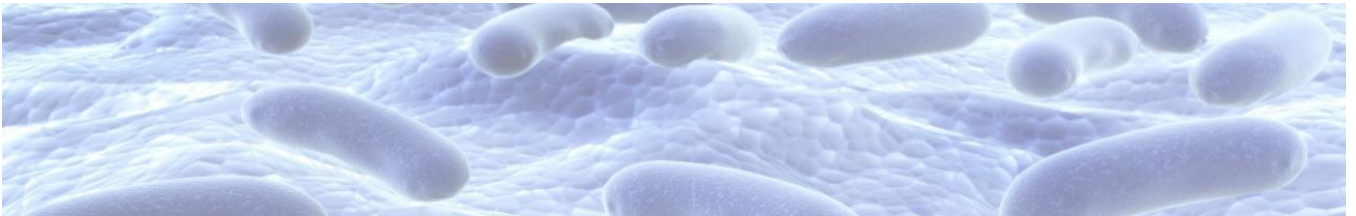


## **WARUM „ANTIMIKROBIELLE TRANSPORTBÄNDER“ im DIREKTEN KONTAKT mit Lebensmittel**



### **Mikrobielles Wachstum um über 99% reduziert**

Hocheffizient gegen ein weites Spektrum an Bakterien und anderen Mikroben, **unterstützt die Verhinderung von Biofilm Formationen.**

### **Volle Wirksam- und Funktionsfähigkeit über die gesamte Bandlebensdauer**

Die **hochinnovative AM-Komponente** ist in der Bandformel integriert. Eine besonders lange Wirksamkeit wird dadurch garantiert. Selbst wenn die Bandoberfläche verschlissen, gerissen oder eingeschnitten ist bleibt die Wirkung erhalten. Die Unterstützung der strengsten Bandreinigungs- und Desinfizierungsprotokolle ist dadurch möglich.

### **Das Lebensmittel und seine Zusammensetzung werden nicht belastet**

Es handelt sich um eine bakterienhemmende, nicht um eine bakterizide Komponente. Es erfüllt die einschlägigen Vorschriften für die chemische Migration und Ungiftigkeit. Die guten und schlechten Bakterien im Lebensmittel sind nicht betroffen und werden nicht beeinflusst. Die im Lebensmittel enthaltenen Bakterien werden von der AM-Komponente nicht reduziert, jedoch wird verhindert, dass die Konzentration durch das Transportband ansteigt.

**Das Band ist kein Desinfektionsmittel!**

**Definition:**

Wenn die Verringerung des bakteriellen Wachstums im Vergleich zu einem nicht antimikrobiellen Kontrollband höher als 100 % ist, bedeutet dies, dass das Band das bakterielle Wachstum nicht nur verlangsamt sondern verringert, d. h. das antimikrobielle Band verursacht das Absterben der Bakterien und ist somit bakterizid. **Dies ist kein erwünschtes Resultat**, weil das Band dann direkt als desinfizierend wirken und das befördernde Produkt kontaminieren würde. **Von einem antibakteriellen Band wird erwartet**, dass es die Fortpflanzung der Bakterien verhindert, wodurch der Bakterienstamm altert, ohne Nachwuchs zu hinterlassen. Das heißt, es soll die bakterielle Belastung des Lebensmittels nicht verringern, sondern keine Belastung hinzufügen. **Es soll also bakteriostatisch und nicht bakterizid sein.**

### **Beitrag zum Verbesserten HACCP Management**

Eine **Kreuzkontamination wird erschwert** und bringt das Transportband aus dem Fokus der Kontamination. Der Einsatz der AM-Bänder verstärkt die Präventionsmaßnahmen im Einklang mit der HACCP Philosophie.

### **Risikominimierung**

Die AM-Transportbänder reduzieren das Risiko einer Kontamination und einer übermäßigen bakteriellen Belastung. Sie bieten eine zusätzliche **Sicherheit für Audits durch Kunden oder staatliche Stellen** und verringern das Risiko von Reklamationen und Rücklieferungen.