

FÜR DIE FLEISCHVERARBEITENDE INDUSTRIE

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

Um Kreuzkontaminationen zu verhindern und die Keimübertragung in Schlachtlinien zu minimieren, schreibt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vor, dass Schlachtbetriebe und Zerlegungsbetriebe über Einrichtungen zur Desinfektion von Arbeitsgeräten mit mindestens 82°C heißem Wasser oder einem alternativen System mit gleicher Wirkung verfügen müssen.

Ziel der Behandlung von Arbeitsgeräten wie **Messern, Sägen, Mastdarmbohrern, Kopfscheren**, etc. mit 82°C warmen Wasser ist die Reduktion von Keimen, die durch möglicherweise kontaminierte Schlachttiere oder Schlachtfehler auf diese Einrichtungen übertragen werden.



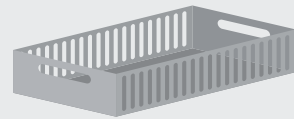
In der Praxis hat das Verfahren mit 82°C heißem Wasser einige Nachteile:

- Unzureichende Abtötung oder ausreichende Keimreduktion der Haupterreger bei Kontaktzeiten von weniger als 10 Sekunden
- organische Rückstände stören die thermische Abtötungskinetik
- temperaturinduzierte Vernetzung (Koagulation) auf Schlachtwerkzeugen führt zur Belagsbildung
- Rückstandsbelastungen mit organischem Material bilden rasch organische Beläge
- Unzureichende Keimreduktion innerhalb von 1-2 Sekunden, z.B. bei automatisierten Systemen und sogenannten Schlachtrobotern
- Wassertemperatur von 82°C wird nicht erreicht
- Dampf bei Verwendung von Heißwasser erzeugt Kondenswasser
- Verletzungen durch Verbrühungen mit heißem Wasser
- hoher Wasserverbrauch sowie hoher Energie- und Instandsetzungsaufwand

Ihre Vorteile mit der Inspexx Technologie:

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

Fazit: Der Verzicht der klassischen Heißwasserthermische Desinfektion zur Keimreduktion auf Arbeitsgeräten in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben kann helfen, diese Schwachstellen zu überwinden. Eine alternative Methode muss mindestens so wirksam sein wie der Einsatz von 82°C heißem Wasser.



INSPEXX TECHNOLOGIE

Die **Inspexx** Technologie von Ecolab bietet einen prozessbegleitenden Hygieneeingriff, der gleichwertige oder bessere Ergebnisse zeigt im Vergleich zur Heißwasserdesinfektion.

Darüber hinaus ist es für den Einsatz während der Produktion in allen relevanten Bereichen der Verarbeitungslinien vorgesehen, d.h. Kisten, Transportbändern und anderen Verarbeitungsanlagen mit Lebensmittelkontakt.

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

Dosiergeräte

Abhängig von der Größe und dem Durchsatz Ihrer Anlage konfigurieren unsere Anwendungs- und Engineering-Experten die Dosierausrüstung entsprechend Ihrer Anforderungen.

Service & Wartung

Abhängig von der Größenordnung der Hardware wird das Ecolab-Team den kontinuierlichen Vor-Ort-Service, den Support und die Wartung organisieren und durchführen, um eine einwandfreie Funktion des Systems zu gewährleisten.

Eine Nachspülung ist bei der prozessbegleitenden Desinfektion nicht vorgesehen, da diese aufgrund der sehr kurzen Behandlungszeiten technisch nicht durchführbar ist:

- 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 bleichende Wirkung auf Fleisch
- toxikologisch unbedenklich in Zusammenhang mit Lebensmitteln, Verbrauchern und Anwendern

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

Für die Implementierung der Ecolab Inspexx-Technologie als Alternative zur Heißwasserdesinfektion mit 82°C heißem Wasser ist stets der zuständige Veterinär einzubeziehen.

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.[™]