

FÜR DIE FISCHVERARBEITENDE INDUSTRIE

Durch Vermeidung mikrobieller Kreuzkontaminationen können erhebliche finanzielle Schäden und Verbraucherisiken abgewendet werden.

Die vorherrschend feuchte und nasse Umgebung in Fischverarbeitungsbetrieben begünstigt die Bakterienverbreitung in der gesamten Verarbeitungsanlage, einschließlich Waschbecken, Filetiermaschinen, Schneidetischen, Aufschnittmaschinen, Ausweidemaschinen, Förderbändern, Böden usw.

Fischverarbeitungsanlagen arbeiten im Durchschnitt 8-12 Stunden ohne zwischenzeitliche Reinigungsmaßnahmen. Obwohl im Allgemeinen sehr kalte Temperaturen herrschen, finden psychrophile Mikroorganismen ideale Wachstumsbedingungen vor. Durch ihr exponentielles Wachstum ist die Keimbelastung in den Verarbeitungslinien hoch. Die anschließende gründliche Reinigung und Desinfektion über mehrere Stunden wirkt sich nur kurzfristig aus, da mit dem Produktionsstart am nächsten Morgen das Bakterienwachstum einsetzt.

Kontaminationen, die in primären Fischverarbeitungsanlagen auftreten, können Probleme in der weiteren Lieferkette verursachen. Qualitätsmängel führen zum Verderb des Produktes und beeinträchtigen die Haltbarkeit.



Besonders kritisch ist die Kontamination mit pathogenen Keimen, die ein Risiko für den Verbraucher darstellt.

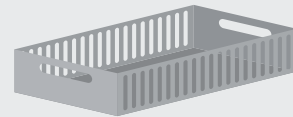
Die wichtigsten pathogenen Keime, die am häufigsten mit Fischkontaminationen in Verbindung gebracht werden, sind derzeit *Vibrio* spp., *Listeria monocytogenes*, *Yersinia* spp., pathogene *Salmonella*-Serovaren und *Clostridium botulinum*, die beim Menschen lebensmittelbedingte Krankheiten verursachen.*

*(<https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs13213-015-1102-5>)

Ihre Vorteile mit der Inspexx Technologie

- erhöhte Arbeitsplatzhygiene
- Einhaltung von Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit einschließlich Verbraucherschutz
- Kontinuierliche Desinfektion von Arbeitsgeräten während des Prozesses als ein Baustein des Hygiene-Barrierekonzeptes (From Farm to Fork)
- reduziertes Risiko lebensmittelbedingter Ausbrüche durch Zoonosen, geringerer Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung und ein geringeres Risiko einer antimikrobiellen Resistenz

Um Kreuzkontaminationen zu verhindern und die Übertragung von Bakterien zu minimieren, wird eine prozessbegleitende Hygienemaßnahme empfohlen, die die Bakterienlast während der gesamten Produktionszeit auf einem konstant niedrigen Niveau hält



INSPEXX TECHNOLOGIE

Die **Inspexx** Technologie von Ecolab bietet einen prozessbegleitenden Hygieneeingriff, der in kritischen Bereichen entlang der Produktionslinien installiert wird und eine effektive Lösung zur Prävention von Wachstum und Ausbreitung der Mikroorganismen während der Verarbeitungszeit darstellt.

Inspexx ist ein vollständiges Konzept und umfasst folgendes

- **Produkt Inspexx 210**
- **Dosiergeräte**
- **Service und Wartung**



Inspexx 210

- Basierend auf gemischten Persäuren (Peroktansäure, Peressigsäure) wirkt die Synergie bei der Zerstörung der Bakterienzellen
- Registriertes Produkt gemäß Biozidverordnung (EU) 528/2012
- Hohe Wirksamkeit bei
 - niedrigen Anwendungskonzentrationen, 0,16%
 - niedrigen Temperaturen
 - sehr kurzen Kontaktzeiten
 - Anwesenheit organischer Verschmutzungen

Die Anwendungslösung Inspexx 210 kann manuell oder automatisiert alle paar Minuten angewendet werden, je nach Linieninstallation und individuellen Bedürfnissen. Nach einer kurzen Kontaktzeit kann eine Nachspülung durchgeführt werden. Die Prozessunterbrechung ist insgesamt sehr kurz im Vergleich zu einem kompletten Reinigungs- und Desinfektionsverfahren, wie es am Ende der Schicht durchgeführt wird.

Auch ohne Nachspülung ist die Anwendungslösung Inspexx 210 im Zusammenhang mit Lebensmitteln, Verbrauchern und Anwendern toxikologisch unbedenklich.

- Die Wirkstoffkombination wird bei der oxidativen Reaktion in Essig- bzw. Oktansäure reduziert
- Über Schlachtwerkzeuge übertragene Haftpflanzen auf die Schlachtkörper haben keine desinfizierende oder konservierende Wirkung
- Keine sensorische Beeinträchtigung von verarbeitetem Fisch

Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Ecolab-Vertreter.

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Ecolab Deutschland GmbH
Ecolab-Allee 1
D-40789 Monheim am Rhein
Tel. +49 2173 599 1900

Ecolab (Schweiz) GmbH
Kägenstrasse 10
CH-4153 Reinach
Tel. +41 61 466 94 66

Ecolab Engineering GmbH
Raiffeisenstraße 7
D-83313 Siegsdorf
Tel. +49 2173 599 1888
ee-service-de@ecolab.com

ECOLAB[®]

Everywhere It Matters.[™]