

Die Bedeutung von Personal-Hygieneschleusen in Verbindung mit Boden-Hygieneschleusen

Boden-Hygieneschleusen beseitigen zuverlässig Schmutz, Staub und Verunreinigungen, die durch Räder, Reifen und Sohlen von Flurförderzeugen oder Mitarbeitenden in die Gebäude gelangen. Bilder: Mohn

Die Perwenitz Fleisch- & Wurstwaren GmbH in Schönwalde-Glien, seit 2020 ein Teil der Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. OHG, die wiederum zur Rewe Group gehört, produziert ein nationales SB- und Bedienungssortiment für Rewe- und Penny-Märkte. Im Zuge der Integration einer neuen Produktionslinie und der zukünftigen Ausrichtung des Standorts Perwenitz wurde in enger Zusammenarbeit mit dem Hygienetechnikspezialisten Mohn ein neues Konzept entwickelt. Ziel war es, den Übergang von der Werkstatt in die Produktion sowie vor dem Slicer-Bereich mit modernen Hygieneschleusen zu sichern, um den IFS-Auditvorgaben gerecht zu werden und sowohl den Zugang von Personal als auch von Materialien – einschließlich Flurförderfahrzeugen wie Gabelhubwagen – zu regulieren.



Autor:
Carsten Müller
Marketing-Manager
Mohn GmbH
58540 Meinerzhagen
www.mohn-gmbh.com

Die Konzeption der Hygieneschleusen durch Mohn sah vor, sowohl beim Zonenwechsel zum Slicer-Bereich als auch beim Zonenwechsel von der Werkstatt in Richtung Produktion im Boden eingelassene Schmutzfangwannen mit Bürstenkörpern, auch Sauberlaufzonen genannt, einzusetzen. Diese Boden-Hygieneschleusen des Typs »ProfilGate aqua« sind eine innovative Lösung, um die Sauberkeit und Hygiene in sensiblen Bereichen zu gewährleisten. Sie dienen dazu, Schmutz, Staub und Verunreinigungen, die durch Räder, Reifen und Sohlen von Flurförderzeugen oder Mitarbeitenden in die Gebäude gelangen, effektiv zu beseitigen.

Kopplung von Personal- und Boden-Hygieneschleusen

Diese Reinigungssysteme arbeiten energieeffizient, da sie ohne Einsatz von Motoren auskommen. Die Bürstenleisten der Schmutzfangwannen sind durch ihre Vorspannung aktiv und nehmen durch ihre schräge Anordnung effektiv anhaftenden Schmutz von den Laufflächen ab. Der Schmutz sammelt sich in den integrierten Schmutzfangwannen unterhalb der Gitterroste und eine automatische Dosiervorrichtung, überwacht durch eine »Logo«-Steuerung von Siemens, sorgt für die automatische Befüllung der Schmutzfangwannen und die Nachschärfung der Desinfektionslauge. Der Schmutz wird über einen Filterkorb im Bodenablauf entsorgt.

Eine der Besonderheiten dieses Projekts war die Einbindung einer unumgeharen Hygieneschleuse zur Sicherstellung einer einwandfreien Personalhygiene. Diese Hygieneschleuse ermöglicht das hygienische Reinigen der Schuhsohlen und das Reinigen sowie Desinfizieren der Hände

für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Schichtbeginn, während Pausenzeiten und nach Schichtende. Besonderes Augenmerk lag dabei darauf, das Personenaufkommen an den Hygienekomponenten zu berücksichtigen und Personalstaus zu vermeiden.

Berücksichtigung der Fluchtwege

Bei der Planung der Hygieneschleusen war es wichtig, die gesetzlich vorgeschriebenen Transport- und Fluchtwege im Blick zu behalten. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, wurden speziell entwickelte und praxiserprobte Haftmagnet-Geländertore aus rostfreiem Edelstahl von Mohn eingesetzt, um die gesetzlich vorgeschriebenen Fluchtbreiten sowie den hygienischen Betrieb zu gewährleisten.

Ein weiteres Sicherheitsmerkmal der doppelflügeligen Haftmagnet-Toranlage ist, dass sie erst ein Öffnungssignal für das Einfahren der Flurförderfahrzeuge erhält, wenn die Mitarbeiterin bzw. der Mitarbeiter den Personalhygieneprozess durch-

laufen und sich mit einem sogenannten Badge für den Zutritt autorisiert hat. Sollten die Tore nach dem Einfahren nicht geschlossen werden, ertönt nach einem freieinstellbaren Zeitintervall ein lokaler Signalton, der erst nach Schließung der Toranlage durch die Person endet.

Kopplung mit Brandmeldeanlage

Ein weiteres Sicherheitsmerkmal dieses Projekts ist die geplante Kopplung der Hygieneschleusen mit der bauseitigen Brandmeldeanlage. Diese Maßnahme gewährleistet im Notfall die erforderliche Sicherheit, indem die Brandmeldeanlage die Magnete freischaltet.

Einwandfreie Personalhygiene und sichere Passage

Die Implementierung von Personal-Hygieneschleusen in Verbindung mit Boden-Hygieneschleusen ist für Lebensmittelproduktionsbetriebe wie die Perwenitz Fleisch- & Wurstwaren GmbH von großer Bedeutung. Durch die enge Zusammenarbeit mit dem erfahrenen Hygienetechnikspezialisten Mohn konnten innovative Lösungen umgesetzt werden, die nicht nur den IFS-Auditvorgaben entsprechen, sondern auch die Sicherheit und Effizienz im Produktionsablauf erhöhen. Die umgesetzten Maßnahmen tragen dazu bei, eine einwandfreie Personalhygiene und die sichere Passage von Materialien durch die Produktionsstätte zu gewährleisten und somit die sehr hohen Qualitätsstandards zu erfüllen.

■ Info zum Unternehmen im Beitrag:
Perwenitz Fleisch- & Wurstwaren GmbH
14621 Schönwalde-Glien
www.wilhelmbrandenburg.de



Hauptgang der Personal-Hygieneschleuse, links im Vordergrund der Seifenautomat mit überlastungssicherer Sensortechnik, rechts die sensorgesteuerte Mehrplatz-Waschrinne und im Hintergrund überlastungssichere Zweihand-Desinfektion sowie Sohlenreinigung und Desinfektion.



Die Personal-Hygieneschleuse ermöglicht das hygienische Reinigen der Schuhsohlen und das Reinigen sowie Desinfizieren der Hände.



Die Autorisierung zur Öffnung der Magnetore erfolgt mittels Schlüsseltaster (hier im Bild rechts), Badge- oder Kartenleser.



Die Magnetore sind fluchtwegtauglich und koppelbar mit der Brandmeldeanlage.