Händehygiene durch Kamera kontrolliert

Ein verunreinigtes Produkt aufgrund unzureichender Hygiene gefährdet die Gesundheit der Verbraucher. Im schlimmsten Fall entstehen beträchtliche Kosten und nicht kalkulierbare Imageschäden für den Hersteller.

In Unternehmen, in denen Lebensmittel verarbeitet oder produziert werden, besteht immer die Gefahr einer Kontamination. Eine Verunreinigung des Produkts entsteht zum Beispiel aufgrund von unzureichender Händehygiene der Mitarbeiter, die Verunreinigungen von aussen in die Produktion hineintragen oder Viren und Bakterien von einem bereits verunreinigten Produkt auf das nächste übertragen. Eine regelmässige und korrekte Händereinigung und -desinfektion ist daher unerlässlich.

Jedoch ist die konsequente Händehygiene vielen Mitarbeitern im Arbeitsalltag nur eine lästige Pflicht. Zum einen fehlt ihnen häufig das Verständnis für die geforderten Massnahmen, zum anderen wird die Händereinigung oftmals bewusst vermieden oder nicht korrekt ausgeführt.

Eine gründlich ausgeführte Händereinigung besteht aus dem Reinigen der Hände mit Wasser und Seife, anschliessender Trocknung und Desinfektion. Zur Verbesserung der Händedesinfektion bietet die Firma Sulbana den von ITEC neu entwickelten Mano Vision Typ 23 780.

Kontrolle mit der Kamera

Der Mano Vision bietet eine durch den Einsatz einer Kamera überwachte Händedesinfektion. Bei diesem neu entwickelten Desinfektionsmittelspender prüft die Kamera, ob tatsächlich beide Hände im Erfassungsbereich vorgehalten werden und ob die Haltung der Hände optimal für die Desinfektion ist. Um den Desinfektionseffekt durch ein flächendeckendes Aufsprühen zu maximieren, erfolgt die Abgabe des Desinfektionsmittels beim Mano Vision nur dann, wenn die Finger gespreizt gehalten werden. Der Benutzer kann die korrekte Position der Hände auf dem integrierten Display erkennen. Dies vereinfacht die Benutzung des Gerätes und erhöht die Durchlaufgeschwindigkeit. Erst nach der Desinfektionsmittelausgabe wird der Durchgang, zum Beispiel eine motorisch angetriebene Drehsperre, freigegeben und der Zugang in die Produktion gewährt.

Die Kontrolle durch eine Kamera bewirkt, dass Manipulationen des Desinfektionsvorgangs weitgehend ausgeschlossen werden. Das Auslösen durch einen Gegenstand, das Verschliessen der Düsen mit den Fingern oder die Abgabe des Desinfektionsmittels in die hohle Hand, um diese im Anschluss an der Kleidung abzuwischen, ist nicht mehr möglich. Ein Umgehen der Händehygiene vor dem Betreten der Produktionsräume wird so erheblich erschwert. Die Nutzung des Mano Vision erfolgt berührungslos. Eine Kreuzkontamination, zum Beispiel das Berühren der Anlage durch einen Mitarbeiter mit unsauberen Händen und die darauf folgende Kontamination der Hände der folgenden Benutzer, wird dadurch vermieden.

Unkomplizierte Wartung

Die aufklappbare Gehäusefront ermöglicht eine schnelle und unkomplizierte Wartung und Reinigung.

Eine kontrollierte und zwangsgeführte Händereinigung ist in der Lebensmittelproduktion unerlässlich. Denn: Wenn die Sicherheit der Lebensmittelproduktion abhängig von der gründlichen Händereinigung der Mitarbeiter ist, dann liegt die Sicherheit der Konsumenten in der Hand dieser Mitarbeiter. Der Mano Vision hilft, die Händehygiene im Betrieb zu optimieren. *pd*

zvg / Sulbana

Mano Vision Typ 23 780 – Benetzungslücken bei der Händedesinfektion vermeiden.

Sulbana

Die Firma Sulbana vertreibt seit über 25 Jahren hochwertige Personalhygiene- und Niederdruck-Schaumreinigungsanlagen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.
Sulbana bietet mit innovativer Hygienetechnik kundenorientierte Lösungen für eine kompromisslose Personal- und Betriebshygiene, massgeschneidert auf jede Raumsituation und für jeden Hygieneanspruch.
Sulbana ist kompetenter Partner für die Planung von Personalhygieneeinrichtungen und Niederdruck-Schaumreinigungsanlagen für Neubauten, Anpassungen zu bestehenden Betriebseinrichtungen oder Betriebserweiterungen.
Mit einem mobilen Showroom sind Gerätevorführungen direkt beim Kunden vor Ort möglich. In allen Bereichen steht der Service an erster Stelle:
Kompetente Beratung, die Bereitstellung von Ersatzteilen ab Lager mit über 5000 Artikeln sowie die prompte Ausführung von Reparaturen. In dringenden Fällen steht eine 24-Stunden-Telefonhotline zur Verfügung.
An der diesjährigen Mefa in Basel präsent, Halle 1.1, Stand C 200.

www.sulbana.com

Contrôle optique de l'hygiène des mains

Un produit contaminé en raison d'une hygiène insuffisante menace la santé des consommateurs. Les coûts inhérents et les dégâts d'image pour le fabricant concerné peuvent s'avérer considérables.

Les entreprises qui transforment ou produisent des denrées alimentaires sont toujours soumises à un risque de contamination de produit. Celle-ci peut arriver par suite d'hygiène insuffisante des mains de la part des collaborateurs, qui introduisent des contaminations de l'extérieur dans la production ou transfèrent des microbes déjà présents sur un produit vers le prochain. Un nettoyage et une désinfection des mains réguliers et corrects s'avèrent donc indispensables.

Toutefois, pour de nombreux collaborateurs l'hygiène cohérente des mains au quotidien n'est qu'une charge désagréable. D'une part, il leur manque souvent la compréhension face aux mesures requises et, d'autre part, le nettoyage des mains est souvent sciemment évité voire réalisé de manière non correcte. Un nettoyage des mains consciencieux se compose du nettoyage à proprement parler à l'eau et au savon, suivi du séchage et de la désinfection. Afin d'améliorer la désinfection des mains, l'entreprise Sulbana, qui livre depuis plus de 25 ans des solutions sur mesure innovantes de technique d'hygiène pour l'industrie des denrées alimentaires et des boissons, propose le Mano Vision Typ 23 780, récemment développé par ITEC.

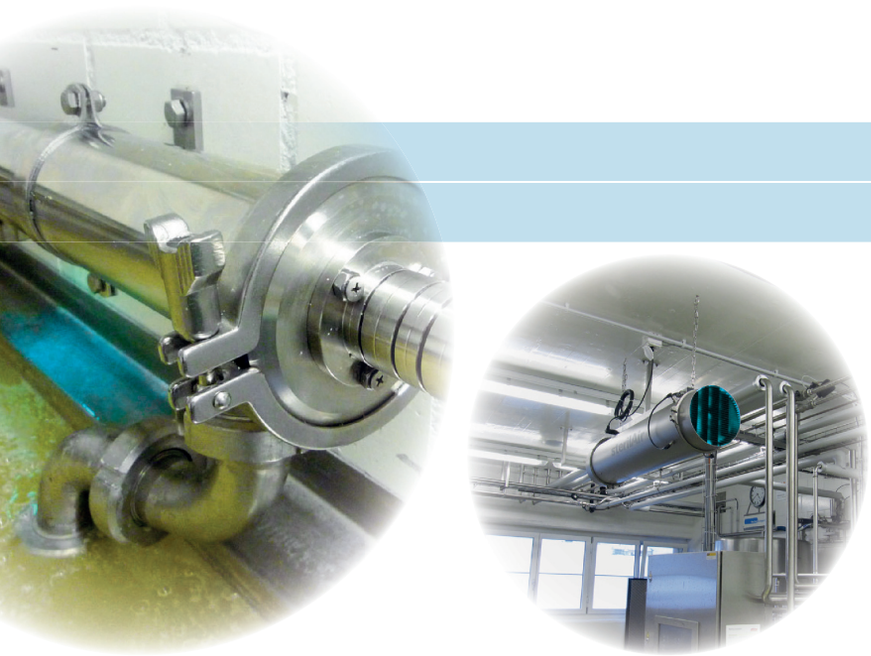
L'appareil en question assure une désinfection des mains contrôlée par caméra. Dans ce dispensateur de désinfectant, la caméra vérifie que les deux mains soient véritablement disposées dans le domaine d'application et que la position des mains soit optimale pour la désinfection. Afin de maximiser l'effet désinfectant par une vaporisation sur toute la surface, l'application du désinfectant n'a lieu que lorsque les doigts sont écartés. L'utilisateur peut voir lui-même la position correcte des mains sur l'écran intégré. Le passage vers la production n'est alors libéré qu'une fois que la désinfection a eu lieu, par exemple à travers un tourniquet motorisé. Le contrôle au moyen de la caméra permet de prévenir pour l'essentiel toute manipulation du processus de désinfection. Il devient ainsi très difficile de contourner le processus d'hygiène des mains avant de pénétrer les locaux de production.

zvg/Sulbana

Mano Vision Typ 23 780: prévenir les manquements au niveau de l'humectation des mains par le désinfectant.

L'utilisation de Mano Vision se fait sans contact. On peut de la sorte éviter toute contamination croisée, par exemple par contact de l'installation d'un collaborateur aux mains souillées vers le suivant. La conception de Mano Vision garantit en outre un entretien et un nettoyage simples de l'appareil, contribuant à optimiser l'hygiène des mains dans l'entreprise, élément incontournable dans la production des denrées alimentaires pour assurer la sécurité des produits et des consommateurs. *cp*

Anzeige



sterilAir®
UVC Disinfection since 1939

UVC-Technik
aus der Schweiz

- Bekämpfung von Hefe, Schimmel und Phagen in der Milchindustrie
- Entkeimung von Luft, Oberflächen und Flüssigkeiten

Hygiene-Kompetenz
seit 1939

sterilair.com, CH-8570 Weinfelden