



Lebensmittel: Woran Sie hygienische Antriebe erkennen

Bei der Gestaltung besonders hygienesensibler Bearbeitungsprozesse in der Lebensmittelindustrie müssen Planer und Anwender darauf achten, dass die eingesetzten Trommelmotoren über entsprechende Zertifizierungen verfügen. Dies gilt nicht nur für die Mindestanforderungen ans Material, wie sie beispielsweise von der USDA/FDA und in der EU-Verordnung EG 1935/2004 für den Einsatz im Nahrungsmittelbereich vorgegeben werden. Um vermeidbare Risiken auszuschalten, spielt vor allem eine Zertifizierung durch die European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) eine zentrale Rolle.

Bei der European Hygienic Engineering & Design Group handelt es sich eine internationale Vereinigung, die unter anderem aus Forschungsinstituten und Universitäten, Gesundheitsbehörden und Regierungsorganisationen sowie Lebensmittelherstellern besteht. Sie verfolgt das Ziel, durch Verbesserung der hygienischen Technik und des Designs für sichere Lebensmittel in allen Bereichen der Lebensmittelherstellung zu sorgen.

Lebensmittel & Getränke

Mit einer entsprechenden Zertifizierung kann man sicher sein, dass das Produkt bereits konstruktiv auf höchste Hygiene ausgelegt wurde – wie bei den Trommelmotoren von Interroll. Diese Grundkonstruktion zahlt sich aus: Denn bei Interroll gehören Lösungen im Hygienic Design zum Typstandard – und müssen nicht durch Konstruktionsveränderungen zusätzlich bezahlt werden.

Da mikrobiologisch anfällige Produkte bei ihrer Verarbeitung mit ihrer Umgebung in Kontakt kommen, ist es außerdem zwingend erforderlich, die eingesetzte Förderanlage mit Wasser und Reinigungsmitteln, zum Beispiel per Hochdruck-, Schaum- oder Geleinsatz, in kurzen Zeitabständen zu reinigen. Diese Arbeiten sollten einfach und trotzdem effektiv erfolgen. Bei Trommelmotoren von Interroll, die zudem über Standarddichtsysteme nach IP66 und IP69k verfügen, sind dies keine Gegensätze: So können die Reinigungszeiten von Trommelmotoren gegenüber konventionellen Lösungen mit Getriebemotoren um rund 30 Prozent geringer ausfallen.

