

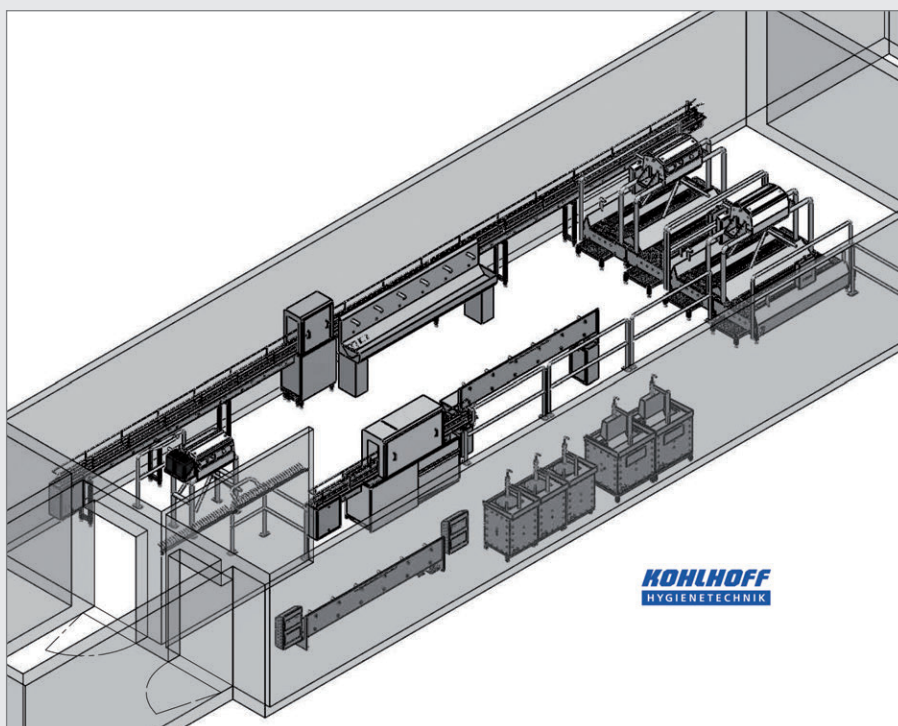
# Mehr Entscheidungssicherheit durch 3D-Planung und Projektierung

Der geltenden EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung zufolge ist jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, behandelt, verarbeitet, zubereitet, lagert, befördert, verteilt oder in Verkehr bringt, dazu verpflichtet im gesamten Prozessablauf die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen zu ermitteln, nachhaltig zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen und umzusetzen.

Ungeachtet dessen, ob es sich um Einrichtungen mit oder ohne Erwerbszweck handelt, müssen sämtliche Betriebe, die eine EU-Zertifizierung anstreben und in denen mindestens eine der oben genannten Tätigkeiten ausgeübt wird, die auf der aktuellen Rechtslage basierenden Bestimmungen einhalten – nicht zuletzt auch in deren ureigenem Interesse, um damit auch die möglichen Sanktionen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden zu vermeiden.

Gerade dem Bereich des Personalzugangs ist deshalb besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Denn dort müssen wirkungsvolle, überlistungssichere Zugangskontrollen eingesetzt werden, um hygienesensible Bereiche vor einer Kontaminierung zu schützen. In Abhängigkeit von den anzuwendenden Hygierichtlinien sowie der Anzahl der Personen, die diese Zugänge pro Schicht passieren, sind deren Anordnung und Aufbau sowie die enthaltenen Komponenten zur Reinigung und Desinfektion – beispielsweise von Händen und Schuhen bzw. Stiefeln – genau festzulegen. Hinzu kommen zusätzlich erforderliche hygienetechnische Ausstattungen in den vor- und nachgelagerten Bereichen.

Solche Maßnahmen stellen aufgrund ihrer teilweise recht hohen Komplexität sowohl in bereits bestehenden Betriebsstätten, die nachgerüstet werden müssen, als auch in Neubauvorhaben nicht selten eine besondere Herausforderung für die Betreiber dar. Denn um alle Anforderungen korrekt erfüllen zu können, ist eine größtmögliche Entscheidungssicherheit unerlässlich, die sich nur



dadurch gewinnen lässt sofern alle Parameter und Notwendigkeiten vorher erörtert und bei der weiteren Umsetzung letztlich auch berücksichtigt werden können.

Qualifizierte Unterstützung dafür bietet die Kohlhoff Hygienetechnik GmbH & Co. KG mit ihrem langjährigen Know-how sowie umfangreichen Planungsdienstleistungen, die eine wertvolle Entscheidungshilfe sein können. Verschiedene behördlich zulässige Gestaltungs- und Ausstattungsoptionen können dabei ebenso berücksichtigt werden wie an die individuelle Betriebssituation angepasste Sonderanfertigungen. Denn seit mehr als 30 Jahren entwickelt und produziert das im westfälischen Unna ansässige Unternehmen Anlagen zur Personal- und Betriebs-hygiene für Lebensmittelverarbeiter und hat derzeit ca. 100 Edelstahl-Produkte aus eigener Fertigung „Made in Germany“ im Programm.

Ausgehend von einem vorgegebenen bzw. gemeinsam erarbeiteten Anforderungsprofil, das alle wesentlichen funktionellen, organi-

satorischen und personellen Rahmenbedingungen berücksichtigt, erstellt Kohlhoff eine exakte CAD-Planung der vorgeschlagenen Lösung innerhalb der vorhandenen bzw. geplanten Raumsituation. Dank solcher realitätsnaher dreidimensionaler Darstellungen sowie detaillierter Informationen über die dafür notwendigen baulichen sowie gebäudetechnischen Voraussetzungen – beispielsweise die Position der Anschlüsse für die Installation – entsteht eine solide Planungs- und Entscheidungsgrundlage, die zudem bereits im Vorfeld den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden zur Prüfung vorgelegt werden kann.

#### **Kontakt:**

**KOHLHOFF Hygienetechnik GmbH & Co. KG**  
 Alfred-Nobel-Straße 17  
 59423 Unna  
 Tel.: 02303/9 81 83-0  
 Fax: 02303/9 81 83-33  
[www.kohlhoff-hygiene.de](http://www.kohlhoff-hygiene.de)