

# Explosionsschutz in der Lebensmittelindustrie

Categories : [Ex-Schutz & Anlagensicherheit](#), [Food](#)

Date : 22. November 2018

Im Vergleich zu anderen Industrien herrschen in der Lebensmittelindustrie besondere Hygieneanforderungen an Produkte und Herstellungsverfahren. Zugleich müssen Anlagen, in denen ein Risiko von Staubexplosionen besteht, die Atex-Richtlinien der EU für Explosionsschutz erfüllen. IEP Technologies, Komplettanbieter von Explosionsschutzsystemen, kennt die Herausforderungen der Anlagenbetreiber in der Lebensmittelindustrie genau: Das Portfolio des Anbieters umfasst ein breites Spektrum hygienekonformer Lösungen für Prävention und konstruktiven Explosionsschutz. Mit seinem Know-how berät das Unternehmen Betriebe aus dem Segment Food in allen Aspekten und erklärt, was bei der Auswahl einer Explosionsschutzlösung zu beachten ist.

Wie streng die Hygieneanforderungen in einem einzelnen Betrieb sind, hängt von unterschiedlichen Faktoren ab: vom Produkt, den Umgebungsbedingungen sowie dem jeweiligen Prozessabschnitt. Ein Beispiel: Die Hygieneanforderungen sind geringer, wenn in einem Prozessabschnitt nur noch Abfälle gesammelt oder Reststoffe ausgeschleust werden. Derweil sind die Anforderungen im eigentlichen Fertigungsprozess mit Kontakt zum Endprodukt um ein Vielfaches höher. Durch Konformität mit den Richtlinien und Normen schaffen Hersteller von Explosionsschutzlösungen Planungs- und Betriebssicherheit für Betreiber.

## Per Ausschlussverfahren zur optimalen Lösung

Um geeignete Explosionsschutzsysteme zuverlässig zu identifizieren, empfiehlt sich ein genauer Blick auf die Ausschlusskriterien für Anwendungen in der Lebensmittelproduktion. Nicht geeignet sind Systeme, die nicht tottraumfrei ausgeführt sind: Sie begünstigen die Bildung von Ablagerungen außerhalb des Produktstroms und bieten so Platz für Verunreinigungen. Ebenso ungeeignet sind Produkte, die aus nicht konformen Werkstoffen hergestellt wurden.

## Hohe Standards für hygienekonforme Konzepte

Sehr wohl geeignet für den Einsatz in der Lebensmittelherstellung sind hingegen Komponenten aus lebensmittelkonformen Werkstoffen, bei denen auf Totraum-Freiheit in der konstruktiven Ausführung geachtet wurde. Dies können sowohl passive Explosionsschutzsysteme wie Berstscheiben oder Explosionsschutzventile sein als auch aktive Systeme wie etwa Detektoren und Löschmittelbehälter, die mit dem Produkt direkt in Berührung kommen. Ihre Eignung ist gewährleistet, da schon bei der konstruktiven Ausführung und dem Design darauf geachtet wurde, dass sie den Hygieneanforderungen entsprechen.

## Zuverlässiges Systemdesign aus einer Hand

„Neben ausgeprägter Beratung und Serviceorientierung beruht unser Leistungsspektrum auf zuverlässigen Hardware-Lösungen, die sich zu maßgeschneiderten Systemlösungen kombinieren lassen. Dazu zählen aktive Schutzsysteme zur Explosionsunterdrückung oder beispielsweise Explosionsschnellschussschieber zur Explosionsentkopplung. Diese gibt es auch in hygienekonformen Ausführungen mit besonders hochwertigen Dichtungskonfigurationen, die als einzige am Markt den Richtlinien der Lebensmittelhygiene-Verordnung entsprechen. Außerdem bieten wir auch passive Schutzsysteme zur Explosionsdruckentlastung in Hygieneausführung an.“

**Markus Häseli, Director of Sales Europe bei IEP Technologies**