

## FÜR DIE GEFLÜGELVERARBEITENDE INDUSTRIE

Durch Vermeidung mikrobieller Kreuzkontaminationen können erhebliche finanzielle Schäden und Verbraucher Risiken 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.

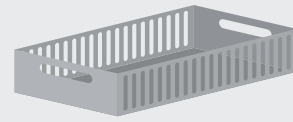
Ziel der Behandlung von Arbeitsgeräten wie **Kloakenbohrer, Brusthautschneider, Haken, Ausnehmer, Kröpfebohrer, Halshautschneider, Lungensauger**, etc. mit 82°C warmen Wasser ist die Reduktion von Keimen, die durch möglicherweise kontaminierte Schlachttiere oder Schlachtfehler auf diese Einrichtungen übertragen werden.



### 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 ein geringeres Risiko einer antimikrobiellen Resistenz

Aufgrund der schwierigen Praxisanwendung der gesetzlich vorgeschriebenen Heißwasserdesinfektion mit mindestens 82°C heißem Wasser in Geflügelverarbeitungsbetrieben, ist ein alternatives Verfahren mit gleicher Wirkung vorteilhaft.



## INSPEXX TECHNOLOGIE

**Inspexx** von Ecolab bietet einen prozessbegleitenden Hygieneeingriff, der gleichwertige oder bessere Ergebnisse zeigt im Vergleich zur Heißwasserdesinfektion und gleichzeitig deren Schwachstellen überwindet wie z.B. die Koagulation, Ablagerungen, Luftfeuchtigkeit, Kondensation usw.

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 Haftpforten 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 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**<sup>®</sup>

Everywhere It Matters.<sup>™</sup>