

# Lebensmitteltransport – Schwachstelle Hygiene

Der Transport von Lebensmitteln kann zu einem Hygienierisiko werden, wenn Logistikunternehmen die Reinigung ihrer Tankfahrzeuge und Container unterschätzen. Die spezifischen Reinigungsmittel von Halag legen die Basis für die optimale Reinigung.



Zur Vermeidung von Kontaminationen durchlaufen Tankfahrzeuge und IBC eine auf die Verschmutzung abgestimmte CIP-Reinigung aus dem Hause der Halag Chemie

Unser aktueller Lebensstil unterscheidet sich enorm von dem der Vergangenheit. Das rasante Tempo der modernen Zeit hat sich auf unsere Ernährungsgewohnheiten und die Lebensmittelproduktion ausgewirkt. Rohstoffe und Lebensmittel aller Art müssen oft weite Wege zurücklegen, bis sie letztlich beim Konsumenten angekommen sind. Um die Produktsicherheit gewährleisten zu können, achten Produzenten auf hohe

hygienische Bedingungen. Doch wie sieht es bei Transportfahrzeugen und -behältern aus? Vielfach ist der Transport ein grosser Unsicherheitsfaktor und damit oftmals eine Hygieneschwachstelle.

**Sicherer Lebensmitteltransport.** Ein Spezialist auf dem Gebiet der Lebensmitteltransporte ist das Logistikunternehmen Transfood in Frauenfeld. Dieses hat sich in seiner 15-jährigen Geschichte einen Namen für nationale und interna-

tionale Transporte flüssiger Lebensmittel gemacht und weiss, worauf es bei der Lebensmittellogistik ankommt. «Für den Transport von Schokolade, Fruchtsäften, Konzentraten, Speiseölen und Bier nutzen wir sowohl Tankfahrzeuge als auch intermediate Bulk-Container (IBC). Um unseren Kunden einwandfreie Ware zu liefern, ist die perfekte Reinigung der Fahrzeuge und Container sehr wichtig», erklärt Martin Lörtscher, CEO von Transfood. Dank den Mehrkammerfahrzeugen können die Logistikspezialisten mit einer Fracht verschiedene Produkte gleichzeitig transportieren. Um Kontaminationen zu vermeiden, besitzt jede Kammer einen seitlich platzierten kurzen Auslauf. Damit garantiert der Logistiker den sicheren Transport und die optimale Entleerung. «Wir haben damit nicht nur einen geringeren Reinigungsaufwand, sondern können sicherstellen, dass es zu keinen Verunreinigungen und Kontaminationen kommen kann. Hinsichtlich der Allergenproblematik, wie sie beispielsweise bei Erdnussöl besteht, ist dies ein wesentlicher Aspekt. Wir können so Verunreinigungen komplett ausschliessen», sagt Lörtscher.

**Reinigung auf zwei Bahnen.** Die spezialisierten Transporte verlangen auch eine spezialisierte Reinigung sowohl für die Tankfahrzeuge als auch für die IBC. So hat sich das Logistikunternehmen mit zwei Reinigungsbahnen darauf eingestellt. Auf separaten Bahnen durchlaufen Strassenfahrzeuge und Grossbehälter die auf die jeweilige Verschmutzung abgestimmte Reinigung.

**Reinigungsmatrix.** Dabei spielt die im System hinterlegte Reinigungsmatrix eine grosse Rolle. «Die Matrix ist das Herzstück unserer Reinigung, und ihr Aufbau war fast schon eine wissenschaftliche Arbeit. Die Herausforderung bestand darin, die Reinigungsabläufe einfach zu gestalten und dabei trotzdem keine Chance für Mogeleyen offenzulassen», so der CEO. Für den Aufbau der Matrix hat sich der Logistiker die Unterstützung der Reinigungsexperten von Halag Chemie geholt. «Bei Transfood hatten wir es mit sehr unterschiedlichen Verunreinigungen zu tun. Zudem war die Wahl der Reinigungsmittel eingeschränkt. Aus technischen Gründen

konnten wir nicht für jede Verschmutzung ein eigenes Mittel einsetzen. Unserem Labor ist es gelungen, mit einem hochalkalischen und einem sauren Einphasenreiniger das komplette Verschmutzungsspektrum abzudecken», so Bruno Graf, Fachberater bei Halag Chemie. Der alkalische Spezialreiniger ist für die wirksame Entfernung von Eiweiss, Stärke, Fett und hartnäckigem Schmutz optimal geeignet. Der hohe Gehalt an Kalkdispergatoren gestattet den Einsatz auch bei hartem Wasser. Dieser Reiniger lässt sich in CIP- und UHT-Anlagen, Erhitzer- und Verdampfungsanlagen sowie für Tanks und Behälter einsetzen. Die Wirkung des sauren Einphasenreinigers beruht auf der Fähigkeit, organische Ablagerungen wie Fett und Eiweiss zu unterwandern und zu emulgieren. Dieses Reinigungsmittel ist ebenfalls für die Säuberung von Tanks, Anlagen, Behältern und Rohrleitungen im CIP-Verfahren optimal geeignet. Damit für die jeweilige Verschmutzung auch das passende Produkt zum Einsatz kommt, sind alle relevanten Daten der Reinigungsmittel, deren Anwendungsgebiete und weitere wichtige Parameter wie Temperaturbereiche in der Matrix hinterlegt.

Auch wenn diese Entwicklung nun schon zehn Jahre zurückliegt, hat sich an der Aktualität der Matrix nichts geändert. Um das richtige Reinigungsprogramm zu starten, genügt es, wenn der Mitarbeiter im System das zuletzt geladene Produkt und das Folgeprodukt eingibt. Die Kombination der beiden Parameter ergibt dann das dazugehörige Reinigungsprogramm.

Für die folgende CIP-Reinigung der Tankfahrzeuge schliesst ein Mitarbeiter jede einzelne Kammer an das System an. Die kurzen, seitlich platzierten Ausläufe kontrolliert das Reinigungspersonal nicht nur visuell, sondern hat zudem eine Kamera zur Verfügung. «Für uns ist es wichtig, dass auch problematische Stellen optimal gereinigt sind. Das betrifft vor allem Schläuche, Ventile, Dichtungen und Auslaufstutzen. Die Kamera unterstützt uns bei der visuellen Kontrolle», meint der CEO. Bei den IBC kann der Logistiker acht Behälter gleichzeitig reinigen.

**«Die Matrix ist die Grundlage unserer Reinigung»**

Füllgut nach der Reinigung	Vorreinigung													
	Prog.	Bier	Glucose	Eier	Essig	Fettsäuren	Granulat	Orisa	Glycerin	Eisess	Honig	Kakaobutter	Kakaomasse	Kakaofett
Füllgut vor der Reinigung	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.
Leer	7												5C	
Bier	7	4C	5B	5B	5B	5B			5B	5B	5B	5B	5B	5B
Glucose	7	4C	5B	5B	5B	5B			5B	5B	5B	5B	5B	5B
Eier	9	4C	4B	4B	4B	4B			4B	4B	4B	4B	4B	4B
Essig	7	4C	5B	5B	5B	5B			5B	5B	5B	5B	5B	5B
Fettsäuren	8	4C	5C	5C	5C	5C			5C	5C	5C	5C	5C	5C
Granulat	7						3							
Mehl	9							2						
Melasse	7	4C	5B	5B	5B	5B			5B	5B	5B	5B	5B	5B
Milch	9	4C	6B	6B	6B	6B			6B	6B	6B	6B	6B	6B
Programm 1	FW Spülung Kaltwasser													
Programm 2	FW Spülung Heisswasser 75°C													
Programm 3	FW Spülung Heisswasser 90°C													
Programm 4	Hauptreinigung Lauge und Säure 75°C													
Programm 5	Hauptreinigung Lauge 75°C													

**Die in enger Zusammenarbeit mit Halag entwickelte Reinigungsmatrix verbindet die Eigenschaften der Verschmutzungen mit dem dazugehörigen Reinigungsmittel und gibt das entsprechende Reinigungsprogramm vor**

Auch hier ist jeder Container separat an das Reinigungssystem angeschlossen und durchläuft die entsprechende CIP-Reinigung.

**Erfolgreiche Partnerschaft.** Die langjährige Partnerschaft von Transfood und Halag Chemie macht sich nicht nur bei der optimal aufgebauten Reinigung bemerkbar. Sie wirkt sich auch positiv auf die Kundenbeziehungen des Logistikers aus. «Unsere Kunden sind sehr zufrieden,

wenn sie erfahren, dass wir mit Halag zusammenarbeiten. Das Unternehmen hat in der Lebensmittelbranche einen guten Ruf und genießt grosses Vertrauen. Dadurch hat auch unsere Reinigung eine hohe Akzeptanz im Markt. Wir müssen deutlich weniger Nachweise über unsere Reinigungsmittel liefern, wenn unsere Kunden wissen, dass wir mit Halag-Produkten reinigen», so Lörtscher.

**Reinigung ist keine Glaubensfrage.** Wie in der Lebensmittelindustrie koscher produzierte Lebensmittel immer mehr an Bedeutung gewinnen, ist dies auch für die Reinigung ein stetig grösser werdender Aspekt. «Gerade die Schoggi-industrie produziert viele koschere Produkte. Da diese Unternehmen zu unseren Kunden zählen, ist es auch für uns

ein Aspekt, den wir ernst nehmen. Daher haben wir uns auch bei der Reinigung darauf spezialisiert. So kommt zweimal im Jahr ein Rabbiner ins Unternehmen und prüft alle unsere Reinigungsabläufe. Dies bezieht sich nicht nur auf die Reinigung der beiden extra dafür bereitgestellten Tankfahrzeuge, in denen wir diese Produkte transportieren. Alle unsere Reinigungsprozesse sind koscher zertifiziert», betont der Geschäftsführer. In diesem Zusammenhang ist auch der Reinigungsspezialist Halag gefragt. Das Unternehmen hat sich auf diese Anforderungen eingestellt. Damit kann Halag die koscher-konforme Zusammensetzung seiner Reinigungsmittel bestätigen und seine Kunden unterstützen.

Eine sowohl glaubenskonforme als auch spezialisierte Reinigung, die auf die jeweiligen Bedürfnisse eingestellt ist, hält allen Normen und Anforderungen stand und beseitigt die oft unterschätzte Hygieneschwachstelle «Transport».

Redaktion 

**Weitere Informationen:**  
**Halag Chemie AG**  
[www.halagchemie.ch](http://www.halagchemie.ch)

**Transfood AG**  
[www.transfood.ch](http://www.transfood.ch)