

Inhaltsverzeichnis

Vorwort XIII

1	Einleitung	1
1.1	Oberflächen	3
1.1.1	Produktberührte Oberflächen	4
1.1.1.1	Feinstruktur von produktberührten Oberflächen	4
1.1.1.2	Hygienerelevante Bearbeitungsverfahren	7
1.1.1.3	Strukturen und Effekte an gegenseitigen Berührflächen von Materialien im Produktbereich	14
1.1.1.4	Oberflächengeometrie und konstruktive Ausführung von Oberflächen	15
1.1.2	Nicht produktberührte Oberflächen	20
1.2	Schweißverbindungen	20
1.2.1	Nicht rostender Edelstahl	20
1.2.1.1	Nahtgefüge und -umgebung	21
1.2.1.2	Nachbehandlung von Schweißnähten	25
1.2.1.3	Schweißverfahren	26
1.2.1.4	Hygieneanforderungen an die Nahtausführung	29
1.2.1.5	Hygienegerechte Gestaltung von Schweißverbindungen	35
1.2.2	Kunststoffe	38
1.2.2.1	Schweißverfahren	39
1.2.2.2	Hygieneanforderungen	41
1.3	Löt- und Klebeverbindungen	41
1.3.1	Löten	42
1.3.2	Kleben	43
1.4	Gestaltung von Dichtungen	45
1.4.1	Statische Dichtungen	45
1.4.1.1	Metallische Dichtungen	48
1.4.1.2	Elastomerdichtungen	49
1.4.2	Dynamische Dichtungen	55
1.4.2.1	Dichtungen für Längsbewegungen	55
1.4.2.2	Dichtungen für drehende Bewegungen	58

1.5	Schraubenverbindungen	61
1.5.1	Hygienegerechte Schrauben und Muttern	62
1.5.2	Gestaltung der Verbindung	63
1.6	Achsen und Wellen	66
1.7	Wellen-Naben-Verbindungen	68
1.8	Wellenkupplungen	69
1.9	Lager	69
1.10	Getriebe	71
1.11	Elektromotoren	72
2	Komponenten von Rohrleitungssystemen	75
2.1	Rohrleitungssysteme	75
2.1.1	Werkstoffe und Oberflächenqualität von Rohren	78
2.1.1.1	Edelstahlrohre	79
2.1.1.2	Kunststoffrohre	88
2.1.1.3	Glasrohre	90
2.1.2	Werkstoffe und Oberflächen von Schläuchen	93
2.1.2.1	Schläuche mit glatter Innenoberfläche	93
2.1.2.2	Wellschläuche	95
2.1.3	Allgemeine Gesichtspunkte der hygienegerechten Gestaltung	96
2.1.3.1	Selbstentleerung	96
2.1.3.2	Luft- oder Gaseinschlüsse	100
2.1.3.3	Totwasserbereiche	102
2.1.3.4	Isolierung	107
2.1.4	Leitungselemente	108
2.1.4.1	Formstücke	108
2.1.4.2	Schaugläser	110
2.1.4.3	Dehnungskompensatoren	111
2.1.5	Anordnung und Befestigung von Rohrleitungen	114
2.1.6	Prüfung nach Installation des Systems	118
2.1.6.1	Dichtheitsprüfung	118
2.1.6.2	Druckprüfung	119
2.2	Lösbare Verbindungen für Rohrleitungen und Apparateanschlüsse	119
2.2.1	Edelstahlverbindungen für Prozesse mit Flüssigkeiten	120
2.2.1.1	Verbindungen mit metallischer Dichtstelle	120
2.2.1.2	Verschraubungen mit Elastomer- bzw. Plastomerdichtungen	122
2.2.1.3	Klemmverbindungen	129
2.2.1.4	Flanschverbindungen	132
2.2.2	Verbindungen bei Kunststoffbauelementen	135
2.2.3	Verbindungen für Glasbauteile	137
2.2.4	Verbindungen für Bauteile aus unterschiedlichen Werkstoffen	138
2.2.5	Schlauchanschlüsse	138
2.2.6	Verbindungen für trockene Prozesse	140

2.3	Armaturen	143
2.3.1	Schwenkbogen-Schaltelemente	145
2.3.2	Absperrorgane	147
2.3.2.1	Drehklappen oder Scheibenventile	149
2.3.2.2	Kugelhähne	155
2.3.2.3	Bogenventile	158
2.3.2.4	Tellerventile	158
2.3.2.5	Membranventile	169
2.3.2.6	Quetschventile	177
2.3.3	Mehrwegeventile	179
2.3.3.1	Membranventile in Blockausführung	179
2.3.3.2	Mehrwege-Tellerventile	182
2.3.4	Ventile zur Probennahme	200
2.3.5	Bodenventile für Behälter	205
2.3.6	Armaturen für molchbare Systeme	208
2.3.7	Regelventile	213
2.3.8	Andockarmaturen	214
2.3.9	Sicherheitsventile	216
2.3.9.1	Überdruckventile	217
2.3.9.2	Vakuumventile	218
2.3.9.3	Rückschlagventile	220
2.4	Pumpen	221
2.4.1	Allgemeine Hygieneanforderungen	222
2.4.2	Allgemeine betriebstechnische Anforderungen	226
2.4.2.1	Kavitation	226
2.4.2.2	Einbauverhältnisse	227
2.4.3	Kreiselpumpen	227
2.4.3.1	Normalsaugende Kreiselpumpen	227
2.4.3.2	Selbstansaugende Kreiselpumpen	240
2.4.4	Verdrängerpumpen	244
2.4.4.1	Betriebsverhalten der Verdrängerpumpen	245
2.4.4.2	Kreiskolbenpumpen	247
2.4.4.3	Zahnradpumpen	251
2.4.4.4	Exzentrerschneckenpumpen	252
2.4.4.5	Sinuspumpen	258
2.4.4.6	Schlauchpumpen	259
2.4.4.7	Hubkolbenpumpen	260
2.4.4.8	Membranpumpen	266
2.5	Sensoren	270
2.5.1	Beispiele der produktberührten Bereiche von Sensorelementen	271
2.5.2	Gestaltung der Prozessanbindung	278

3	Ausgewählte Komponenten und Elemente von offenen Anlagen	283
3.1	Allgemeine Anforderungen	286
3.2	Kontinuierliche offene Fördereinrichtungen	287
3.2.1	Transportband-Anlagen	290
3.2.1.1	Nicht modulare Förderbänder	291
3.2.1.2	Modulare Förderbänder	296
3.2.1.3	Abgrenzungen an Bändern	305
3.2.1.4	Umlenk-, Führungs- und Antriebselemente von Bändern	313
3.2.1.5	Geräte zur Bandreinigung	324
3.3	Anforderungen an relevante Gehäuse, Rahmen und Gestelle	326
3.3.1	Gehäuse	326
3.3.2	Rahmen und Gestelle	331
3.3.3	Füße und Räder von Apparaten und Gestellen	341
3.3.4	Plattformen und Leitern über Produktbereichen	347
4	Behälter, Apparate und Prozesslinien	351
4.1	Behälter	352
4.1.1	Allgemeine Gesichtspunkte der hygienegerechten Gestaltung	354
4.1.1.1	Behälterinnenbereich	355
4.1.1.2	Anschluss von Behältern an Rohrleitungssysteme	356
4.1.1.3	Außenbereich von Behältern	359
4.1.2	Druckbehälter	365
4.1.2.1	Stutzen	370
4.1.2.2	Schaugläser und Mannlochverschlüsse	373
4.1.3	Drucklose Behälter	377
4.1.3.1	Behälterformen	377
4.1.3.2	Deckel	381
4.1.3.3	Ränder	382
4.1.4	Silos für Feststoffe	384
4.1.4.1	Massenfluss	385
4.1.4.2	Kernfluss	387
4.1.4.3	Silogestaltung	388
4.2	Beispiele von Apparaten und Maschinen	390
4.2.1	Apparate ohne bewegte Elemente	390
4.2.1.1	Wärmeübertragungssysteme	390
4.2.1.2	Röhrenwärmetauscher	392
4.2.1.3	Statische Mischer	398
4.2.1.4	Statische Filterapparate	399
4.2.2	Apparate und Maschinen mit bewegten Elementen	410
4.2.2.1	Rühr- und Mischapparate	411
4.2.2.2	Zentrifugen	416
4.2.2.3	Maschinen nach Normen des CEN/TC 153 für die Lebensmittelindustrie	423
4.2.3	Isolatoren	428

4.3	Beispiele von Prozesslinien- und Anlagenbereichen	437
4.3.1	Beispiele für geschlossene Prozesse	437
4.3.1.1	Mischanlage für alkoholfreie Getränke	437
4.3.1.2	Anlagen für Wasser mit definierten Reinheitsanforderungen	439
4.3.1.3	Gewürzverarbeitung als Beispiel eines Trockenprozesses	446
4.3.2	Abfüll- und Verpackungsmaschinen als Beispiel für offene Prozesse	448
4.3.2.1	Rundläufer-Maschinen	454
4.3.2.2	Lineare Abfüll- und Verpackungsmaschinen	468
5	Anlagengestaltung	475
5.1	Grundlegende Voraussetzungen für Hygienic Design innerhalb eines Gesamtkonzepts	477
5.1.1	Projektmanagement	478
5.1.1.1	Projektierungsorganisation	480
5.1.1.2	Masterplan	483
5.1.1.3	Integration und Vernetzung hygienischer Systeme	485
5.1.2	Definition von hygienerelevanten Zonen	489
5.1.2.1	Hygienezonen in der Lebensmittelindustrie	489
5.1.2.2	Zonen in der Pharmaindustrie	493
5.1.3	Kontaminationsgefahren durch die Umgebung	496
5.1.3.1	Umwelteinflüsse	496
5.1.3.2	Schädlinge	497
5.2	Außenbereiche von Anlagen	500
5.2.1	Strukturen für das Betriebsgelände	502
5.2.2	Gestaltung des Betriebsgeländes	508
5.2.3	Gebäude	515
5.2.3.1	Außenwände	517
5.2.3.2	Dächer	524
5.2.3.3	Fenster	532
5.2.3.4	Äußere Tore und Türen	536
5.2.3.5	Verladestellen, Plattformen and Verladeschleusen	544
5.3	Innenbereiche von Gebäuden	552
5.3.1	Rechtliche Vorgaben	553
5.3.1.1	Lebensmittelindustrie	553
5.3.1.2	Pharmaindustrie	556
5.3.2	Empfehlungen für die Ausführung der baulichen Gestaltung	557
5.3.2.1	Allgemeine Anforderungen an die Raumanordnung	558
5.3.2.2	Böden	572
5.3.2.3	Wände	584
5.3.2.4	Decken	593
5.3.2.5	Innere Raumtore und -türen	600
5.3.3	Ver- und Entsorgung sowie Ausstattung von Räumen	607
5.3.3.1	Luft	608
5.3.3.2	Wasser	633

5.3.3.3	Beleuchtung	645
5.3.3.4	Elektroinstallation	652
5.3.3.5	Grenzen von Hygienezonen	659
6	Reinigung und Reinigungssysteme	681
6.1	Reinigung und Keimabtötung	685
6.1.1	Alkalische Mittel	686
6.1.2	Saure Mittel	687
6.1.3	Tenside	688
6.1.4	Desinfektionsmittel	689
6.1.4.1	Alkalische Desinfektionsmittel	690
6.1.4.2	Neutrale Desinfektionsmittel	691
6.1.4.3	Saure Desinfektionsmittel	692
6.2	Maßgebende Effekte bei der Reinigung	693
6.2.1	Einflüsse der Reinigungssubstanzen	694
6.2.1.1	Zeiteffekte	695
6.2.1.2	Temperatureinflüsse	696
6.2.1.3	Effekte der Benetzung	697
6.2.2	Physikalische Reinigungseffekte	700
6.2.2.1	Nassverfahren	701
6.2.2.2	Trockenverfahren	709
6.3	Effekte der Desinfektion	712
6.3.1	Chemische Wirkung	712
6.3.2	Physikalische Einflüsse	712
6.3.2.1	Nasse Hitze	713
6.3.2.2	Autoklavieren	714
6.3.2.3	Trockene Hitze	714
6.3.2.4	UV-Strahlung	715
6.3.2.5	Sterilfiltration	715
6.4	Gestaltung von Reinigungsanlagen und -geräten	715
6.4.1	Anlagen für die automatische In-place-Nassreinigung geschlossener Prozesse (CIP-Prozesse)	716
6.4.1.1	Verlorene Reinigung	720
6.4.1.2	Gestapelte Reinigung	723
6.4.1.3	Komponenten und Geräte für CIP-Anlagen	726
6.4.2	Automatische In-place-Trockenreinigung geschlossener Prozesse	743
6.4.3	Automatische In-place-Nassreinigung offener Apparate	744
6.4.4	Reinigungsgeräte und -verfahren für die Führung von Hand	744
6.4.4.1	Nieder- und Hochdruckgeräte für die Nassreinigung	745
6.4.4.2	Schaum- und Gelreinigung	747
6.4.4.3	Scheuer- und Wischgeräte für die Nassreinigung	749
6.4.4.4	Trockenes Absaugen mit Sauggeräten	754
6.4.4.5	Trockeneisreinigung	759

6.4.5	Out-of-place-Nassreinigung	760
6.4.5.1	Ultraschallreinigung	761
6.4.5.2	Reinigungs- und Desinfektionstauchbäder	763
6.5	Anforderungen an die Reinigung und Reinigungsvalidierung	763
6.5.1	Anforderungen in der Lebensmittelindustrie	764
6.5.2	Anforderungen in der Pharmaindustrie	767
7	Bewertung und Testen von hygienegerecht gestalteten Komponenten und Apparaten	771
7.1	Beispiele für Bewertungssysteme	772
7.1.1	Verfahren in Europa	772
7.1.1.1	Konformitätsbewertung des Herstellers nach der Maschinenrichtlinie	773
7.1.1.2	Zertifizierung nach Maschinenrichtlinie durch BGN	774
7.1.1.3	Zertifizierung nach Leitlinien der EHEDG	775
7.1.1.4	Qualified Hygienic Design des VDMA	776
7.1.2	Verfahren in den USA	777
7.1.2.1	Zertifizierung nach 3-A-Normen	777
7.1.2.2	NSF-Zertifizierung	778
7.1.2.3	USDA-Zertifizierung	779
7.2	Testmethoden	780
7.2.1	Reinigbarkeitstests	781
7.2.1.1	Abstrichtests mit Mikroorganismen als Testsubstanzen	784
7.2.1.2	Ausgusstest mit mikrobieller Verschmutzungsmatrix für kleinere Bauteile von geschlossenen Anlagen (EHEDG-Reinigbarkeitstest)	786
7.2.1.3	Test mit organischer Verschmutzungsmatrix für mittelgroße Bauteile geschlossener Anlagen (EHEDG-Reinigbarkeitstest)	792
7.2.1.4	ATP-Test für Bauteile von geschlossenen Anlagen (VDMA-Reinigbarkeitstest)	793
7.2.1.5	Riboflavin-Test für Apparate geschlossener Anlagen	795
7.2.1.6	Fluoreszin-Test für offene Apparate (IPA-Reinigbarkeitstest)	795
7.2.1.7	Farbeindringtest zur Unterstützung von Reinigbarkeitstests	797
7.2.1.8	Reinigbarkeitstest für Anlagen	797
7.2.2	Tests zur Sterilisierbarkeit und Pasteurisierbarkeit geschlossener Bauteile	799
7.2.2.1	Prüfung der Sterilisierbarkeit in der Biotechnologie	800
7.2.2.2	EHEDG-Test für die In-line-Dampfsterilisierbarkeit	802
7.2.2.3	Pasteurisierbarkeitstest (EHEDG-Test)	805
7.2.3	Dichtheitstest	806
7.2.3.1	EHEDG-Durchdringungstest mit Mikroorganismen als Tracer	807
7.2.3.2	Verfahren zur Prüfung der Leckagesicherheit für biotechnische Anlagen	807
7.2.3.3	Vakuumtest	809

8	Abschließende Aspekte zu den hygienischen Anforderungen an den Anlagenbau	811
8.1	Anforderungen an die Konstruktion	811
8.2	Raumzuordnung	815
8.3	Raumausführung	815
8.4	Führung von Versorgungsleitungen	815
8.5	Anordnung und Ausführung von Ablaufeinrichtungen	816
8.6	Anordnung und Gestaltung von Raumausrüstungen	816
8.7	Gebäudegestaltung	817
8.8	Außenbereiche von Anlagen	817
8.9	Ausblick	818

Literatur	821
------------------	------------

Stichwortverzeichnis	843
-----------------------------	------------

Quellenverzeichnis	859
---------------------------	------------