



©angelo esslinger - stock.adobe.com

Kritische Punkte in Produktionshallen

Hygienemanagement: Gesunde Produkte entstehen in gesunder Umgebung

■ **Abb. 1:** Die von Colourpro verwendete Farbe zur Wandbeschichtung in lebensmittelbe- und -verarbeitenden Betrieben ist hochbelastbar, desinfektionsmittelbeständig, hochreinigungsfähig und fördert die Raumlufthygiene.

Im Mittelpunkt gesunder Ernährung steht die Hygiene. Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, müssen bereits bei der Produktion von Nahrungsmitteln hohe gesetzliche Anforderungen erfüllt werden. Beim Hygienemanagement in Produktionshallen liegt die Schwachstelle jedoch oft auf der Wand und der Decke. Die richtige Oberflächenbeschichtung kann Abhilfe schaffen.

Die Gebäudereinigung für die Nahrungsmittelindustrie bezeichnet Pascal Bilo, Head of Project Management bei SB Professional Cleaning aus Leichlingen, als äußerst anspruchsvoll. Die besonders vielfältigen Gebäude- und Anlagenstrukturen sowie die gesetzlichen und kundenspezifischen Produktionsrahmenbedingungen der Branche seien die besondere Herausforderung für sein Reinigungsunternehmen.

An Erfahrung mangelt es den Leichlingern nicht: Das 1994 gegründete Unternehmen gehört heute als Teil der SB Unternehmensgruppe mit über 1.300 Mitarbeitern an acht Standorten zu den führenden Firmen in den Bereichen Reinigung, Hygiene und Facility-Management. Von hier aus bedient SB Kunden in ganz Deutschland sowie in den Nachbarländern Belgien und den Niederlanden.

Gemeinsam mit den Tochterunternehmen kann die SB Unternehmensgruppe nahezu alle Services rund um die Gebäudereinigung sowie der technischen Dienstleistungen anbieten. Bei der Reinigung von Produktionshallen und Produktionsanlagen unterstützt das Unterneh-

men aktiv bei der Umsetzung von Normen und Richtlinien wie zum Beispiel den EU-Verordnungen Nr. 852/2004 – Nr. 854/2004, IFS Food Ver. 6, LMHV, DIN 10514 sowie dem IFS Food Standard.

Die Reinigungsleistungen betreffen Maschinen und Produktionslinien, Kühllhäuser, Verdampfer und Luftsäcke bis hin zu geschlossenen Systemen, Wänden, Decken, Lampen, Rohrleitungen und Silos.

Decken und Wände können Hygienrisiko sein

Eine Schwachstelle bei der Hygienesicherheit in Produktionshallen fällt den Mitarbeitern von SB bei ihren Reinigungsarbeiten immer wieder ins Auge. „Während beim Hygienic Design von Gebäuden der Boden eine zentrale Rolle spielt, werden Wände und Decken diesbezüglich bei der Planung oft vernachlässigt“, bringt Pascal Bilo den Mangel auf den Punkt.

Bei den Böden in Produktionshallen werde laut Pascal Bilo auf hohe Belastbarkeit und gute Reinigungsfähigkeit der Oberflächen zuverlässig geachtet. Im Fabrikbau für die Lebensmittelindustrie verwendet man bevorzugt Beläge aus Epoxidharz oder Polyurethan. Wobei Polyurethan belastbarer ist, aber entsprechend auch teurer.

Obwohl das Risiko von Schimmel- und Bakterienbefall auf Decken und Wänden gemäß der VO (EG) 852/2004 Europäische Lebensmittelhygieneverordnung in der Lebensmittelindustrie grundsätzlich zu vermeiden ist, findet man die hohe Aufmerksamkeit, die den Böden entgegengebracht wird, hier nicht: „Ansprüche an Ästhetik und Funktion werden bei Decken und Wänden kaum gestellt. Das bringt reinigungstechnische Probleme und damit auch hygienische Risiken mit sich,“ so Pascal Bilo.

Oberflächenfeuchte ist Nährboden für Bakterien

In Produktionshallen sind in viele Bereichen die Oberböden mit einer Sockelfläche versehen, die gut gesäubert und desinfiziert werden kann. Oberhalb davon sieht es in der Regel anders aus. Hier ist die Wandgestaltung in Form eines einfachen Anstriches meist der Standard. Das ist für Reinigungsunternehmen problematisch, denn für eine nachhaltige Reinigung und Desinfektion der Oberflächen gibt es in diesem Fall keine Gewährleistung. Verschmutzungen können nur oberflächlich entfernt werden, bleiben aber weiterhin sichtbar. Der Anstrich ist mechanisch kaum belastbar und neigt schnell dazu zu krei- den oder sogar abzublättern. Dichte Strukturen der Wandfarbe verhindern das Eindringen der Feuchtigkeit in den Untergrund. Die so entstehende Oberflächenfeuchte bildet dann den Nährboden für Algen- und Bakterienbewuchs. Auch gefährliche Keime und Viren können sich auf normaler Wandfarbe gut halten und bei Berührung übertragen werden.

Colourpro in Firmengruppe integriert

Um hier Abhilfe zu schaffen und um den Kunden von SB einen Mehrwert liefern zu können, hat SB Colourpro in die Unternehmensgruppe integriert. Mit Hilfe des Spezialisten für Innenraumgestaltung bietet die SB Unternehmensgruppe jetzt Beschichtungssysteme für hygienisch sensible Bereiche an. Für SB eine ideale Verbindung zweier Fachbereiche, die oft miteinander in Berührung kommen, aber normalerweise wenig Erfahrungen austauschen: „Wir wissen, worauf es bei der Reinigung ankommt, welche Reinigungsmittel wie eingesetzt werden und wie sie auf Oberflächen wirken. Wir arbeiten jeden Tag in der Praxis und unser Wissen hilft jetzt den



■ **Abb. 2:** „Während beim Hygienic Design von Gebäuden der Boden eine zentrale Rolle spielt, werden Wände und Decken diesbezüglich bei der Planung oft vernachlässigt“, so Pascal Bilo, Head of Project Management bei SB Professional Cleaning aus Leichlingen.

Kollegen der Colourpro. Mit ihrem Fachwissen wiederrum können sie nun im Vorfeld die Innenraumgestaltung so vornehmen, dass sie später für die Reinigungs- und Hygieneanforderungen unserer Kunden ideal ist“, erläutert Pascal Bilo.

Anstrich macht den Hygieneunterschied

Je nach Branche sind die Anforderungen an die Oberflächenbeschichtung in der Lebensmittelindustrie unterschiedlich und haben viel mit der herrschenden Luftfeuchtigkeit und der Temperatur in den Räumen zu tun. Für den Hygieneschutz von Wänden und Decken in einer Umgebung mit normaler, hoher oder stark wechselnder Luftfeuchtigkeit, verwendet Colourpro ein besonders Produkt: Eine keimresistente Farbe, die auch vor Viren schützt. Diese Wand- und Deckenbeschichtung ist hervorragend geeignet für sensible Bereiche in Lebensmittelindustrie, Gastronomie, Großküchen, Backstuben, Kindergärten, Schulen, Büroräumen, Senioren- und Pflegeheime, Privaträumen sowie Räumen mit erhöhter Keimbelastung z.B. Krankenhäuser, Arztpraxen und Labore.

Resistenz gegen Schimmel, Keime und Viren

Ursprünglich wurde die Farbe zur Schimmelprevention entwickelt. Durch anschließende Verbesserungen besitzt die Beschichtung nun weitere herausragende Eigenschaften: Sie ist hochbelastbar, desinfektionsmittelbeständig, hochreinigungsfähig, fördert die Raumlufthygiene und ist resistent gegenüber dem Coronavirus und dem aggressiven Krankenhauskeim „MRSA“.

Die von Colourpro verwendete Farbe ist mit eine Unbedenklichkeitserklärung der Industrie- und Handelskammer ausgestattet und zur Wandbeschichtung in lebensmittelbe- und -ver-



■ **Abb. 3:** Das Colourpro-Team unter der Leitung von Geschäftsführer Tobias Deimling bietet im Verbund von SB Professional Cleaning Beschichtungssysteme für hygienisch sensible Bereiche an.

arbeitenden Betrieben zugelassen. Ihre Wirkung erreicht sie ganz ohne chemische Zusatzstoffe wie z.B. Biozide oder Konservierungsmittel. Die Beschichtung löst keine Allergien aus und ist für Mensch, Tier und Umwelt absolut ungefährlich.

Schutzfunktion ohne Einsatz von Chemie

Der hygienische Schutz der Farbe funktioniert rein über das physikalische Prinzip. Dadurch, dass an ihrer Oberfläche keine Feuchtigkeit entsteht, bietet sie Keimen und Bakterien keinen Nährboden und lässt sie quasi verhungern. Nur 24 Stunden nach dem Anstrich sind sämtliche Keime und Viren nicht mehr nachweisbar. Damit ist die Gefahr, sich über kontaminierte Wandflächen anzustecken oder etwas zu verunreinigen, nahezu ausgeschlossen. Die Beschichtung kann auch nachträglich problemlos in jedes vorhandene Gestaltungskonzept integriert werden. Unzählige Farbtöne sorgen außerdem für die entsprechende Ästhetik.

Pascal Bilo sieht in dem Tochterunternehmen Colourpro eine große Bereicherung für die SB Unternehmensgruppe: „Selbst bei Reinigung mit Desinfektionsmitteln bleibt die Farbe ohne Verluste auf der Wand. Die Hygienelücken, denen wir an vielen Stellen begegnet sind, können wir jetzt aus unserem Unternehmensverbund heraus professionell schließen.“

Autor: Ralf Paarmann,
freier Journalist aus Burscheid

Kontakt:
SB Professional Cleaning GmbH

Leichlingen
Mike Drobisch
Tel.: +49 2175/8952-66
m.drobisch@sb-clean.de
www.sb-clean.de
www.bigbag-waschen.com



Hygienic Design.

Normelemente speziell für den Einsatz in hygienisch sensiblen Bereichen.



Mehr Informationen zu **Hygienic Design** im Internet. Einfach QR-Code scannen.

Überzeugen Sie sich:



FACHPACK in Nürnberg
27. - 29. September 2022
Halle 1, Stand 1-241

www.ganternorm.com