



MINIMIEREN SIE DIE ANZAHL DER VIREN IN DER LUFT

WEIL SAUBERE LUFT WICHTIG IST FÜR MITARBEITER & PRODUKTE

DIE HERAUSFORDERUNG

Im Rahmen der Pandemieprävention steht die Lüftungstechnik im Fokus. Das Ziel in dem Bereich der Fleischzerlegung ist, ein mehrstufiges Hygienekonzept umzusetzen, damit der Testbetrieb neue Hygienevorschriften und Standards für diesen sensiblen Lebensmittelbereich setzen kann, die bisher in keiner Weise reguliert waren.

Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass durch die zirkulierende Umluft, verbreitet über Kühlluftanlagen, sich das Virus weiterverbreiten konnte. Das in Aerosolen 'verpackte' Virus ist 80-160 Nanometer groß und kann bis zu drei Stunden lang in der Luft aktiv bleiben. Alle Produktionsbereiche verfügen über ausreichende Frischluftzufuhr. Die für die Fleischverarbeitung erforderlichen Temperaturen von ca. 6 - 10°C werden durch die Umluftkühlung erzeugt. Die zirkulierende Umluft wird gekühlt und wieder dem Raum zugeführt. Wie bestätigt trägt dies dazu bei, dass sich Viren in bestimmten Teilen der Produktionsräume halten und weiterverbreiten. Es ist jetzt erforderlich, auf dieser Basis technische Maßnahmen umzusetzen, damit die Mitarbeiter vor dem Virus besser geschützt sind als zuvor. Dieses erarbeitete abgewogene Hygienekonzept kann der neue Standard für die Fleischproduktion werden.

Die Herausforderung für Camfil bestand darin, mit geringem Energieaufwand die Raumluft signifikant zu verbessern und so die Gesundheit der Mitarbeiter zu schützen und weiterhin bestes Qualitätsfleisch zu produzieren.

DIE LÖSUNG

Neben den in der Pandemie erforderlichen Hygienemaßnahmen wie Mund-Nasen-Schutz, Mindestabstände, Trennwände in der Produktion und einer erhöhten Kontroll-Frequenz, ist es unumgänglich die Raumluft zu verbessern.

Hierfür musste die Innenraumluft mit Hochleistungsfiltren gereinigt werden, um diese vor zirkulierenden Aerosolen / Viren zu befreien mit dem Ziel, dass die Kühlluftanlagen nur diese hocheffizient gefilterte Luft kühlt und in den Raum zurückführt.

Fleischverarbeitungsunternehmen benötigen Filterlösungen, die die Belastungen in den Produktionsräumen auf ein Minimum reduzieren und die Partikelkonzentration und Kontaminationen der Pandemie wirksam, entsprechend den Vorgaben, verringern. Camfil konnte das entsprechende Filtersystem für diese Anforderung anbieten: Luftreiniger CC 6000 und CC 2000 ausgestattet mit ProSafe HEPA Filtern H14 (entspricht dem Reinraum-Standard).



Fakten Luftreiniger CC 6000:

- Gesundere Mitarbeiter
- Verbessertes Wohlfühlempfinden bei den Mitarbeitern
- Reduzierter Reinigungsaufwand
- Geringere Umweltauswirkungen
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Produktionsräumen

Nach technischer Auslegung und Installation dieser patentierten Umluftreiniger wurden von einem Experten-Team - u. A. Arbeitshygieniker und Arbeitsmediziner einer anerkannten Universität - mehrere Tage lang vor Ort Kaltrauch- und Partikelmessungen durchgeführt. Die Anlagen wurden erhöht positioniert, damit die Luftreiniger eine gute Durchströmung der Produktionsräume ermöglichen und zugleich den Betriebsablauf nicht behindern.

Das Ergebnis:

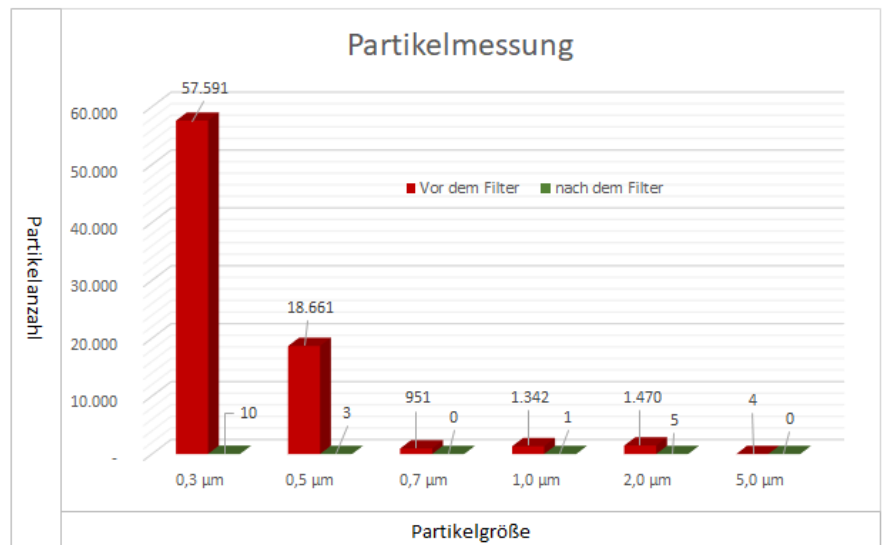
Die Partikelbelastung (inkl. der zirkulierenden Aerosole / Viren) ist durch den Einsatz der Luftreiniger auf ein Minimum gesunken, so dass das Experten-Team diesen Teil des Hygienekonzepts offiziell begutachtet und für gut befunden hat.

Der Test bewies die zuverlässige und optimale Funktion der Camfil Luftreiniger CC 6000 und CC 2000 im Rahmen der Pandemieprävention.

„Hygiene wird in der Fleischwirtschaft besonders groß geschrieben. Gerade hier ist es wichtig, die Innenraumluft durch entsprechende Hochleistungsfilter zu reinigen, um so Mitarbeiter, Prozesse und Produkte zu schützen. Die Luftreiniger CC 6000 und CC 2000, ausgestattet mit ProSafe HEPA Filtern H14, sorgen für reine Luft und das bei geringem Energieverbrauch.“

Dirk Leinweber, Director Sales & Marketing,
Camfil GmbH

DIE MESSERGEBNISSE



Kurz nach der Inbetriebnahme der Luftreiniger reduzierte sich die Partikelbelastung bereits um mehr als die Hälfte.



DIE PROSAFE ZERTIFIZIERUNG

Luftfilter-Produkte mit dem ProSafe Logo versprechen die Verarbeitung von hochwertigen Materialien und eine maximale Prozesssicherheit. Außerdem besteht eine vollständige Rückverfolgbarkeit und Kontrolle der Materialien und Prozesse.

PROSAFE - Nutzen auf einen Blick:

- Entspricht den weltweit gültigen Standards für Lebensmittelsicherheit BRC 8.0
- Biologische Beständigkeit inert gegen mikrobiologisches Wachstum - EN ISO 846 geprüft
- Lebensmittelechtheit - EG 1935/2004
- Hygienische Belüftung & IAQ Garantie - VDI 6022 konform