

# Presseinformation

Egelsbach, Februar 2024

## Für den reinen Genuss: EHEDG-Arbeitsgruppe „Schokolade“ trifft sich bei SMC in Egelsbach

**Hygiene und Sauberkeit sind unverzichtbare Bestandteile in der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln. Das gilt auch für das Genussmittel Schokolade. Damit sie unbedenklich verzehrt werden kann, braucht es im Vorfeld umfassende Guidelines – für die Konstruktion bis zur Reinigung der verwendeten Schokoladenanlagen. Um diese nach dem neuesten Stand von Wissenschaft und Technik zu erarbeiten, traf sich vom 21. bis zum 22. Februar die Arbeitsgruppe „Schokolade“ der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) bei SMC, dem Spezialisten für pneumatische und elektrische Automatisierung, in Egelsbach – darunter Vertreter von Cargill, Aasted, Ferrero, Nestlé, Mondeléz und der TU Dresden.**

Ob Schokohasen oder Schokoeier: Damit die mit Abstand beliebteste Süßigkeit der Deutschen auch an Ostern nur eine kleine Sünde bleibt, dafür sorgen strenge Hygienevorschriften in der Produktion und Weiterverarbeitung. Unter anderem müssen die zur Herstellung verwendeten Maschinen und Anlagen und deren Komponenten so konstruiert sein, dass sie sich leicht und gründlich reinigen lassen. Um dazu speziell Produzenten und Zulieferern in der Schokoladenverarbeitung aktuelle Leitlinien an die Hand geben zu können, traf sich die EHEDG-Arbeitsgruppe „Schokolade“ vom 21. bis 22. Februar im Industrial Application Center (IAC) von SMC Deutschland in Egelsbach.

Während des intensiven zweitägigen Austauschs kristallisierten sich drei Schwerpunktthemen heraus, für die jeweils eine Untergruppe zur weiteren Bearbeitung gebildet wurde. Das Hauptthema, mit dem sich eine der Untergruppen beschäftigt, stellt Maschinen und Anlagen in den Fokus. Bei diesen sollen im Verlauf der Entwicklung mithilfe einer Matrix die entsprechenden Risiken bewertet und Vorschläge zur Verbesserung des hygienischen Designs erarbeitet werden. Eine zweite Gruppe untersucht die technischen Spezifikationen für Produktionsgebäude – vom Gully bis zum Luftmanagement. Die dazu bisher bestehenden EHEDG-Guidelines sollen auf die besonderen Anforderungen der Schokoladenproduktion hin angepasst werden. Der Frage nach einer effektiven Reinigung von Maschinen und den unterschiedlichen Bereichen innerhalb der Produktion von Schokolade geht eine weitere Untergruppe nach. Ziel ist es, durch den in den nächsten Monaten stattfindenden Austausch in den drei Gruppen bis Anfang 2025 eine vollständige Hygiene-Guideline für die Schokoladenproduktion zu entwickeln.

Warum es eine auf Schokolade hin ausgerichtete Guideline braucht, erklärt Torsten Klein, Strategic Market Manager Food bei SMC und Mitglied der EHEDG-Arbeitsgruppe: „Auch wenn Schokolade mikrobiell nicht so empfindlich ist wie Fleisch oder Fruchtsaft, ist eine intensive Reinigung der Anlagen allein wegen der Allergene wie Milch oder Nüsse notwendig, um eine Übertragung zwischen verschiedenen Produkten zu vermeiden.“

Als langjähriges aktives Mitglied der EHEDG und zur Inspiration bot SMC den Teilnehmenden während des Treffens eine Ausstellung seiner explizit für die Lebensmittelindustrie entwickelten Produkte. Darunter das weltweit einzige EHEDG-zertifizierte Fitting der Serie KFG2-H, FRL-Druckluftwartungseinheiten verschiedener ISO-8573-Klassen und leicht zu reinigende elektrische wie pneumatische Antriebe, die sowohl über eine FDA- als auch eine EU-1935/2004-Konformität verfügen und damit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.



**Abbildung:** Gruppenfoto der 22 Expertinnen und Experten der EHEDG-Arbeitsgruppe „Schokolade“, die vom 21. bis 22. Februar im Industrial Application Center von SMC zusammenkamen, um neue Guidelines zu Schokoladenproduktion zu entwickeln.

Foto: SMC Deutschland GmbH

Weitere Informationen finden Sie auf der SMC-Webseite unter [www.smc.de](http://www.smc.de)

## Über SMC Deutschland

Führender Hersteller, Partner und Lösungsanbieter für pneumatische und elektrische Automatisierungstechnik – die SMC Deutschland GmbH bietet seit mehr als 40 Jahren ein umfassendes Produktspektrum vom Ventil bis zum Temperiergerät mit mittlerweile mehr als 12.000 Basismodellen und über 700.000 Varianten für unterschiedlichste Industriebranchen. Die innovativen Automatisierungslösungen des Unternehmens mit Sitz in Egelsbach bei Frankfurt am Main finden sich unter anderem im Automobil- und Werkzeugmaschinenbau, in der Automationstechnik, der Elektronik- und Batteriefertigung und der Robotik sowie in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie wie auch in den Bereichen Life Science und Medizintechnik. SMC beschäftigt bundesweit 775 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Darüber hinaus steht allen Kunden ein flächendeckendes, kompetentes Service- und Vertriebsnetzwerk zur Seite. Zudem forciert SMC das Thema Nachhaltigkeit in einem breiten Kontext aus Umwelt- und Klimaschutz, Gesundheitsfürsorge und Mitarbeiterförderung sowie gesellschaftlichem Engagement: von Produkten und Services über innerbetriebliche Maßnahmen bis hin zu Projekten für die Gemeinde.

Die SMC Deutschland GmbH gehört zur 1959 in Japan gegründeten SMC Corporation, die in 80 Ländern weltweit mit 32 Produktionsstätten vertreten ist. Der Weltmarktführer für pneumatische Automatisierungstechnik mit einem Marktanteil von 39 Prozent erzielte im Geschäftsjahr 2022/23 einen Umsatz von rund 5,8 Milliarden Euro und beschäftigt global 23.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.