

Die Schlachtviehpreise direkt aufs Handy!  
Lesen Sie mehr auf Seite 59  
– Topaktuell –

# Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

## Verarbeiten:

Frisch- und Gefrierfleisch  
schnell und sauber schneiden

## Reinigung:

Einrichtungen und Geräte für  
optimale Hygiene im Betrieb

## FleischereiHandwerk



## Verkaufsberatung:

### Guter Rat lohnt sich

## Veredeln:

Mit Universalanlagen perfekt  
räuchern und garen

## Schädlingsbekämpfung:

Professionelle Maßnahmen  
gegen Nager und Ungeziefer

## LAFF-Fachtagung:

### Transparenz ist das Ziel

## Betriebsprüfung:

Gut vorbereitet auf den  
Besuch ungebeter Gäste



# DIES IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Seit über 60 Jahren sind die **Townsend Skinner von Marel** in der Fleischindustrie führend am Markt vertreten.

- Beste Ausbeute
- Kontinuierliches Ergebnis
- Sehr geringe Folgekosten
- Sehr leichte Bedienung, einfache Reinigung und kurze Werkstattzeiten
- Für alle Produkte, immer das richtige Modell

Bei Fragen kontaktieren Sie Ihre Marel Vertretung

[www.marel.com/skinning](http://www.marel.com/skinning) | [info.us@marel.com](mailto:info.us@marel.com)

Ray Townsend,  
ca. 1946, mit seiner  
ursprünglichen  
automatischen skinner





**Die Contrack-Wagenwaschanlage gewährleistet erstklassige Waschergebnisse und niedrigen Energieverbrauch.**

### Innenraumreinigung leicht gemacht

Kitzinger Maschinenbau, Flensburg-Handewitt, ist seit vielen Jahren mit Waschanlagen für Kisten, Behälter, Paletten und Container auf dem Markt vertreten. Daraus hat sich ein großer Erfahrungsschatz gebildet, egal ob es um die Reinigung von Kästen, Trays, Großbehälter, Rauchwagen oder Dosen geht.

Speziell die Reinigung von Gebinden mit direktem Produktkontakt erfordert – unabhängig von der Leistung – eine exakt konfigurierte Maschine. Das Lebensmittelgesetz setzt hierbei klar definierte Vorgaben: die gereinigten Oberflächen der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile müssen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklich sein. Dies setzt eine einwandfreie Funktion und Auslegung der Waschanlage selbst voraus, aber auch eine zuverlässige Pflege der Maschine selbst.

Eine leichte und schnelle Innenraumreinigung wird jetzt mit dem neuen Kitzinger Contitrans-Reinigungs-shuttle ermöglicht. Das Reinigungsmodul fährt durch den Waschtunnel und reinigt die Innenflächen mit speziellen Rotordüsen. Arbeitszeit und Wasserbedarf können damit deutlich reduziert werden, in Verbindung mit einer umfassenden, validierbaren Tunnelinnenreinigung.

### Hygieneschleuse auf engstem Raum

Eine der wichtigsten Maßnahmen für die Einhaltung der Personalhygiene ist die Einrichtung von zwangsgeführten Hygieneschleusen im Produktionszugang. Doch was ist, wenn die baulichen Gegebenheiten und Platzverhältnisse die Installation einer größeren Schleuse nicht zulassen? Oder die Anzahl der Personen, die den Produktionszugang nutzen, sehr gering ist und die Installation einer investitionsintensiven Hygieneschleuse daher nicht in Frage kommt? Dafür empfiehlt die Itec GmbH, Beckum, den Traditio Complete Typ 23822. Dieser bietet den vollen Umfang einer Hygieneschleuse auf engstem Raum und eignet sich zur Platzierung in schmalen Durchgängen und Nischen. Für die Händereinigung steht ein stabiles Edelstahlbecken zur Verfügung. Die berührungslose Sensorarmatur erfüllt höchste hygienische Ansprüche. Wasser fließt nur, wenn die Hände unter den Auslauf gehalten werden, also nur beim eigentlichen Reinigen der Hände. Der Wasserverbrauch reduziert sich dadurch und durch den Einsatz



**Der Traditio Complete bietet in einer Anlage und auf engstem Raum alle Funktionen einer Hygieneschleuse.**

eines Sparperlators auf die tatsächlich benötigte Menge. Die Reinigung des Schuhwerks (Sohle und Sohlenseitenrand) erfolgt durch eine rotierende Bürstenwalze mit seitlichen Tellerbürsten. Der Reinigungsvorgang wird durch einen induktiven Taster am Haltegriff im oberen Maschinenbereich gestartet. Dadurch ist ein sicherer Stand des Bedieners zwangsweise gewährleistet.

Die Dosierung des kombinierten Reinigungs- und Desinfektionsmittels erfolgt entsprechend der voreingestellten Pumpenlaufzeit. Das Reinigungs- und Desinfektionsmittel mischt sich auf der Bürste mit dem über eine separate Rohrleitung zugeführten Wasser. Dadurch erfolgt eine strikte Einhaltung der erforderlichen Normen und Vorschriften nach DVGW. Nach eingestellter Reinigungszeit werden die Bürsten mit Leitungswasser gespült. Individuell auf die Räumlichkeiten und die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt, komplettieren Papiertuchspender, Drahtgeflechtkorb für gebrauchte Papierhandtücher oder Armhebelspender für Flüssigseife und/oder Desinfektionsmittel die Ausstattung des Traditio Complete.

### Reinigung, Desinfektion und Hygiene

Jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, behandelt, verarbeitet, zubereitet, lagert, befördert, verteilt oder in Verkehr bringt, wird durch die EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung dazu verpflichtet, seine für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen im gesamten Prozessablauf zu ermitteln, nachhaltig zu überwachen, zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen und umzusetzen. Dafür bietet Kohlhoff Hygienetechnik, Unna, qualifizierte Beratung



**Die EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung fordert vielfältige Maßnahmen und technische Lösungen zur Gewährleistung der Betriebs- und Personalhygiene in Fleisch verarbeitenden Unternehmen.**

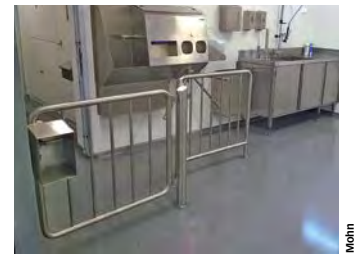
und zuverlässige Lösungen. Denn seit rund 30 Jahren entwickelt, produziert und vertreibt das Unternehmen hygienetechnische Geräte, Maschinen und Anlagen „made in Germany“. Rund 100 Edelstahlprodukte für die Umsetzung von Personal- und Betriebshygienemaßnahmen bei handwerklichen und industriellen Nahrungsmittelverarbeitern gehören zum aktuellen Standardprogramm.

Den Angebotsschwerpunkt bilden dabei Produkte für die Reinigung, Desinfektion und Trocknung von Händen sowie Stiefeln beziehungsweise Schuhsohlen. Denn sie schützen hygienesensible Unternehmensbereiche vor einer möglichen Kontaminierung durch ein- und ausgehende Mitarbeiter. Um die nachhaltige Durchführung vorgeschriebener Personalhygienemaßnahmen sicherzustellen, können die dafür notwendigen Komponenten zusätzlich mit überlistungssicheren Zugangskontrollen (Drehkreuzen) ausgestattet sowie in individuell konfigurierbare Hygieneschleusen integriert werden. Für die unter die Betriebshygiene fallenden Arbeitsmittel wie Messer- und Messekörbe, Stechschutzhandschuhe und -schürzen sowie für Euronorm-Kisten und Hubwagen bietet Kohlhoff eine Vielzahl an Reinigungs-, Trocknungs- und Desinfektionsmaschinen in unterschiedlichen Ausstattungen und Größen.

### Maßgeschneiderte Personalhygiene

Hygieneschleusen sind eine der wichtigsten Säulen eines erfolgreichen Hygienekonzeptes in einer Fleischerei. Hier bietet Mohn, Meinerzhagen, maßgeschneiderte Lösungen für jede Betriebsgröße sowie Hygienekomplettlösungen. Als ideale Lösung für den Handwerksbetrieb empfiehlt das Unternehmen die „Cleanlight TOP I“. Sie sorgt für optimale Handhygiene an Toilettenausgängen oder im Anlieferbereich (Fahrreschleuse). Die „Cleanlight“ gibt es in wandhängender Ausführung oder als Standmodell. Sie beinhaltet eine überlistungssichere sensorgesteuerte Waschrinne mit integriertem automatischen Wasser-Seifengemisch-Spender, sensorgesteuertem 2-Hand-Desinfektionsautomat sowie einen papierlosen Hochgeschwindigkeit-Händetrockner. Das elektrische Drehkreuz gibt den Weg erst nach erfolgter Reinigung und Desinfektion frei und sorgt so für sichere Personalhygiene bei geringem Platzbedarf.

Wo wenig Platz zur Verfügung steht oder die Zahl der Mitarbeiter geringer ist, reicht oft eine kleinere Lösung für den Eingangsbereich aus. Kompakte Hygienecenter lassen sich auf kleinstem Raum installieren. Die Waschstation umfasst neben einer automatischen, mit rotierenden Bürsten ausgestatteten Reinigungs- und



**Die Hygienelösung „Cleanlight TOP I“ sorgt für optimale Handhygiene. Das elektrische Drehkreuz gibt den Weg erst nach erfolgter Reinigung und Desinfektion frei.**



## holac®

**Cubixx 120** 

■ **Alleskönner mit perfektem Schnitt für delikate Produkte**



**Sect 230 TC** 

■ **Intelligentes Portionieren mit kraftvollem Produktvorschub**

präzise

zuverlässig

schnell





■ Alles andere als Durchschnitt

➤ [www.holac.de](http://www.holac.de)

