## **Dreidimensional desinfizieren**

Keime, Schimmel und teils unangenehme Gerüche haben gerade in der Lebensmittelverarbeitung nichts zu suchen. Die 3D-Desinfektion mit ValloFog, einem als nicht gefährlich eingestuften Biozid, das keine Resistenzen bildet, ist nach Angaben von Vallovapor, Berlin, eine innovative Maßnahme, die Keime und Schimmel bekämpft und Gerüche neutralisiert. ValloFog wird mit einem speziellen 3D-Nebelgerät in feinsten Tröpfchen in die Raumluft eingebracht - so fein, dass keine Nässe oder Feuchtigkeit entstehen, sondern ein feiner stehender Wirkstoffnebel. Dabei benetzt dieser Nebel alle Oberflächen und der Wirkstoff überzieht Decken, Wände sowie Geräte, Lüftungsrohre, Lüftungskanäle, Klimaanlagen oder Wärmetauscher. Der Nebel dient als Träger und transportiert das Polymer gleichmäßig in alle auch schwer zugänglichen Bereiche und schließt somit die Desinfektionslücke.

Laut staatlich geprüftem Desinfektor Ralph Bittner wird mit dieser Methode alles zu 100 Prozent erfasst, da der Nebel nicht sofort absinkt, sondern im Raum verbleibt. Behandlungslücken wie zum Beispiel schwer zugängliche Stellen, bauliche Einschränkungen und nicht zuletzt der Faktor Mensch als Fehlerquelle werden ausgeschlossen. Die Dauer der Vernebelung wird nach den Anforderungen des Betriebes angepasst, das heißt, es werden die Zeitfenster der Produktionspausen immer berücksichtigt. Anschließend bleibt der Nebel für eine Stunde im Raum stehen. Dort, wo das nicht möglich ist, wird die Anwendung am Wochenende durchgeführt. Das Verfahren ist unbedenklich und die Wirkung aufgrund einer Depotwirkung nachhaltig.



Die 3D-Desinfektion mit ValloFog bekämpft Keime, Schimmel und neutralisiert Gerüche.

**46** Die Fleischerei 6/2014