

Sicher und *steril* arbeiten



Ein durchdachtes Messerhandling von Mohn sorgt in einem Thüringer Zerlegebetrieb für Sicherheit und Hygiene im Arbeitskreislauf.

1

Ein reibungsloser Betrieb und eine optimale Hygiene sind in der Fleischwarenindustrie von großer Bedeutung. Insbesondere bei der Reinigung von Messern, Stechschutzhandschuhen und Arbeitsschutzkleidung müssen höchste Standards eingehalten werden. Ein Fleischwarenhersteller aus dem Norden Thüringens engagierte die Mohn GmbH, um in seinem Zerlegungsbetrieb die Reinigung diverser Arbeitsutensilien und die damit verbundenen Arbeitsschritte zu optimieren.

Die Hygieneexperten aus Meinerzhagen entwickelten ein neues Konzept für die Reinigungs- und Bereitstellungsprozesse. Im Gegensatz zur bisherigen Praxis war es notwendig, den Ablauf der einzelnen Arbeitsschritte zu trennen und nacheinander neu zu ordnen. Messer, Stechschutzhandschuhe und -schürzen gehen nun auf separaten Wegen in den Reinigungsprozess.

Materialelauf entzerrt

Durch diese Entzerrung des Materialellaufs und die geradlinige, kreuzungsfreie Gestaltung der Arbeitsschritte verläuft der Betrieb in der Praxis nun zeitsparend und störungsfrei. Die Reinigung wird in der Regel gestartet, sobald ein Mitarbeiter mit seinen Messerkörben aus den Produktionsräumen in den Reinigungsraum kommt. Dort beginnt er mit der manuellen Vorreinigung der verschmutzten Stechschutzhandschuhe. Anschließend werden die Handschuhe sowie die Stechschutzschürzen in einen Wannenwagen neben der Waschanlage gelegt. Die automatische Reinigung der weiteren Utensilien startet parallel dazu. Während die Messerkörbe durch die Waschanlage fahren, werden die Stechschutzhandschuhe und -schürzen an

zwei dafür bereitstehenden Reinigungsvorrichtungen zentral gereinigt. Die sauberen Utensilien werden dann in einen Transport- und Lagerwagen befördert und stehen somit für den nächsten Verwendungszyklus bereit.

Messerkörbe im Tunnel

Die Messer werden zunächst in der Schleiferei kontrolliert und abgenommen. Danach erfolgt ein weiterer Reinigungsprozess in der Waschanlage, um Schleifstaub zu entfernen.

Um sie vor ihrem Einsatz in der Produktion zu entkeimen, durchfahren die Schneidwerkzeuge an der Ausgabestation in Messerkörben einen Sterilisationstunnel. Die Sterilisierung erfolgt durch ein Gemisch aus Wasserstoffperoxid und Wasser. Jeder Mitarbeiter bekommt somit zu Beginn seiner Schicht stets einen sicheren, sterilen Messerkorb ausgehändigt.

1 Blick in den Reinigungsraum für Messerkörbe und Stechschutz-Arbeitskleidung mit Trennung in Weiß- und Schwarzbereiche. / View into the cleaning room for knife baskets and stab-protection workwear with separation into white and black areas.

2 Eine Hochdruck-Reinigungsmaschine säubert die Stechschutz-Schürzen. / A high-pressure machine cleans the stab protection aprons.

3 Im Steri-King-Messerkorb-Desinfektionstunnel werden die Schneidwerkzeuge gereinigt und entkeimt. Somit kommen sie steril in die Produktion. / In the Steri-King knife basket disinfection tunnel, the cutting tools are cleaned and sterilized. This ensures that they are sterile when they enter production.



Fotos: Mohn GmbH

Safe and *sterile* work

A well thought-out knife handling system from Mohn ensures safety and hygiene in the working cycle in a Thuringian cutting plant.

Smooth operation and optimum hygiene are of great importance in the meat processing industry. In particular, the highest standards must be maintained when cleaning knives, protective gloves and protective work clothing. A meat product manufacturer from the north of Thuringia engaged Mohn GmbH to optimize the cleaning of various work utensils and the associated work steps in its cutting plant. The hygiene experts from Meinerzhagen developed a new concept for the cleaning and supply processes. In contrast to previous practice, it was necessary to separate the sequence of individual work steps and rearrange them one after the other. Knives, puncture protection gloves and aprons now enter the cleaning process on separate routes.

Material flow equalized

As a result of this equalization of the material flow and the straightforward, intersection-free design of the work steps, operation in practice is now time-saving and trouble-free. Cleaning is usually started as soon as an employee enters the cleaning room from the production areas with his knife baskets. There, he begins with the manual pre-cleaning of the soiled prick protection gloves. Subsequently, the gloves as well as the stab-protection aprons are placed in a tub trolley next to the washing system. Automatic cleaning of the other utensils starts in parallel. While the knife baskets travel through the washing system, the gloves and aprons are cleaned centrally at two cleaning devices provided for this purpose. The clean utensils are then transferred to a transport and storage trolley, ready for the next cycle of use.

Knife baskets in the tunnel

The knives are first checked and removed in the grinding shop. This is followed by another cleaning process in the washing plant to remove grinding dust.

To sterilize them before they are used in production, the cutting tools pass through a sterilization tunnel in knife baskets at the output station. Sterilization is carried out using a mixture of hydrogen peroxide and water. Each employee is thus always handed a safe, sterile knife basket at the start of his shift.



FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



VICTORINOX

FIBROX DUAL GRIP
SCHWEIZER MESSER
FÜR DEN PROFI

