

Feiner Nebel schützt vor Keimen

Durch die steigenden Hygiene-Anforderungen in der Lebensmittelproduktion gewinnt die Beseitigung von Mikroorganismen wie Bakterien, Pilzen und Viren an Bedeutung. Mittels 3D-Vernebelung ist eine effektive Entkeimung sowohl der Luft als auch der Oberflächen im Produktionsbetrieb möglich. Eine dreidimensionale Kaltvernebelung minimiert Produktausfälle, schützt vor Krankheiten und lässt sich im gesamten Produktionsprozess einsetzen.

Neben der Problemlösung steht immer mehr die Prävention im Vordergrund. Die Fleischerei Wolke aus Anklam beispielsweise hat durch die präventive Anwendung des Kaltvernebelungssystems ValloFog von Vallovapor, Mannheim, eine durchgehend gleichmäßig hohe Raumluftqualität geschaffen, um Risiken für Produktionsausfälle oder Fehlerchargen im Keim zu ersticken.

Zunächst wurden die Produktionsräume mit ValloFog Domestic vernebelt, das mit einem speziellen Vernebelungsgerät in feinsten Tröpfchen in die Raumluft eingebracht wird – so fein, dass keine Nässe oder Feuchtigkeit entstehen, sondern ein feiner, stehender Wirkstoffnebel. Dabei benetzt dieser Nebel alle Oberflächen und das Biozid überzieht Decken, Wände sowie Geräte, Lüftungsrohre, Lüftungskanäle, Klimaanlage oder Wärmetauscher. Dieser trockene, intensive ValloFog-Nebel verteilt sich im ganzen Raum und kondensiert bevorzugt genau an den kühleren Flächen



Das 3D-Kaltvernebelungssystem ValloFog tötet nahezu alle Mikroorganismen nachhaltig ab.

Vallovapor

und Punkten des Raumes, wo sich auch normalerweise Schimmel und Bakterien bilden würden. Dort tritt höchste Desinfektionswirkung ein.

ValloFog kommt in kleinste Ritzen und Fugen. Mit dem Desinfektionsmittel bleibt ein sehr dünner, nicht sichtbarer Film auf den Oberflächen haften, der eine keimfreie Oberfläche erzeugt. Pilzsporen, Bakterien, Viren oder andere Mikroorganismen, die mit dem Film in Berührung kommen, sterben ab und es kommt zu einer nachhaltigen Wirkung.

Zwei Mitarbeiter haben an einem Arbeitstag circa 1.000 m³ präventiv vernebelt und dabei die Produktionszeiten berücksichtigt, damit es keine Ausfälle oder Verzögerungen gibt. Die Vernebelung dauert zwischen einer Viertel und einer halben Stunde, je nach Raumgröße. Anschließend

bleibt der Nebel für ein bis zwei Stunden im Raum stehen. Danach sind die Räumlichkeiten wieder normal nutzbar. „Wir sind mit den bisherigen Ergebnissen und der schnellen Umsetzung sehr zufrieden und werden das System auch weiterhin nutzen“, sagt Fleischermeister Wolke.

Eine Vernebelung reicht aus, um über Monate gute Resultate bei den Luftkeimen zu erzielen. Durch das Verfahren von Vallovapor können bis zu 99,9 Prozent aller Mikroorganismen abgetötet werden. Neben der Entkeimung der Raumluft sind es aber auch einzelne Verarbeitungsschritte, zum Beispiel Förderbänder von Schneidemaschinen, oder Verpackungsprozesse, bei denen eine Entkeimung zu einer signifikanten Verbesserung des Hygienestandards führt.