

Beam: Gesamtkeimzahl bis auf Null reduziert

Mit Top-Werten in einem Abklatschtest in der Lebensmittelindustrie kann das HACCP zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ der beam GmbH aus Altenstadt aufwarten. An Teigpressen, Edelstahlflächen und verschiedenen Transportbändern machte das innovative Dampfgerät eine durchwegs gute Figur und reduzierte die Keimzahl deutlich, bei mehreren Proben sogar bis auf Null.

Der Abklatschtest erfolgte in der Produktion eines großen Teigherstellers. Die Anwendungstechniker dort legen höchsten Wert auf Keimfreiheit. Daher werden nicht nur alle Edelstahlflächen, sondern auch der Auspresser und die Transportbänder laufend manuell gereinigt und anschließend desinfiziert, was einen hohen Arbeitsaufwand bedeutet. „Das ist ein echter Zeit- und Kostenfaktor für den Unternehmer“, erklärt beam-Geschäftsführer Robert Wiedemann, der sich am Ende vor allem über das gute Abschneiden des getesteten Dampfsaug-Gerätes freuen konnte.

Beim Abklatsch am Band unter dem Teigauspresser machte der Blue Evolution kontaminierte Flächen locker wieder sauber. An mehreren Bändern gelang es dem Dampfsaugsystem, die Gesamtkeimzahl von 27 (Querband) und 18 (Band) jeweils auf 0 sowie auch den Schimmel von 2 auf 0 zu reduzieren. Auf der ebenfalls mit Abklatschen getesteten Edelstahlfläche reduzierte sich die Gesamtkeimzahl von 13 auf 1, beim Auspresser von 5 auf ebenfalls 1. An der stark verunreinigten und mit Schimmel kontaminierten Fläche auf dem Band unter dem Auspresser reduzierte der Blue Evolution aus Altenstadt die Gesamtkeimzahl von 37 auf 25 und die Zahl der Schimmelkeime von 2 auf 0.

„Das ist natürlich toll, dass unser Gerät im Test nachgewiesen hat, dass es in der Praxis einen hohen Grad an Hygiene liefert. Nicht



Glänzende Ergebnisse auf Edelstahlflächen: Der Blue Evolution reduziert dort deutlich die Keimzahl.

Quelle: beam

umsonst ist der Blue Evolution ja HACCP zertifiziert und daher für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie oder auch in Einrichtungen des Gesundheitswesens bestens geeignet“, erklärt Robert Wiedemann.

Nicht schlecht gestaunt haben auch die skeptischen Anwendungstechniker des Teigherstellers. Sie hatten dem Gerät zwar eine gewisse Reinigungsleistung zugetraut, allerdings nicht eine so signifikante und rundum gelungene Keimreduzierung. „Die Ergebnisse mit dem Blue Evolution entsprechen den Werten der Desinfektion. Daher ist das Gerät eine echte Alternative“, so das Fazit der Hygieneexperten des Unternehmens.

Was das Dampfsaugsystem für den Einsatz bei dem Teighersteller so interessant macht: Weil das Gerät kraftvoll, aber mit sehr trockenem Dampf arbeitet, entspricht es genau der Forderung, an Maschinen mit möglichst wenig Feuchtigkeit zu arbeiten, um die Prozesssicherheit zu wahren.

Der Blue Evolution von beam dampft und saugt in einem Arbeitsgang, kommt völlig ohne Reinigungsmittel aus und spart dem Anwender über 93 Prozent des bisherigen Wasserverbrauchs sowie 60 Prozent der Zeit, die bislang fürs Säubern nötig war. Er wird ausschließlich mit klarem Wasser befüllt und arbeitet ohne chemische Reinigungsmittel.

Als Besonderheit wartet das Gerät mit einem Blaulicht-Effekt auf, bei dem Keime keine Chance haben. Die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden dort im Wasser gebunden. Die im Schmutzwasser enthaltenen Keime werden über das UV-Blaulicht abgetötet. So wird bei jedem Saugvorgang auch die Luft effizient mitgereinigt.

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

IMPRESSUM

ISSN: 1618-2456

HYGIENE REPORT

Verlag:

Dr. Harnisch Verlags GmbH
Blumenstraße 15
90402 Nürnberg
Telefon: 09 11/20 18-0
Telefax: 09 11/20 18-100
Email: hygiene@harnisch.com
www.harnisch.com

Geschäftsführer:

Dr. Claus-Jörg Harnisch

Objektleitung:

Armin König
Telefon: 0911/20 18-230

Publisher:

Benno Keller

Herausgeber:

Dr. rer. nat. H.-D. Werlein

Redaktionsteam:

Grazyna Schatton

Technische Leitung:

Armin König (-230)

Erscheinungsweise:

5 x jährlich – Februar, April, Juni, September, November

Abonnement:

Marta Bletek-Gonzalez

Bezugspreis:

im Jahresabonnement
Inland: EUR 30,- zzgl. MwSt.
Ausland: EUR 35,-

Druckauflage:

18.000 Exemplare

Druck:

Druckerei Millizer
91126 Schwabach

Die in diesem Magazin enthaltenen Beiträge einschließlich der Abbildungen unterliegen dem Urheberrechtsgesetz. Eine Verwendung ohne Zustimmung des Verlages ist unzulässig und wird strafrechtlich verfolgt. Dieses gilt für jede erdenkliche Form der Vervielfältigung.

Sonder- und Nachdrucke können gerne auf Anfrage bestellt werden. Artikel, die namentlich gekennzeichnet oder durch ein Kürzel einem Autor zuzuordnen sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Unverlangt eingesandte Manuskripte können nicht zurückgeschickt werden. Wird ein Manuskript von der Redaktion angenommen, gehen Verlags- und Urheberrecht sowie sämtliche Rechte zur Veröffentlichung und Verbreitung auf den Verlag über. Die Redaktion übernimmt bezüglich in diesen Beiträgen dargelegter Sachverhalte keine Haftung.