für die Reinigung von Förderbändern in der Lebensmittelindustrie hat beam zudem das erste mobile Bandreinigungssystem BEbelt entwickelt. Die Innovation wird einfach an den Blue Evolution XL+ angeschlossen. Die 40 cm breite Dampf- und Saugereinheit wird oben oder unten am Förderband montiert und lässt sich individuell verstellen. Weiterer Pluspunkt: Auch Förderbänder mit Kühlhauben lassen sich damit problemlos reinigen.

beam GmbH  
Illertalstraße 3  
D-89281 Altenstadt  
www.beam.de