



Geschmacksexplosion statt Staubexplosion

So gelingt hygienischer Explosionsschutz in der Lebensmittelindustrie

KAFFEE, MILCHPULVER, AROMASTOFFE ...

Die Arbeit mit brennbaren Stoffen gehört in der Lebensmittelindustrie zum täglichen Geschäft. Gesetzgeber, Behörden und Kunden fordern von Lebensmittelproduzenten die Einhaltung strenger Richtlinien, um Leben und Vermögenswerte zu sichern. Zugleich müssen sie hohen Anforderungen in puncto Hygiene gerecht werden.



Machen Sie den Check:

Erfüllen Ihre Anlagen und Prozesse die strengen Vorschriften an Hygiene und Explosionsschutz?

1

Verwenden Sie lebensmittelzertifizierte Werkstoffe?

Komponenten und Bauteile, die speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelt wurden, bilden die Grundlage für hygienische Prozesse und gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel. Dies betrifft auch Explosionsschutzkomponenten.



Viele Standardprodukte, die in der Industrie eingesetzt werden, bestehen nicht aus lebensmittelkonformen Werkstoffen.



Bauteile aus 1.4404 und 1.4435 Edelstahl und Hochleistungskunststoffen wie Silikon, EPDM und PTFE haben sich seit vielen Jahren im Praxiseinsatz bewährt.



Achten Sie auf:

- FDA-Zertifizierung
- Konformitätserklärung gemäß EG/1935/2004 und EU/10/2011

2

Entsprechen Ihre Anlagen den Hygieneanforderungen?

Das hygienische Design von Komponenten und Bauteilen innerhalb der Anlage verhindert, dass sich Mikroorganismen absetzen und Verschmutzungen die Lebensmittel verunreinigen.



Keime sind der zweithäufigste Grund für Rückrufaktionen in der Lebensmittelindustrie. Pro Aufruf entstehen im Durchschnitt **10,5 Millionen Euro Schaden**.



Das Hygienic Design garantiert die reinigungsgerechte Konstruktion von Komponenten und unterbindet die Bildung von Mikrovertiefungen und Toträumen.



Ihr Vorteil:

- Keine Keime
- Keine Materialablagerungen
- Verringerter Reinigungsaufwand



3

Arbeiten Sie richtlinienkonform?

Good Manufacturing Practice, Lebensmittelhygieneverordnung, Produktsicherheitsgesetz – zum Wohle der Verbraucher ist die Lebensmittelindustrie mit zahlreichen Richtlinien konfrontiert; dazu gehören auch Vorgaben für den Explosionsschutz.



Über **700 lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften** machen es schwer, den Überblick zu behalten. Die Richtlinien für einen einheitlichen Explosionsschutz gehen hierbei oft unter.



Die ATEX-Richtlinien legen die Regeln für das Arbeiten und das Inverkehrbringen von Produkten in explosionsgefährdeten Umgebungen, wie in der Lebensmittelindustrie, fest.



Achten Sie auf:

- ATEX-Herstellerrichtlinie 2014/34/EU
- ATEX-Betreiberrichtlinie 1999/92/EG

4

Vertrauen Sie den richtigen Partnern?

Immer dort wo Gefahrenquellen lauern, gilt es sowohl die Gesundheit von Endkonsumenten als auch die der Mitarbeiter zu schützen. Dafür haben nicht nur Lieferanten und Produzenten von Rohstoffen zu sorgen, sondern auch Ihr Partner im Explosionsschutz.



Allein in Deutschland arbeiten rund **600.000 Menschen in der Lebensmittelindustrie**, deren Leben geschützt werden müssen.



Explosionsschutzanbieter mit jahrelanger Erfahrung in der Lebensmittelindustrie sorgen für ein Maximum an Sicherheit sowie einen gleichzeitig hohen Hygienestandard.



Was Ihr Partner leisten muss:

- Konformität zu Richtlinien, Normen und Gesetzen in der Lebensmittelindustrie
- Konzeption, Realisierung und Instandhaltung von Explosionsschutzkonzepten
- Beratung von A bis Z
- Maximum an Sicherheit

