

# Schnell & saugstark

Nach Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ist jeder Lebensmittel produzierende und verarbeitende Betrieb dazu verpflichtet, die im Arbeitsprozess kritischen Stufen der Lebensmittelsicherheit zu ermitteln, überwachen und zu dokumentieren – meistens nach HACCP Konzept. Hinzu kommen EU-Verordnungen, ISO 9001, IFS Food, BRC und weitere kundenspezifische Qualitäts-Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.



## Produktion & Hygiene

Die 1965 gegründete Heidemark GmbH mit 3 Standorten in Niedersachsen und einem in Sachsen ist mit knapp 50% Marktanteil Marktführer in der Geflügelproduktion und bedient die gesamte Prozesskette von Putenaufzucht über Schlachtung bis Verarbeitung. Die Kunden der Frischfleischprodukte, marinierten- und Wurstwaren sind Lebensmitteleinzelhandel, Großhandel, Discount und Industrie. Der Familienbetrieb ist Arbeitgeber für ca. 2.000 Mitarbeiter, die im 2-Schicht-System arbeiten. In der 3. Schicht kümmern sich externe Dienstleister um die tägliche Betriebsreinigung nach einem gemeinsam erarbeiteten Reinigungsplan. Kontrolliert wird dieser von der internen Qualitätssicherung. Die Mitarbeiter sind für Qualitätsplanung, -lenkung, -sicherung zuständig. Eine von vielen Aufgaben des Teams ist die Durchführung der Hygiene-schulung des gesamten Personals von der Produktion bis zum Fahrer, sowie die kontinuierliche Kontrolle der eingehaltenen Hygienevorschriften.

## Personalhygiene

Zur gesetzlich geregelten Personalhygiene gehören unter Anderem auch saubere Arbeitskleidung, Verzicht auf Nagellack und Schmuck, Tragen einer Kopfbedeckung und das gründliche Händewaschen und Desinfizieren vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch und vor und nach den Pausengängen. Da bei jedem Verlassen und Betreten der Produktion, sowie nach Toilettengängen die Hände gewaschen und desinfiziert werden müssen, kommen die Mitarbeiter während einer Schicht schon mal auf 10-20 Handwaschungen.

Schon in der TÜV Studie 2005 (TÜV Produkt und Umwelt GmbH) wurde festgestellt, dass nach dem Waschen der Hände die Bakterienzahl auf den Händen zunächst zunimmt und erst das Trocknen mit saugendem Material die Keime reduziert. Das beste Ergebnis dabei erzielt 2-lagiges Tissue-Papier. „Deshalb ist der Einsatz von Papier zum Trocknen der Hände in lebensmittelproduzierenden Betrieben schon lange vorgeschrieben“, erklärt Albert Focke, Marketingleiter der Heidemark GmbH. „Begonnen hatten wir mit Papierhandtuchrollen. Doch durch die hohe Nutzungsfrequenz während der Pausenzeiten hielten wir dies nicht länger für die optimale Wahl. Das Papier konnte auch in zu großen Mengen entnommen werden und das nachfolgende Papier angefasst werden – das birgt Hygienrisiken durch Kreuzkontaminationen. Deshalb haben wir auf Spender mit Einzelblattabgabe umgestellt.“



Beliefert wird Heidemark schon seit 18 Jahren von der Elos Osnabrücker Industrie-Putztuch GmbH & Co. KG, Westerkappeln. Geschäftsführer Christoph Dödtmann: „Die Katrin Falthandtuchspender des nordeuropäischen Sanitär-raum-spezialisten Metsä Tissue GmbH eignen sich optimal für die Anforderungen in der Lebensmittelindustrie. Die Spender



sind robust und geben immer nur ein Blatt Papier berührungslos an den Nutzer ab. Wir haben insgesamt 45 Spender in Produktion und Verwaltung installiert.“

Bei dem vorgegebenen Anwendungsprofil und höchster Nutzerfrequenz in kürzester Zeit kommt das blaue 2-lagige Katrin Classic One-Stop Papier zum Einsatz. Blau deshalb, weil es durch die Farbe visuell leicht identifizierbar ist, wenn es wider Erwarten auf das helle Putzfleisch gelangen sollte. Es verfügt über eine neuartige LIM-Technologie-Prägung, welche eine bessere und schnellere Feuchtigkeitsaufnahme

sicherstellt. Somit bilden sich an den Spendern keine Warteschlangen. Die Falztechnik gewährleistet einen kontrollierten Verbrauch und bewirkt somit eine optimierte Wirtschaftlichkeit und signifikant reduzierte Abfallmengen. Für den Arbeitsschutz von gleichrangiger Bedeutung ist, dass die Papierqualität Hypoallergie-getestet ist. Hygienisch, reißfest und extraweich schützt das One-Stop Papier die Hände vor Hautirritationen, die durch kleine Hautrisse entstehen können, wie sie bei billigen Papiersorten (grau) durchaus möglich sind. Albert Focke: „Besonders wichtig ist uns, dass der Nutzer immer nur das Papier anfassen kann, das er auch nutzt. So wird das Risiko der Kreuzkontaminationen stark reduziert. Ein erfreulicher Nebeneffekt ist, dass durch die Verbrauchsreduktion Kosten und natürliche Ressourcen gespart werden können.“

### **360° Zyklus**

#### **Nachhaltigkeit – Das Grundprinzip beim Holzfluss**

Metsäliitto Cooperative ist die Muttergesellschaft der Metsä Group und befindet sich im Besitz von ungefähr 123.000 finnischen Waldbesitzern, die für 48% der privaten Wälder in Finnland verantwortlich sind. Innerhalb der der Metsä Group ist Metsä Tissue ein bedeutender Eckpfeiler und Europas führender Hersteller von Papierprodukten. Unter der Marke Katrin werden hochwertige Sanitärraum-Produkte für den Away-from-Home Bereich (B2B), z. B. Industrieunternehmen, Kliniken und Spitäler, Seniorenresidenzen, Pädagogische Einrichtungen, etc. angeboten.

Unter dem Motto „Less is more – weniger ist mehr“ bietet Metsä Tissue seinen Kunden hochwertige Papierhandtücher, Toilettenpapier, funktionale Spender und Abfallbehälter der Marke Katrin an.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: [www.dialog-portal.info/katrin11](http://www.dialog-portal.info/katrin11)

Metsä Tissue GmbH  
Adolf-Halstrick-Straße  
D- 53881 Euskirchen

Fon.: +49 (0) 22 51 / 812-0  
Fax: +49 (0) 22 51 / 812-233  
E- Mail: [katrin.de@metsagroup.com](mailto:katrin.de@metsagroup.com)