

# Hygienisch einwandfrei



Foto: Fakolith

Für qualifizierte Malerbetriebe sind Renovierungsarbeiten in der Lebensmittelindustrie eine Nische mit hohem Auftragspotenzial.

Um die Kapazität der industrialisierten Lebensmittelherstellung optimal auszulasten, produzieren die Unternehmen heute häufig rund um die Uhr. Um Produktionsausfälle durch Renovierungen zu vermeiden, sind diese in einem zur Verfügung stehenden Zeitrahmen fachmännisch und unter Berücksichtigung der geltenden Hygienemaßnahme umzusetzen.

Wer als Malerbetrieb seine Leistungen in der Lebensmittelindustrie anbieten, muss die Ausführung der Arbeiten im Vorfeld gut planen. Hohe Luftfeuchtigkeit, schwierige Untergründe und kurze Verarbeitungs- und Trocknungszeiten erfordern eine konsequente Umsetzung der Planung vor Ort. Die vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen des Lebensmittelbetriebes sind in jeder Phase der Renovierung von den Mitarbeitern des Malerbetriebs einzuhalten.

## Anforderungen an Hersteller

Hersteller von Beschichtungssystemen für Lebensmittelbetriebe müssen sich

mit den rechtlichen Anforderungen an die Produkte auseinandersetzen. Diese sind in der Lebensmittelhygieneverordnung definiert. Die Qualitätsmanagementsysteme IFS und DIN EN ISO 22000 geben weitere fundierte Hinweise auf die Anforderungen an die Beschichtungssysteme.

Einige Hersteller bieten Beratungen durch Anwendungstechniker am Objekt mit Musterlegung und individuellen schriftlichen Renovierungskonzepten an. Von diesem Service sollte der Malerbetrieb stets Gebrauch machen, da die Anforderungen sehr spezifisch sind.

## Hygienebeschichtungen

Industriell genutzte Räume sind häufig hohen Feuchtigkeitsbelastungen und extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt. Das bedeutet: Decken- und Wandbeschichtungen müssen den Anforderungen an die Hygiene und die Belastung durch die ggf. tägliche Reinigung standhalten. Zudem ist die Bildung von Mikroorganismen auf der Oberfläche zu vermeiden. Die produktionsbedingt hohe Konzentration an Nährstoffen in der Raumluft bietet ideale Wachstumsbedingungen für Mikroorganismen auf Oberflächen und die Entstehung eines Biofilms. Der Biofilm stellt eines der größten Risiken für die Qualität der produzierten Lebensmittel dar. Er kann sich auf Oberflächen aller Art bilden. Ein Biofilm ist eine komplexe Lebensgemeinschaft, bestehend aus Bakterien, Protozoen, Pilzen und Hefen. Im fortschreitenden Entwicklungsstadium bildet der Biofilm eine Schutzschicht und erreicht die maximale Widerstandsfähigkeit gegen Reinigungs- und Desin-

### PRAXISPLUS

Hersteller von Beschichtungssystemen für die Lebensmittelindustrie ist z.B. die Firma Fakolith.

Kontakt:  
Fakolith Farben GmbH  
Carl-Benz-Str. 19  
64658 Fürth  
Tel.: (06253) 2394-0  
[www.fakolith.de](http://www.fakolith.de)

fektionsmittel. Daher sollten Hygienebeschichtungen für Decken und Wände die Entwicklung eines Biofilms von vornherein vermeiden. Bei der Auswahl der Beschichtung ist zudem entscheidend, ob der Anstrich im direkten Kontakt zum Lebensmittel steht oder nicht.

Für Beschichtungen auf Untergründen, die im direkten Kontakt mit offenen Lebensmitteln stehen, wie z.B. Lebensmittelsilos, Wassertanks, gibt es nur wenige Anbieter. Nach aktuellem EU-Recht müssen diese Produkte den Anforderungen der VO (EG) 1935/2004 und VO (EG) 10/2011 entsprechen. Wer als Hersteller geprüfte und zertifizierte Produkte anbietet, hat dies in einer Konformitätserklärung gegenüber dem Käufer verbindlich zu bestätigen.

Entscheidende Faktoren für eine erfolgreiche Renovierung sind: die kompetente Untergrundbeurteilung, die effektive Untergrundvorbehandlung, die Auswahl des richtigen Anstrichkonzepts und die sorgfältig geplante Ausführung der Arbeiten. Aufgrund der Produktionsbelastung fallen in Lebensmittel produzierenden Unternehmen regelmäßige Renovierungsarbeiten an – eine lukrative Nische für zukunftsorientierte Malerbetriebe.



Farben für die Lebensmittelbranche müssen über bestimmte Kriterien verfügen.