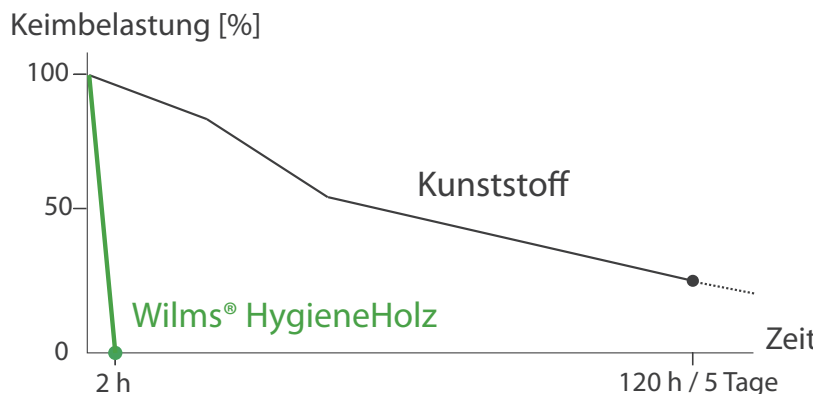


## Holz im Lebensmittelbereich wieder zugelassen

### Ein Meilenstein für die Lebensmittelhygiene




Jahrelang war offenesporiges Holz im Lebensmittelbereich nicht zulässig. Grund dafür war die Annahme, dass es höher verkeimt und sich sehr schlecht reinigen lässt. Verwendet wurden hauptsächlich Glas, Edelstahl und seit Mitte des 20. Jahrhunderts auch Kunststoff. Da aber diese Materialien keine natürlichen Abwehreigenschaften gegen Keime und Bakterien aufweisen, steigt die Belastung durch solche Krankheitserreger in unserem Lebensumfeld.



Am besten verdeutlicht die wachsende Ausbreitung von immer widerstandsfähigeren Krankheitserregern, den multiresistenten Superkeimen, die Problematik. Ob Arbeitsoberflächen im Handel oder im Lebensmittelgewerbe, Verpackungen oder Schneidbretter im Küchenbereich - in allen Bereichen waren bislang nur Materialien mit geschlossenen Oberflächen (Kunststoff, Metall oder Glas)

zugelassen. Der Grund dafür ist: Nach landläufiger Meinung sind diese Materialien hygienischer als Holz.

Doch anhand zahlreicher, internationaler Studien konnte mittlerweile bestätigt werden, dass das Gegenteil der Fall ist. Hier einige Zusammenfassungen bisheriger Studien zum Thema Hygiene von Holz:

- **Keimabbau unterschiedlicher Materialien im Vergleich, Zusammenfassung** 
- **Verbesserte hygienische Eigenschaften von Kiefern-Kernholz, Zusammenfassung** 
- **Schneidbretter im Vergleich, Zusammenfassung** 

Auch aufgrund dieser Erkenntnisse wurde nun die entsprechende DIN geändert.

### Hier ein Auszug aus DIN10528:

Auf Grund der Variabilität der physikalisch-technischen Eigenschaften als auch der chemischen Zusammensetzung der Holzarten, ist nicht jede Holzart für jede Verwendung gleichermaßen geeignet. Deshalb erfordert die Auswahl von Holzarten, welche in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, ein besonderes Augenmerk, um insbesondere den unzulässigen Stoffübergang von Substanzen aus dem Holz auf das Lebensmittel (Verordnung (EG) Nr. 1935/2004) [5] und umgekehrt auszuschließen. Um dies zu gewährleisten, sollte das verwendete Holz unter anderem eine zweckmäßige Oberflächenqualität (Definition siehe 6.10.2.2 Anmerkung) aufweisen. Ferner ist sicherzustellen, dass das Holz frei von Schäden ist, wie z. B. Fäule (DIN EN 844-10) oder Risse (DIN EN 844-9), da hierdurch die technologischen Eigenschaften des Holzes verschlechtert, Verschmutzungen/Kontaminationen gefördert oder notwendige Reinigungen erschwert werden können.

Holz, welches bestimmungsgemäß für einen direkten Kontakt mit Lebens- oder Futtermitteln vorgesehen ist, darf nicht mit Holzschutzmitteln behandelt sein.

Quelle: DIN 10528 – 6.10.2.1 Auswahlkriterien

In der Regel dürfen Lebensmittel weder in ihrer Zusammensetzung noch in ihren organoleptischen Eigenschaften verändert werden. Eine Sonderstellung nehmen Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenstände (z. B. Holzfässer) ein, die üblicherweise dazu verwendet werden, im Verlauf des Herstellungsprozesses ihre natürlichen Bestandteile an bestimmte Arten von Lebensmitteln abzugeben.

Quelle: DIN 10528 – 6.10 Holz und Holzwerkstoffe

**All diese Kriterien, die für einen Einsatz erforderlich sind, werden von unseren HygieneHolz-Produkten erfüllt.**

Für mehr Informationen und Einsatzmöglichkeiten für Ihre individuellen Anforderungen kontaktieren Sie uns unter:  
Telefon: +49 (0) 5427 9225 0

