

Schwerpunkt Hygiene und Desinfektion

## Gefahren und Schadenquellen ausschließen

Wirtschaftliche Reinigung, Desinfektion und Wasseraufbereitung, die immer nach den HACCP-Regeln mehr Konsequenz erfordert

Von Arno Brandt

### Literatur

1. BfR (2006)/Stellungnahme (2008): Anforderungen an die chemische Dekontamination von Geflügelfleisch – 21.01.2006. MRSA in Lebensmitteln – 26.03.2008. Entwicklung von Handlungsoptionen zur Reduzierung von *Campylobacter* im Geflügelfleisch – Kurzprotokoll Sachverst.-Gespräch 3.07.2006 „Campylobacteriose durch Hähnchenfleisch“.
2. EDELMEYER, H (1983): Erst reinigen, dann desinfizieren – Zwei Stationen auf dem Weg zur optimalen Betriebshygiene. *Fleischwirtsch.* 63, 1016–1030.
3. GIBSON, H. et al. (1999): Effectiveness of cleaning techniques used in the food industry in terms of removal of bacterial biofilms. *Journal of Applied Microbiology* 87, 41–48.
4. GIBSON, H. et al. (1995): Biofilms and their detection in the food industry. R&D Report no. 1 Chipping Campden, UK: Campden and Chorleywood Food Research Association.
5. HAAKEN, D., V. SCHMALZ, Th. DITTMAR und E. WORCH (2010): Einsatz von Diamantelektroden zur Brauchwassergewinnung durch elektrochemische Desinfektion von biologisch behandelten Abwässern. *Chem. Ing. Tech.*, 82 (10 ), 1781–1788.
6. KANG, Y.-J. und J.F. FRANK (1990): Characteristics of biological aerosols in dairy processing plants. *Journal of Dairy Science* 73, 621–626.
7. LINDSAY, D. und A. von HOLY (2006): What food safety professionals should know about bacterial biofilms. *British Food Journal* 108, 27–37.
8. MARSHALL, K.C. (1992): Biofilms: An overview of bacterial adhesion, activity and control surfaces. *American Society for Microbiology* 68, 337–348.
9. MEYER, B. (2003): Approaches to prevent, removal and killing of biofilms. *International Biodeterioration and Biodegradation* 51, 249–253.
10. POULSEN, L.V. (1999): Microbial biofilm in food processing. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie* 32, 321–326.
11. RAVELHOFER-ROTHENEDER, K. (2004): Neuordnung des EG-Lebensmittelhygienerechts – Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. 45. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft e.V. in Garmisch-Partenkirchen von 28.09. bis 1.10.2004, 12–15.

12. RAVELHOFER-ROTHENEDER, K. und R. ROTHENEDER (2005): Das neue Lebensmittelrecht der Gemeinschaft – Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. 46. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft e.V. in Garmisch-Partenkirchen von 27. bis 30.09.2005, 202–206.
13. SCHMIDT, U. und Z. BEM (1978): Wie soll im Fleischwarenbetrieb gereinigt und desinfiziert und die Wirkung kontrolliert werden? Fleischwirtsch. 58, 1482–1485.
14. STOLLE, A., C. MAASSEN, C. MAHLER und S. KAUFMANN (2005): Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit – Rechtliche Anforderungen, Überprüfung, Bewertung. Vortrag für die Moksel-Akademie in Ulm am 13.4.2005.
15. SPERNER, B. und A. STOLLE (2007): Neufassung des EU-Lebensmittelhygienerechts – Prinzipien und Probleme. Amtstierärztlicher Dienst 14, 70–76.
16. TEUFEL, P. (1984): Reinigung und Desinfektion bei Gewinnung und Verarbeitung von Fleisch. Fleischwirtsch. 64, 675–681.
17. ZOTTOLA, E. A. und K.C. SASAHARA (1994): Microbial biofilms in the food processing industry – Should they be a concern? International Journal of Food Microbiology 23, 125–148

#### **Anschrift des Verfassers**

Dr. Arno Brandt, Bioway GmbH, Schweiz und Niederlassung Deutschland, Neumattstraße 25, 79585 Steinen