

Hygienevorschriften, Betriebssicherheit und Baurecht in Einklang bringen

Pressemitteilung von: **FREYLER Industriebau GmbH**

Datum: **02.11.2009 – 09:59 Uhr**

Rubrik: **Bau**

(fair-NEWS) – Produktionshallen für die Lebensmittelindustrie zu bauen ist ein sehr komplexer Prozess. Verschiedenste Richtlinien und Gesetze sind dabei zu beachten und in Einklang zu bringen. Die EU Hygienerichtlinie beinhaltet sowohl spezielle, eindeutige Vorgaben, die zwingend erfüllt werden müssen, als auch interpretierbare Aussagen, die mit den zuständigen Lebensmittelkontrolleuren abgestimmt werden. Kunden haben individuelle Anforderungen an den Betrieb und jede Firma selbst spezielle Ansprüche und Wünsche. Zusätzlich müssen Vorgaben der Berufsgenossenschaft erfüllt werden und natürlich der Landesbauordnung. Oft erfolgen die Umbaumaßnahmen sogar im laufenden Betrieb, was ebenfalls berücksichtigt werden muss. Nur eine intensive Planung, ein flexibles Schnittstellen-Management und eine professionelle Bauausführung führen zur optimalen und zukunftsfähigen Lösung für das Unternehmen.

Wichtig ist ein kompetenter Ansprechpartner für alle Beteiligten, bei dem sämtliche Fäden des Projektes zusammenlaufen. Oftmals beißen sich die Anforderungen, und dann ist es die Kunst des Planers, Kompromisse zu finden und auszuhandeln, die alle zufriedenstellen, weiß Markus Dosch, Geschäftsführer der FREYLER Industriebau. Der Industriebau-Spezialist FREYLER hat langjährige Erfahrung bei der Erstellung von Produktionsgebäuden in der Lebensmittelindustrie, von der individuellen Bedarfsermittlung und Vorplanung über die Bauausführung bis zur Fertigstellung. Dieses Know-how und der zentrale Ansprechpartner ermöglichen einen reibungslosen Bauablauf. Die frühzeitige Einbindung der verantwortlichen regionalen Ämter, die den Betrieb später abnehmen und beaufsichtigen müssen, ist Grundlage für den späteren Erfolg, erklärt Markus Dosch weiter.

Die Einhaltung der verschiedenen Vorschriften wird von den zuständigen Behörden in bestimmten Zeitabständen kontrolliert. Hauptanliegen der Lebensmittelhygiene ist der gesundheitliche Verbraucherschutz. Besonders sensibel sind fleisch- oder fischverarbeitende Betriebe sowie Molkereien und milchverarbeitende Betriebe. Die Lebensmittelhygiene fordert beispielsweise, dass eine Kontamination zwischen den und während der Arbeitsgänge vermieden werden muss, dass Wandflächen bis zu einer angemessenen Höhe glatt sein müssen, helle Oberflächen verwendet werden und Materialien leicht zu reinigen sind.

Zu beachten ist die EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene. Die Verordnung ist bewusst in weiten Teilen offen formuliert, um die Regelungen flexibel zu halten und eine angemessene Handhabung im Einzelfall zu gewährleisten. Den Lebensmittelkontrolleuren vor Ort eröffnet das einen gewissen Interpretationsspielraum. Mit der EU Hygiene-Richtlinie sind die Betriebe verpflichtet, sowohl ein wirkungsvolles Hygiene-Management zu betreiben, als auch die durchgeführten Eigenkontrollen zu dokumentieren.

Diese Richtlinien haben natürlich Einfluss auf das Bauvorhaben. Dazu kommen die eigenen, ganz speziellen Anforderungen für jeden Betrieb, die vor allem die Spezialisten im Unternehmen selbst kennen. Ein guter Planer analysiert zuerst gemeinsam mit dem Unternehmen die Anforderungen für das konkrete Bauvorhaben und richtet später daran seine individuelle Planung aus, erklärt Markus Dosch von FREYLER. Sehr wichtig in der Bauplanung ist die Vermeidung von Kreuzungspunkten zwischen den schwarzen und den weißen Bereichen. Beispielsweise in

der Fleischverarbeitung: Dort werden im schwarzen Bereich die Tiere geliefert, später im weißen Bereich verarbeitet. Hier kommen die Mitarbeiter nur über Hygiene-Schleusen, zum Teil mit einer Pflicht-Handwäsche, herein, das heißt, die Türen öffnen sich nur nach einer Desinfektion der Hände. Auch Stiefel, Sohlen und Schürzen werden gereinigt, Spinde mit der Arbeits- und Straßenkleidung müssen voneinander getrennt sein. Bereits in der Bauplanung sind daher alle Abläufe und Wege zu definieren, um Kreuzungen von weißen und schwarzen Bereichen zu vermeiden.

Die Wahl geeigneter Materialien ist natürlich von Projekt zu Projekt unterschiedlich und muss die individuellen Anforderungen berücksichtigen. Wir bei FREYLER legen Wert darauf, dass die Vorschriften erfüllt werden, dass aber jeder Betrieb auch später in der Praxis wirklich wirtschaftlich arbeiten kann, erklärt Markus Dosch.

In den weißen Bereichen gibt es verschiedene Anforderungen, je nachdem, ob vorrangig nass oder trocken gereinigt wird. In Bereichen mit Nassreinigung müssen die Wandoberflächen entsprechend ausgebildet sein, je nach Raumhöhe auch die Deckenflächen. Die Einbauten, wie zum Beispiel die Bodenabläufe, sollten aus nicht rostendem Edelstahl sein. Für die Böden eignen sich Fliesenbeläge, Epoxidharz- bzw. allgemein Kunstharzböden, die mit Gefälle ausgebildet werden, um einen einwandfreien Wasserablauf zu gewährleisten, Eckbereiche sollten ausgerundet sein, damit sich kein Schmutz einnisten kann. Hohlräume und Ablageflächen sollten vermieden werden, diese ansonsten eine leichte Neigung aufweisen, und Fensterbänke wegfallen. Wichtig in der Lebensmittelindustrie ist die Temperierung der Waren. So darf bei vielen Produkten die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Bei Gefrierprodukten geht es um Temperaturen unter -18°C , bei anderen Kühlwaren meist um einen Temperaturbereich zwischen 0 und 4°C , natürlich individuell je nach Produkt.

Einen raschen Überblick über die FREYLER Unternehmensgruppe erhalten Sie auch auf www.freyler.de.

· Homepage: www.freyler.de

· **Kontakt**

FREYLER Industriebau GmbH
Draisstraße 4
79341 Kenzingen
Deutschland
Telefon: 07644/805-0

· **Pressekontakt**

FREYLER Industriebau GmbH
Draisstraße 4
79341 Kenzingen
Tel.: 07644/805-0
Fax: 07644/805-171
info@freyler.de
www.freyler.de

· **Unternehmensinfo**

Die FREYLER Unternehmensgruppe sorgt für eine reibungslose Realisierung jedes einzelnen Bauvorhabens, ob als Generalunternehmer, als Stahlbau- oder als Fassaden-Spezialist. Denn das 1968 gegründete Unternehmen setzt sich aus drei Sparten zusammen: der FREYLER Industriebau GmbH, der FREYLER Stahlbau GmbH und der FREYLER Metallbau GmbH. Zentraler Kern der Unternehmensphilosophie ist die ganzheitliche, zukunftsorientierte Konzeption und Planung von Bauprojekten in enger Kooperation mit den Bauherren. Rund 320 kompetente Mitarbeiter der FREYLER Unternehmensgruppe betreuen so pro Jahr über 100 gewerbliche und industrielle Projekte.

Einen raschen Überblick über die FREYLER Unternehmensgruppe erhalten Sie auch auf www.freyler.de.

Der **Link** zu dieser Meldung: <http://24pr.de/u/ulnm>