

Bühler+Scherler AG engagiert sich für die neuen Standards

Das veränderte Konsumverhalten und die Globalisierung stellen laufend neue Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit. Dadurch gewinnt «Hygienic Design» immer mehr an Bedeutung – doch was steckt hinter diesem Begriff?

Text: Katja Hongler **Bild:** Bodo Rüedi

Konsumenten wünschen frische Produkte, die rasch und einfach zubereitet werden können: Schutzfolie kurz einstechen, ein paar Minuten in die Mikrowelle und – Mahlzeit! Für die Mikro-Organismen bedeutet diese schonende Zubereitung eine längere Überlebenschance, weil sie nicht bei hoher Temperatur gekocht werden. Hinzu kommt, dass immer mehr Konsumenten Produkte mit weniger Fett, weniger

AG. Und fügt an: «Angefangen hat es mit der Umstellung auf staubfreie Installationen aufgrund von Mehlstaubexplosionen bei Produktionsanlagen für die Mehlherstellung». Als Marktführer in diesem Bereich hat der Ostschweizer Anlagebauer weltweit auf sich aufmerksam gemacht und bekam wohl deshalb die Einladung von der «European Hygienic Engineering & Design Group» (EHEDG), ihrer Untergruppe «Building Design» beizutreten. Seit Juli 2011 engagiert sich Rüdüsühli zusammen mit Vertretern der grossen Foodplayer wie Nestlé, Unilever, Heinz oder Kraft Foods für die neuen Richtlinien in der Lebensmittelsicherheit. Die Hauptaufgabe der EHEDG ist es, zur hygienegerechten Konstruktion und Gestaltung in allen Bereichen der Nahrungsmittelproduktion beizutragen und damit die sichere Herstellung von Lebensmitteln zu gewährleisten. Für Rüdüsühli ist vor allem die technische Machbarkeit wichtig. «Ich sehe meine Kompetenz in der technischen Umsetzung der geforderten Standards in die Praxis. Daraus entstand auch die Idee einer Vereinheitlichung verschiedener Systeme und Prozesse.»

Weniger Kabel bedeuten weniger Kabelkanäle und somit weniger Ablageflächen für Schmutz und Staub.

Zucker, weniger Salz und weniger Konservierungsmitteln bevorzugen. Das ist ein weiteres Risiko für eine Verunreinigung der Lebensmittel. Schliesslich hat die Globalisierung einen immensen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit: ein einziges verseuchtes Steak kann weit über die Landesgrenzen hinaus seine schädlichen Bakterien verbreiten. Lebensmittelverunreinigungen durch Parasiten und Pilze können verschiedene akute und auch chronische Krankheiten, von Durchfall bis hin zu Krebserkrankungen, verursachen. Es wird geschätzt, dass jährlich etwa 2.2 Millionen Menschen aufgrund von Lebensmittel- und Wasserverunreinigungen sterben.

Kompetenz aus der Ostschweiz

Am Anfang der Sicherheitskette stehen die Produktionsbetriebe der Lebensmittelhersteller. Hier kommt das Know-how der Bühler+Scherler AG aus St.Gallen ins Spiel: Zusammen mit der Mutterfirma, dem Technologiekonzern Bühler AG aus Uzwil planen und konstruieren sie weltweit hygienegerechte Nahrungsmittelmaschinen. «Wir befassen uns schon seit Jahrzehnten mit der Hygiene bei der Lebensmittelherstellung», erklärt Erwin Rüdüsühli, Marktgebietsleiter Industry/Process bei Bühler+Scherler

Der Schmutz sitzt im Detail

«Hygienic Design» umfasst jegliche Gestaltungsprinzipien zur Vermeidung konstruktiver Schwachstellen, die Verunreinigungen begünstigen. Konkret bedeutet dies, dass Maschinen, Anlagen und Kompo-

Über Bühler+Scherler AG, St. Gallen

Bühler+Scherler AG ist ein national und international ausgerichtetes Ingenieurbüro für Elektroplanung, Gebäudeautomation und Montage-Supervision, mit mehr als 60 Mitarbeitenden. Unser Name steht für nachhaltige Qualität und kundenorientierte Lösungen. Mit unserem Engagement für weltweite Lebensmittelsicherheit setzen wir ein Zeichen in der globalen Gesundheitsförderung.



Erwin Rüdüsühli, Marktgebietsleiter
Industry/Process bei Bühler + Scherler AG:

«Wireless wäre optimal.»

Über «European Hygienic Engineering & Design Group» (EHEDG)

Die Europäische Gesetzgebung verlangt, dass die Handhabung, Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln unter hygienischen Bedingungen und mit Hilfe hygienegerechter Maschinen in hygienisch einwandfreien Betrieben erfolgen muss. Die EHEDG ist eine Expertengemeinschaft von Maschinen- und Komponentenherstellern, Fachleuten aus der Nahrungsmittelindustrie sowie von Forschungsinstituten und Gesundheitsbehörden. Sie unterstützt die Europäische Gesetzgebung und erarbeitet diesbezüglich detaillierte Richtlinien für die Praxis. Die Organisation wurde 1989 in der Absicht gegründet, das Bewusstsein für Hygiene bei der Verarbeitung und Verpackung von Nahrungsmitteln zu stärken.

zenten nach den Richtlinien von «Hygienic Design» konstruiert sein müssen. Zentral dabei ist die Reinigbarkeit der Materialien, Oberflächen und elektronischen Komponenten. Verschmutzungen aller Art dürfen sich nirgends festsetzen; sie müssen rasch und leicht entfernbar sein. Im Entwurf steht beispielsweise, dass keine horizontale Installatio-

Am Anfang der Sicherheitskette stehen die Produktionsbetriebe der Lebensmittelhersteller.

nen vorkommen dürfen, weil sich darauf Staubpartikel festsetzen und verbleiben können. Stattdessen sollen vertikale Installationen in Form von Gitterkanälen montiert werden. Generell müssen alle möglichen Arten von Staubfängern eliminiert werden (keine Direktmontage an der Wand, keine offenen Rohre usw.). Schrankanschlüsse sollen von unten mit einem cleveren System erschlossen werden, damit keine Staubpartikel in die Anlagen gelangen. Einen zentralen Punkt bilden auch die elektronischen Verbindungswege: Weniger Kabel bedeuten weniger Kabelkanäle und somit weniger Ablageflächen für Schmutz und Staub. «Wireless wäre optimal», be-

kennt Rüdüsühli. Aber das sei noch Zukunftsmusik. Aktuell wird mit Bus-Systemen gearbeitet, die den Kabelsalat schon deutlich vermindern.

Für Konsumenten sichtbar

Was schon bald für die Lebensmittelindustrie gelten soll, wird auch für Konsumentinnen und Konsumenten sichtbar sein. Geplant ist, dass bis Ende Jahr ein vollständiger Entwurf der Richtlinien für das «Hygienic Design» vorliegt. Die Dokumente werden in Zusammenarbeit mit den EHEDG-Mitgliedern erstellt, die ausgewiesene Expertisen aus der Lebensmittelproduktion, Maschinenbau und Wissenschaft einbringen. Aus dem umfangreichen Reglement soll dann ein Standard mit einer Europäischen Norm (EN-Nummer) entstehen. Endziel ist, dass die Industrie ein neues Zertifikat für die hygienegerechte Verarbeitung von Lebensmitteln erhält. Die anerkannten Zertifizierungsmethoden werden laufend weiter entwickelt. Schliesslich werden die einzelnen Produktionsbetriebe durch Inspektoren kontrolliert und zertifiziert. Mit dem neuen Zertifikat wird nicht nur das Bewusstsein der Konsumenten bezüglich Lebensmittelsicherheit gestärkt, im Endeffekt wird mit einer Zertifizierung die Gesundheit weltweit gefördert.