

# HYGIENE *Report*

- Durchflusszytometrie in der Milchwirtschaft
- Arbeitskleidung
- Biogene Amine in Lebensmitteln, Teil 2
- Hygienischere Lebensmittelproduktion dank effizienter Luftfilter

**1** 2016

**TRANSIA**  
GmbH Germany

**MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN**

Gesamtkeimzahl in 24h!

Staphylokokken!

E. coli!

Hefen&Schimmel in 48h!

Enterobakterien!

Listerien!

Coliforme Keime ab 6h!

**mit dem 3M™ Petrifilm™**

Nähere Informationen zum 3M™ Petrifilm™ und weitere Angebote rund um das Thema Lebensmittelanalytik erhalten Sie unter [www.transia.de](http://www.transia.de) bzw. telefonisch unter 06033-7480-100

## Handhygiene in der Gemeinschaftsgastronomie

Um Speisen und Lebensmittel in einwandfreier Qualität zubereiten und ausgeben zu können, sind gelebte Hygienestandards in den Küchenbereichen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung von elementarer Bedeutung. Eine aufgrund mangelnder Hygiene unsachgemäße Lebensmittelverarbeitung kann nicht nur bei Menschen mit einem geschwächten Immunsystem zu teils ernsthaften Erkrankungen führen. Unzureichend gereinigte Hände gelten dabei als einer der Hauptübertragungswege von Keimen. Um deren Verschleppung und damit die Kontaminierung von Lebens- sowie Arbeitsmitteln zu vermeiden, wird auch in der Gemeinschaftsgastronomie der Einsatz hygienetechnischer Ausstattungen zunehmend unverzichtbar. Für eine lückenlose und sichere Reinigung und Desinfektion von Händen wie auch von Schuhen bzw. Schuhsohlen bietet KOHLHOFF Hygienetechnik eine Reihe geeigneter Geräte, Maschinen und Anlagen.



Abb. 1: HANDI-2 COMPACT.

Das 2-Handdesinfektionsgerät HANDI-2 COMPACT gewährleistet eine überlastungssichere Desinfektion beider Hände mittels 4 Düsen. Erst



Abb. 2: EK 400 WRT.

wenn beide Hände von den Sensoren erfasst wurden, aktiviert das Gerät zunächst deren Desinfektion und anschließend die Durchgangssteuerung, die aus einer Dreh Sperre, einem Türöffner oder einer Ampelanlage bestehen kann. Das Gerät ist wahlweise als Stand- oder Wandgerät erhältlich. Es kann optional an ein Zeit- und Datenerfassungsgerät angeschlossen sowie mit einer Alarmfunktion ausgestattet werden.

Das überlastungssichere Eingangskontrollgerät EK 400 WRT koppelt die drei Komponenten zur Händereinigung, -trocknung und -desinfektion mit einer Dreh Sperre oder optional einer anderen Durchgangssteuerung. In dem über Sensor gesteuerten und somit berührungsfreien Waschbereich mischt der automatische Seifenspender dem Wasser für eine gründliche Handwäsche zunächst für ca. 2 Sekunden Seife bei. Anschließend läuft für 8 Sekunden klares Wasser. Diese werkseitig voreingestellte Laufzeit kann über eine Prozessorsteuerung individuell programmiert werden. Der automatische Hochgeschwindigkeitstrockner HANDDRYER 2 trocknet im nächsten Schritt die Hände in weniger als 10 Sekunden hygienisch, gründlich und umweltfreundlich. Ein Sensor aktiviert den eingestellten Luftstrom erst dann, wenn beide Hände im Eingriff erfasst wurden. Die Dreh Sperre wird erst dann freigeschaltet, wenn vorher auch die ebenfalls mit Sensoren überlastungssicher ausgelegte Zweihand-

desinfektion durchgeführt wurde. Ohne die vorherige Handwäsche mit Wasser-Seifengemisch und klarem Wasser ist keine Händedesinfektion möglich und der Zugang bleibt gesperrt.

Sofern eine EU-Zertifizierung erforderlich ist, die auch den Einsatz von zwangsgeführten Anlagen zur Hände- und Sohlenreinigung/-desinfektion vorschreibt, kann diese Anlage mit weiteren Komponenten zur Reinigung und Desinfektion von Schuhsohlen sowie Stiefeln ausgestattet werden.

Das Hygienecenter HC-Primus-2 wurde für speziell kleinere Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und kann in der Rohwarenanlieferung und in der Geschirrrückgabe eingesetzt werden – also überall dort, wo keine zwangsweise Führung des Personals vorgesehen bzw. vorgeschrieben ist. Es vereint mehrere Funktionen in einer sanitär wie elektrisch vorinstallierten und somit anschlussfertigen kompakten Reinigungsstation und hilft damit bereits grundlegende Hygieneanforderungen zu erfüllen. Denn neben Komponenten zur Handhygiene, bestehend aus einem Handwaschbecken mit sensorgesteuertem Auslauf, einem Seifen- bzw. Desinfektionsmittelspender, einem Faltpapierhandtuchspender sowie einem Papierkorb, verfügt diese Station über einen integrierten Sohlenreiniger mit dem auch Sohlenränder sowie das Schuhobermaterial systematisch gereinigt werden können.



Abb. 3: HC-PRIMUS-2.

Die Bedienung erfolgt über einen Schalter im Haltegriff, der das leistungsstarke 3-teilige Bürstensystem mit Wasser und dem bereits vorher individuell dosiertem Reinigungsmittel versorgt. Alle in dieser Station enthaltenen Komponenten sind auch einzeln lieferbar.

Kohlhoff Hygienetechnik  
GmbH & Co.  
Alfred-Nobel-Str. 17  
D-59423 Unna  
[www.kohlhoff-hygiene.de](http://www.kohlhoff-hygiene.de)