

AIR SOLUTION Hygienesystemtechnik



*Absicherung der hygienischen Produktqualität und
Verlängerung der Produkthaltbarkeit in der Milchwirtschaft*



**Raumlufthygiene-
modul in der
Frischkäseabfüllung**



**Maschineninnenraumreinigung bei
einem Längsfüller für Joghurt**



**Lanze zum Ausbringen des
Entkeimungswirkstoffes unterhalb der
Fördergurte, wie auch am Schneidmesser**

Der Status der Umfeldhygiene in der Milchwirtschaft wird zunehmend bedeutender. Es muß ein konstant geringer mikrobiologischer Hygienestatus gehalten werden, der sich auch auf die Reinigungsintervalle auswirkt. Nicht zuletzt auch durch IFS und weiteren Verschärfungen der Marktanforderungen tritt das Thema Hygiene immer mehr in den existentiellen Vordergrund der Betriebe.

Die Problematik der manuellen und nachsorgenden Hygieneanwendungen lassen sich durch ein gezieltes Hygienemanagement gravierend reduzieren. Z.B. ist saubere und keimarme Luft in der Milchwirtschaft eine unverzichtbare Grundlage für eine mikrobiologisch, sowie lebensmittelrechtlich akzeptable Produktionsweise, erhöht die Produktqualität und verringert den Einsatz umweltbeeinflussender Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Durch eine neue, aber bereits bewährte Entkeimungstechnologie von AIR SOLUTION aus Bremen wird mit geringstem wirtschaftlichem Aufwand und unter bestehenden Praxisbedingungen das Produkt-Hygienemanagement für jeden Betrieb einfach und schnell umsetzbar!

Mit dem neuen Verfahren kann jeder Raum hygienisch beherrscht und aus jeder Aufschnittlinie sowie jeder Abfüllmaschine eine sichere Produktionshygienelinie werden. Über eine speziell entwickelte Verneblertechnik wird ein natürlicher und geprüfter Entkeimungswirkstoff ausgebracht und gewährleistet einen kontinuierlichen Keimschutz während der gesamten Produktion. Der große Vorteil des weltweit einzigartigen Hygieneverfahren ist die gesundheitliche Unbedenklichkeit für das Personal und Deklarationsfreiheit der Produkte!!

Oberflächen, Maschinen und die Umgebungsluft hygienisch einwandfrei nach Stunden der Produktion, Anwesenheit von Personal und ständiger Produktbelegung!! Der größte deutsche Milchkonzern hat mit der AIR SOLUTION Hygienetechnologie z.B. die Haltbarkeit von Joghurt drastisch erhöhen können.

Beispiele des Einsatzes:

Kontinuierliche Raumluftentkeimung mit dem Verneblermodul AS 400: Luftkeimbelastungen sind mit dem AIR-SOLUTION-Verfahren deutlich geringer, was sich auch direkt auf die hygienische Qualität der Produkte auswirkt. Auf Personal und Material gibt es dabei keine negativen Auswirkungen. Die notwendigen Desinfektionsschritte werden auf ein Minimum reduziert.

Füll- und Verpackungsmaschinenentkeimung AS 800 M: Durch den Einsatz der Maschinenentkeimung wird eine gleichzeitige Packstoffvorentkeimung und Produktoberflächenabsicherung erzielt. Damit sind deutliche Haltbarkeitsverlängerungen der Produkte bei gleichzeitiger Reduzierung der MAK-Werte und Reinigungszeiten möglich.

Oberflächen- und Schneidmesserentkeimung AS Belt-Hygenic: Eine kontinuierliche Hygieneabsicherung an Aufschnittlinien bietet die kombinierte Oberflächen- und Luftdesinfektionseinheit AS BELT-HYGENIC. Bei dieser natürlichen Entkeimungstechnologie werden in einem Arbeitsgang optimal Werte an den Oberflächen und der Luftkeimreduzierung erreicht. Selbst nach über 12 Stunden Dauerproduktion werden bei Einsatz der neuen Entkeimungstechnologie in der Produktion von frischer Aufschnittware am Fördergurt und der Schneidevorrichtung Keimzahlen von unter 20 KBE GKZ erzielt. Ohne Einsatz der neuen Entkeimungstechnologie waren bereits 1/2 Stunde nach Produktionsbeginn Keimwerte von "nicht auszählbar" erreicht. Aufgrund der geprüften Humanverträglichkeit und Deklarationsfreiheit wird das AIR-SOLUTION-Verfahren zur Keimreduzierung besonders effizient in ständig mit Personal belegten Räumen ausgebracht, da die überwiegende Keimbelastung durch den Hygienefaktor Mensch und Material verursacht wird! Die für jeden Anwendungsfall identisch ausgelegten Entkeimungsmodule können mit geringstem Aufwand innerhalb eines Raumes, in der Lüftungsanlage, innerhalb von Maschinen und an Verarbeitungslinien installiert werden.

Je nach Anforderungsvoraussetzung sind mit der sogenannten „inline“ Entkeimung deutliche Verbesserungen der Haltbarkeiten und die Erfüllung eines optimalen Hygienestatus unter wirtschaftlichen und gesundheitlichen Aspekten zu erreichen. Zusätzlich können in Kombination mit einem manuell ausbringbaren Oberflächenentkeimungswirkstoff der gleichen natürlichen Stammrezeptur aufwendige Desinfektionsschritte wie „EINSCHÄUMEN und ABSPÜLEN“ ersetzt werden.

Der wässrige Wirkstoff wird nur durch einfache Sprühverfahren aufgebracht und kann bis zur nächsten Produktion ohne Abspülen auf den Oberflächen verbleiben. Auch für wasserführende Systeme und CIP-Reinigungen wird der Wirkstoff erfolgreich und wirtschaftlich eingesetzt. Damit wird neben den eingesparten Desinfektionszeiten und -schritten eine hygienische Absicherung über einen verlängerten Zeitraum gewährleistet sowie ein großer Beitrag zur Verringerung der Abwasserbelastung mit chemischen Reinigungsmitteln erzielt.

Weitere Info unter: www.herr-der-keime.de

AIR SOLUTION GmbH
Europaallee 12 · D-28309 Bremen
Tel: 0049-421-4585532
Fax: 0049-421-4585533

Das AIR SOLUTION Hygienesystem wird ausgestellt auf der IFFA 2004 in Frankfurt Halle 9.1 Gang E Stand E 95