

**Ansell**



## **VERMEIDUNG EINER KREUZKONTAMINATION**

# VERMEIDUNG EINER KREUZKONTAMINATION IN FLEISCH VERARBEITENDEN BETRIEBEN



Kreuzkontaminationen zählen zu den größten Risiken innerhalb der Vertriebskette von Lebensmitteln. Die Übertragung von potenziell lebensbedrohlichen Bakterien, Viren und anderen toxischen Substanzen von kontaminierten Lebensmitteln oder Flächen kann katastrophale Folgen haben. Daher ist die größtmögliche Einschränkung der Wahrscheinlichkeit einer Kontamination durch strenge Sicherheitsvorschriften für die Lebensmittelverarbeitung unverzichtbar. Diese Risiken sind insbesondere im Verarbeitungsbereich präsent, einschließlich in der Fleischproduktion, in der das Grundprodukt allgemein ein Bakterienträger ist und daher angemessene Maßnahmen zur Prävention einer Kontamination erfordert.

## Wege einer Kreuzkontamination

Eine Kreuzkontamination ist auf vier Wegen möglich.

- **Biologisch** – Ein Lebensmittel wird aufgrund unzureichender Sicherheitspraktiken und -verfahren von Menschen, Tieren, Bakterien oder Mikroorganismen kontaminiert. Die Folge kann eine vom kontaminierten Lebensmittel ausgelöste Erkrankung sein.
- **Chemisch** – Ein Lebensmittel wird mit einer toxischen Chemikalie kontaminiert. Die Folge ist eine von der Chemikalie ausgelöste Lebensmittelvergiftung.
- **Physisch** – Ein Fremdkörper dringt während der Produktion oder Zubereitung in ein Lebensmittel ein. Die Folgen sind eine biologische Kontaminations- oder eine Erstickungsgefahr.
- **Allergenisch** – Spuren eines Allergens werden während der Verarbeitung auf ein Lebensmittel übertragen. Die Folge ist ein erhebliches Risiko für Verbraucher, die an einer Lebensmittelallergie leiden.

„ Die Einhaltung strenger Vorschriften für die Lebensmittelsicherheit ist eine unverzichtbare Voraussetzung. “

# EINDÄMMUNG DER KONTAMINATIONSQUELLE

**Die Vertriebskette der Fleischverarbeitung ist anfällig für eine Kreuzkontamination auf verschiedenen Übertragungswegen. Die dem Rohmaterial inhärente Präsenz von Bakterien und anderen Erregern birgt das sofortige Risiko einer biologischen Kontamination, wenn Fleischprodukte während oder nach der Schlachtung vermischt werden. Der Kontakt zwischen Produkten oder ein wiederholter Kontakt mit allgemein genutzten Arbeitsflächen, einschließlich der Hände der Arbeiter, führt schnell zu einer Kreuzkontamination.**

Weitere biologische Kontaminationsgefahren birgt der Transport, wenn eine unzureichende oder unterbrochene Kühlkette ein potenzielles Bakterienwachstum begünstigt.

Eine chemische und physikalische Kreuzkontamination sind ebenfalls reale Möglichkeiten. Metallspäne von nicht ordnungsgemäß gewarteten oder betriebenen Verarbeitungsmaschinen sind ebenso ein Risiko, wie in den verschiedenen Verfahren eingesetzte Pestizide oder Chemikalien. Eine Kreuzkontamination durch Allergene kann, von der Verarbeitung über die Verpackung und den Transport bis hin zur Lagerung, in jeder Phase der Vertriebskette erfolgen.

Trotz der Prävalenz mehrerer möglicher Gefahren in jeder Phase der Vertriebskette sind die meisten Wege einer Kreuzkontamination vollständig vermeidbar. Die Voraussetzung dafür ist die Implementierung eines strengen Qualitätssicherungssystems, in das gute Herstellungspraktiken integriert sind.

**„Die meisten Wege einer Kreuzkontamination sind vollständig vermeidbar.“**



# PRÄVENTION IST DER BESTE SCHUTZ



Das Qualitätssicherungssystem muss das Tragen einer persönlichen Schutzausrüstung (PSA), einschließlich eines geeigneten Handschutzes, vorschreiben. Für die Fleischverarbeitung steht „geeignet“ für Handschuhe, die eine Reihe von Risikokriterien erfüllen:

**Schnittschutz** – Eine unverzichtbare Voraussetzung in der Fleischverarbeitung. Schnittschutzhandschuhe müssen aus einem Material hergestellt sein, das eine wirksame Barriere bildet und gleichzeitig eine Flexibilität, Bewegungsfreiheit und Fingerbeweglichkeit bietet, die dem Träger eine ungehinderte Ausführung seiner allgemeinen Arbeiten ermöglichen. Diese Eigenschaften reduzieren die Wahrscheinlichkeit, dass der Träger die Handschuhe auszieht und sich damit dem erhöhten Risiko von Schnittverletzungen aussetzt.

**Thermischer Schutz** – Der ausgewählte Handschuh muss einen Schutz bei Arbeiten in Kältezonen bieten, die für Fleisch verarbeitende Betriebe typisch sind. Handschuhe müssen vor den Bedingungen des Arbeitsumfelds ebenso schützen, wie bei einem Kontakt mit kalten oder nassen Fleischprodukten.

**Griffsicherheit** – Eine unzureichende Griffsicherheit ist häufig die Grundursache für Handverletzungen. Eine mangelnde Griffsicherheit beim Arbeiten mit Werkzeugen oder Maschinen, insbesondere unter gefährlichen Arbeitsbedingungen, kann zu einem Abrutschen sowie, aufgrund eines exzessiven Einsatzes von Muskelkraft, einer Überlastung, einer Ermüdung oder anderen Beschwerden des Bewegungsapparats führen. Eine weitere mögliche Folge ist eine erhöhte Wahrscheinlichkeit von Schnitt- oder Stichverletzungen.

„Schnittschutzhandschuhe bilden eine angemessene Barriere und bieten gleichzeitig Flexibilität, Bewegungsfreiheit und Fingerbeweglichkeit.“

# STELLENWERT DES MATERIALS

Eine wesentliche Voraussetzung bei Schutzhandschuhen für die Fleisch verarbeitende Industrie ist, dass diese aus einem Material hergestellt sein müssen, das sich gründlich reinigen lässt. Dadurch wird das Risiko einer biologischen Kreuzkontamination, insbesondere bei der Verarbeitung von Rohprodukten, ausgeschlossen.

Moderne schnittfeste High-Tech-Materialien sind für den Schutz der Hände vor Schnitt- und Schürfverletzungen konstruiert. Gleichzeitig bieten sie eine Bewegungsfreiheit, Fingerbeweglichkeit und weitere Schutzigenschaften, die für zusätzliche Praktiken der Lebensmittelsicherheit, wie das gründliche Reinigen von Geräten und anderen Ausrüstungen, erforderlich sind.

Die umfassende Auswahl von Ansell an hochwertigen, für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Schutzprodukten unterstützt die wirksame Prävention von Kreuzkontaminationen innerhalb der gesamten Kette der Lebensmittelproduktion. Unsere auf fortschrittlichste Materialtechnologien basierenden Schutzprodukte sind für den sicheren Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert. Sie erfüllen die staatlichen und industriellen Kompatibilitätsanforderungen und vermitteln dem Anwender das sichere Gefühl, dass seine Hände immer gut geschützt sind.

„ Schutzhandschuhe müssen aus einem Material hergestellt sein, das sich gründlich reinigen lässt. “



Ansell Healthcare Products LLC  
111 Wood Avenue, Suite 210  
Iselin, NJ 08830 USA

Ansell Healthcare Europe NV  
Riverside Business Park  
Blvd International, 55,  
1070 Brussels, Belgium

Ansell Limited  
Level 3, 678 Victoria Street,  
Richmond, Vic, 3121  
Australia

Ansell Services Asia Sdn. Bhd.  
Prima 6, Prima Avenue,  
Block 3512, Jalan Teknokrat 6  
63000 Cyberjaya, Malaysia