

**MAS Infoblatt 19**



## **MAS Betriebshygiene**



- **Wasserhygiene**
- **Lufthygiene**
- **Anlagenhygiene**

# Lebensmittel Produktionshygiene mit MAS-Technologie

Jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder in Verkehr bringt, hat alles zu tun, um absolute Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Dabei sind die im Prozessablauf kritischen Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen, zu dokumentieren und angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen. Von der Anwendung zur Reinigung von Maschinen und Oberflächen bis zum Nachweis und der Beseitigung von bakteriellen Raumluftverunreinigungen bieten

wir alle planerischen, produktionstechnischen und werterhaltenden Arbeiten aus einer Hand:

- **Bestandsaufnahme**
- **Konzepterstellung**
- **Umsetzung, Anlagenbau**
- **Betrieb, Reinigung, Wartung**

## Anlagenbau

Bei der Umsetzung unserer Hygienekonzepte orientieren wir uns am aktuellen Stand der Technik. Die Automatisierung wiederkehrender Reinigungsprozesse ermöglicht es uns, gezielt Einsparungspotentiale zu nutzen.

So lassen sich unter Berücksichtigung bestehender hygienischer Bestimmungen Arbeitsabläufe optimieren und gleichzeitig Kosten für Prozessabläufe senken.



Reinraumtechnik

## Industriereinigung

Die Reinigung von lebensmittelhygienischen Produktionsstätten erfordert größte Sorgfalt und spezielle Kenntnisse, um den strengen gesetzlichen Vorschriften für Produktion, Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Nahrungsmitteln gerecht werden.

Wir sind uns der großen Verantwortung bewusst und garantieren unseren Auftraggebern die hierfür notwendige Professionalität.



Professionelle Reinigung bis ins Detail

## Industriewartung

Die regelmäßige Wartung dient als Präventivmaßnahme dem Werterhalt und der Leistungskonstanz von Maschinen, Anlagen und Geräten. Sie ist somit ein wichtiger Beitrag zur Kostensenkung.

In Abstimmung mit unseren Kunden orientieren wir uns an Möglichkeiten, umwelt- und ressourcenschonende Betriebsstoffe einzusetzen und Entsorgungskosten zu reduzieren.



Strengsten Hygieneanforderungen gerecht werden

# Raumlufthygiene mit MAS-Hightech

Bei der Realisierung lebensmittelhygienischer Produktionsumgebungen nimmt die fachgerechten Wartung raumluftechnischer Anlagen einen hohen Stellenwert ein. Die regelmäßige Überprüfung der Anlagen dient als präventive Maßnahme zum Schutze des Produktes.

Da vorhandene Gefahren oft nicht sofort erkannt werden, besteht ein wichtiger Teil unserer Dienstleistungen darin, Gefahrenpotentiale aufzuspüren, zu dokumentieren und zu beseitigen.

Gerade schlecht zugängliche Raumlufanlagen bergen hohes gesundheitsschädigendes Potential.

Optional lassen sich auch mikrobiologische Proben entnehmen.



Mit Hilfe eines speziellen Kamerasystems werden Ab- und Zuluftkanäle filmtechnisch erfasst.



Die durchzuführende Reinigung erfolgt unter Verwendung spezieller Reinigungsgeräte.



# MAS-Wasseraufbereitung und Produktionshygiene

Ein sehr wichtiger Tätigkeitsbereich unseres Unternehmens besteht in der Aufbereitung von Trink- und Brauchwasser. Die dabei von uns verwendete ECA-Technologie (ECA = Elektro Chemische Aktivierung) ermöglicht es, höchste Wasserqualität zu realisieren und gleichzeitig Kosten einzusparen.

Gerade für Unternehmen der Lebensmittelindustrie bietet die von uns integrierte und angepasste **MAS-ECA-Technologie** durch

- **Reduzierung der Reinigungszeiten**
- **Reduzierung des Wasserverbrauchs**
- **Reduzierung der Desinfektionschemie**
- **Reduz. der erforderlichen Zeitfenster**

ein enormes Einsparungspotential in einer bisher nicht für möglich gehaltenen Größenordnung.

Die **MAS-Technologie** ist geradezu prädestiniert für die Desinfizierung von Wasser.

Die von uns verwendete spezielle Technologie kommt

- in der Trinkwasseraufbereitung
- in der Prozesswasseraufbereitung
- in der Reinigungswasseraufbereitung

zum Einsatz.

In der Reinigungswasseraufbereitung lassen sich im Reinigungsablauf zudem Kosten für Wasser und Arbeitszeit eingesparen.

**Einsatzbereiche sind z.B.**

- Desinfektion von Trinkwasser
- Desinfektion von Gemüse
- Desinfektion von Molkereianlagen
- Desinfektion von Produktionsanlagen

In der Food-Industrie

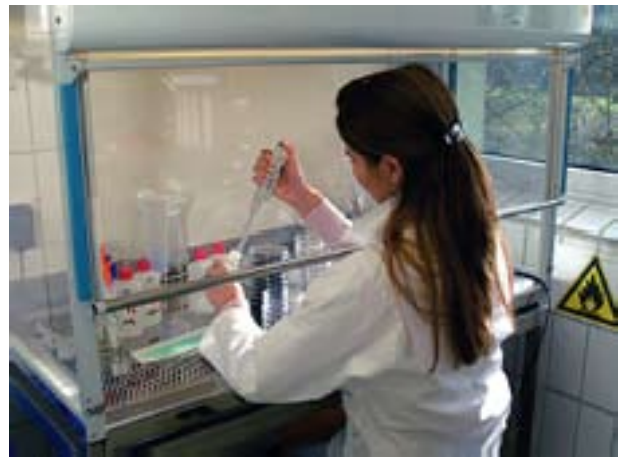
# Hygienekomponenten



Um unsere Kunden bei der Realisierung einwandfreier lebensmittelhygienischer Produktionsumgebungen zu unterstützen, entwickeln wir im Auftrag Hygienekonzepte, die sowohl Detail- als auch Komplettlösungen aufzeigen.

Die MAS-Hygienekonzepte orientieren sich streng an den vorherrschenden gesetzlichen Bestimmungen. Dabei zeigen sie Möglichkeiten auf, wie Kosteneinsparungspotentiale gezielt genutzt werden können.

Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Gern erläutern wir mit Ihnen im persönlichen Gespräch Möglichkeiten der Zusammenarbeit:



Selbstverständlich setzen wir die von uns entwickelten Hygienekonzepte auch fertigungstechnisch um und übernehmen auf Wunsch den Betrieb der von uns realisierten Anlagen sowie alle notwendigen Wartungsarbeiten zur Aufrechterhaltung der Produktionsprozesse.

Unser Leistungsangebot beinhaltet selbstverständlich die Bereitstellung von Hygieneartikeln. Im Einzelnen können Leistungen und Produkte aus folgenden Bereichen abgerufen werden:

- **Hygienekonzepte**
- **Dokumentation**
- **Anlagenentwicklung**
- **Anlagenbau**
- **Instandhaltung**
- **Industriereinigung**
- **Hygieneartikel**

## **MAS Industrieservice GmbH**

Korbacher Straße 245a  
D-34132 Kassel

### **Herr Roger Siebert**

fon +(49) - (0) 5 61 40 84 80

fax +(49) - (0) 5 61 40 84 96

email: [info@mas-kassel.de](mailto:info@mas-kassel.de)

Internet: [www.mas-kassel.de](http://www.mas-kassel.de)

**MAS**  
INDUSTRIE DIENSTLEISTUNGEN