



Eine saubere Sache:

Hygienedesign in der Bäckereiindustrie.

Die RONDO-Hygienecheckliste.

Basierend auf den Prinzipien für Hygienedesign wurde eine Checkliste zur Überprüfung der Hygienestandards neuer oder geplanter Anlagen erarbeitet. Sie wird verwendet, um

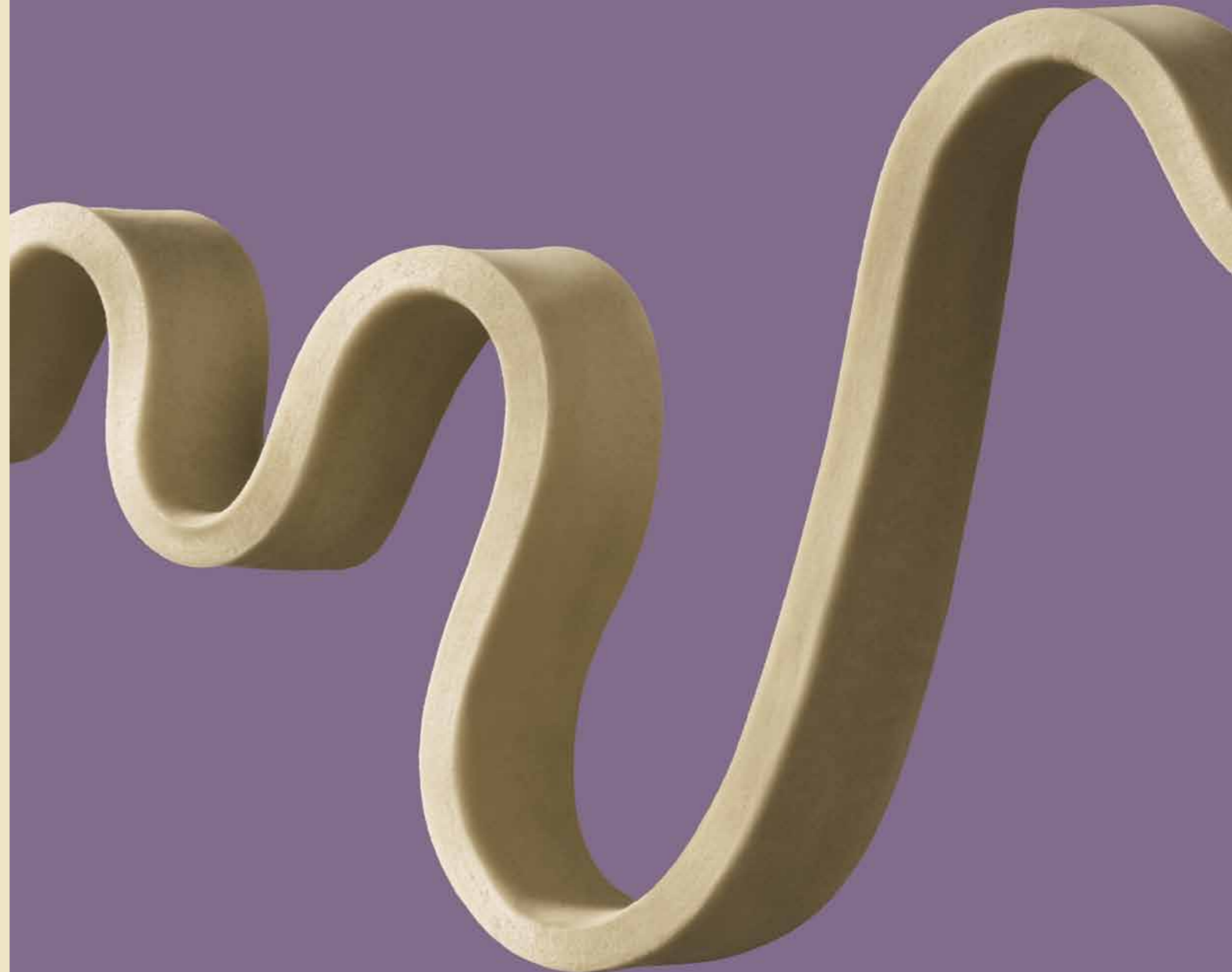
Prioritäten für Verbesserungen bei vorhandenen Anlagen zu identifizieren oder um neue Maschinen zu evaluieren.

	Ist	Soll
Reinigung Erfolgt die Reinigung nach GMP-Standards oder anderen Qualitätsstandards, die durch aktive Überwachungsprogramme verifiziert werden können?		115
Kompatible Materialien Werden ausschliesslich Materialien verwendet, die mit den Produkten, der Umwelt und Reinigungskemikalien kompatibel sind?		80
Zugang Sind alle Anlagenteile für Reinigung und Hygiene, Unterhalt und Inspektion einfach und leicht zugänglich?		160
Keine Materialansammlung Verfügt die Anlage über keine Nischen, bei denen Produkte oder Flüssigkeiten liegen bleiben können? Verhindert ein Selbstabfluss das Ansammeln von Abfall oder Flüssigkeiten?		70
Verschlossene Hohlräume Werden Hohlräume vermieden oder sind sie permanent verschlossen?		65
Keine Nischen Weist die Anlage weder Vertiefungen, Risse, Korrosion, Spalten, Aussparungen noch offene Nähte auf? Sind alle Schweissnähte glatt?		185
Hygienefunktion Trägt die Maschine beim normalen Einsatz nicht zur Bakterienvermehrung bei?		125
Hygienedesign für Unterhalt Sind die Mensch-Maschinen-Schnittstellen so konstruiert, dass weder Produkte noch Flüssigkeiten eindringen können?		35
Hygienekompatibilität mit anderen Systemen Ist die Maschinenkonstruktion kompatibel mit der Backstubenausüstung und anderen Systemen wie Strom-, Dampf-, Luft- und Wassersystemen?		30
Reinigungsmethoden Sind die Reinigungsmethoden effektiv und effizient? Werden sie protokolliert? Sind die verwendeten Chemikalien kompatibel?		70
Separate Prozesse Sind unterschiedliche Arbeitsprozesse getrennt, um gegenseitige Verschmutzungen oder Produktverfälschungen zu verhindern?		25
Ausrüstung und Personal Werden die Sauberkeitsanforderungen für die Ausrüstung und die Hygieneanforderungen an das Personal erfüllt?		40
Punktzahl Total		1000

Auswertung
Die Checkliste dient dazu, eine Anlage und deren Umgebung zu bewerten, Verbesserungspotenziale zu identifizieren und den kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu unterstützen.

Bewertungen
Anforderungen zufriedenstellend erfüllt
Anforderungen teilweise erfüllt
Anforderungen ungenügend erfüllt
Maximale Punktzahl

volle Punktzahl
halbe Punktzahl
keine Punkte
1000 Punkte



Die 10 Prinzipien für Hygienedesign.

Kaum etwas ist wichtiger als Hygiene. Gerade bei Lebensmitteln. Daher ist ein hoher Hygienestandard der Produktionsanlagen geboten. Diese 10 Prinzipien, die auf der GMA-Checkliste basieren, zeichnen Maschinen und Anlagen aus, die einen hohen Hygienestandard erfüllen.

Reinigung

- Die Reinigung erfolgt nach GMP-Standards oder anderen Qualitätsstandards, die durch aktive Überwachungsprogramme verifiziert werden können.

Kompatible Materialien

- Es werden Materialien verwendet, die mit den Produkten, der Umwelt und den Reinigungschemikalien kompatibel sind.

Zugang

- Alle Anlagenteile sind für die Reinigung, Hygiene, Unterhalt und Inspektion einfach zugänglich.

Keine Materialansammlung

- Die Anlage weist keine Nischen auf, wo Produkte oder Flüssigkeiten liegen bleiben können. Durch einen Selbstabfluss wird das Ansammeln von Abfall oder Flüssigkeiten verhindert.

Verschlossene Hohlräume

- Hohlräume werden vermieden oder müssen permanent verschlossen sein.

Keine Nischen

- Die Anlage weist keine Vertiefungen, Risse, Korrosion, Spalten, Aussparungen oder offene Nähte auf. Alle Schweißnähte sollen glatt sein.

Hygienefunktion

- Bei normalem Einsatz trägt die Maschine nicht zur Bakterienvermehrung bei.
- Mensch-Maschinen-Schnittstellen, wie Knöpfe, Ventilhebel usw., sind so konstruiert, dass weder Produkte noch Flüssigkeiten eindringen können.
- Die Maschinenkonstruktion ist kompatibel mit der Backstuben-ausrüstung und anderen Systemen wie Strom-, Dampf-, Luft- und Wassersystemen.

Reinigungsmethoden

- Die Reinigungsmethoden sind effektiv und effizient und werden protokolliert. Die verwendeten Chemikalien sind kompatibel.

Separate Prozesse

- Wo immer möglich, sind unterschiedliche Arbeitsprozesse getrennt, um gegenseitige Verschmutzungen oder Produktverfälschungen zu verhindern.

Ausrüstung und Personal

- Die Sauberkeitsanforderungen für die Ausrüstung und die Hygieneanforderungen an das Personal werden erfüllt.



ASTec-Linien: einfach zu reinigen, einfach zu warten, einfach zu inspizieren.

Die RONDO-ASTec-Linien (Advanced Sanitary Technology) sind für hohe Hygieneanforderungen ausgelegt. Durch hygiene-gerechte Konstruktion und die Verwendung qualitativ hochwertiger Materialien ist eine schnelle und sichere Reinigung gewährleistet. Nischen und waagerechte Flächen wurden vermieden. Mikroorganismen, Teig- und Produktreste können sich nicht mehr ablagern. Die Reinigung der ASTec-Linie erfolgt nach einem für Ihre Produktion individuell definiertem und computergestütztem Programm und wird für das Audit protokolliert.

Die Vorteile der ASTec-Linien liegen auf der Hand

- Produktion von Gebäcken mit hoher Qualität und langer Haltbarkeit, auch ohne Konservierungsmittel, wird ermöglicht.
- Kürzere Reinigungs- und Wartungszeiten, deshalb Senkung der Kosten und längere Produktionszeit.
- Leichter Zugang zu allen wichtigen Komponenten.
- Kein Ansammeln von Produktresten oder Schmutz in Nischen oder Hohlräumen.
- Computergestützte Reinigungsprogramme ermöglichen maximale Hygiene, die jederzeit reproduzierbar ist.



Es kommen ausschließlich Materialien zum Einsatz, die leicht gereinigt werden können. Das Transportband verfügt zusätzlich über versiegelte Kanten.



Die weit öffnenden Schutzgitter, das Bandmanagementsystem und die Freiräume zwischen den einzelnen Linienkomponenten stellen eine gute Zugänglichkeit aller Reinigungspunkte sicher.



Sie können individuelle Reinigungsprogramme definieren und in der modernen Steuerung abspeichern.



Die Bediener bestätigen die Ausführung der Reinigungsschritte, und Sie erhalten automatisch eine Dokumentation der Reinigung für Ihr nächstes Audit.



Alle Teile der ASTec-Linie sind so gebaut, dass sich in Nischen oder Hohlräumen kein Schmutz ansammeln kann.



Es gibt zwei Versionen von ASTec-Linien: eine für die Trockenreinigung und eine für die Nassreinigung.