

WICHTIG FÜR LEBENSMITTELTRANSPORT UND -LAGERUNG:

Holzpaletten mit stärkerer antibakterieller Aktivität als Kunststoff



Institut für Holztechnologie Dresden

Beim Einsatz von Paletten für den Lebensmitteltransport stellt sich dem Anwender stets die Frage nach den Hygieneigenschaften der eingesetzten Palettentypen. Dabei gilt es zu berücksichtigen, dass in der tatsächlichen Praxis für den Transport meist keine neuen Paletten eingesetzt werden, sondern gebrauchte. Das ist ein wichtiger Aspekt bei der Beurteilung mikrobieller Belastung, da nur fabrikneue Paletten grundsätzlich und unabhängig vom Grundmaterial fast unbelastet sind.

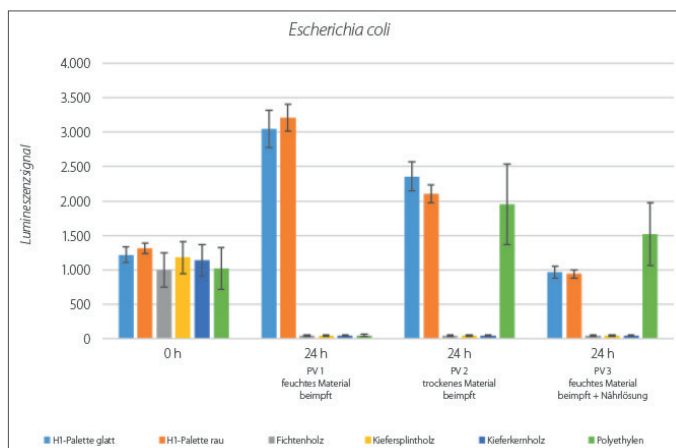
Die stark verbreitete Meinung, Kunststoffpaletten haben im tatsächlichen Ladungsträgerkreislauf grundsätzlich die besseren Hygieneigenschaften, wurde nun eindrucksvoll durch eine Studie des Instituts für Holztechnologie Dresden widerlegt.

In den zwischen Februar 2018 und Dezember 2019 durchgeführten Laboruntersuchungen wurden die mikrobiellen Eigenschaften von Standard EPAL-Europaletten gegenüber H1-Kunststoffpaletten untersucht. Es wurden Palettenmodelle aller im Markt verfügbaren Qualitätsstufen sowie ausschließlich nach zertifizierten Prüfverfahren getestet. Die Prüfstücke wurden bei einem Händler aus dem normalen Ladungsträgerkreislauf bestellt. Sie waren demnach alle bereits ein- oder mehrfach im Einsatz. Vor den Tests wurden sie nicht gereinigt. Getestet wurde mit den Prüfkeimen *Escherichia coli* und *Staphylococcus aureus*.

„Bakterien überleben auf Holz prinzipiell schlechter, als auf Kunststoff.“

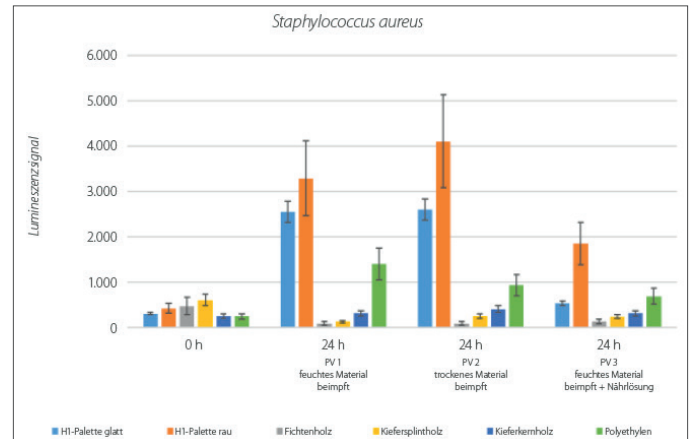
Die Tests führten zu folgendem Ergebnis:

„Bakterien überleben auf Holz prinzipiell schlechter, als auf Kunststoff. Deshalb ist davon auszugehen, dass Holzpaletten im sensiblen Lebensmittelbereich eingesetzt werden können. Dies setzt allerdings genauso wie bei Kunststoffpaletten die strenge Einhaltung der Hygienevorschriften bei der Herstellung sowie beim Transport und bei der Lagerung von Lebensmitteln und eine ständige Kontrolle der Palettenqualität sowie regelmäßige Reinigung voraus.“



Keimaktivitäten *Escherichia coli*

Das oftmals genannte Argument der Kunststoffpalettenhersteller, Holzpaletten wären aufgrund ihrer rauen Oberflächenbeschaffenheit anfälliger gegen mikrobiellen Befall konnte nicht bestätigt werden. Hingegen wurde nachgewiesen, dass gerade gebrauchte Kunststoffpaletten, die häufig durch Benutzung stellenweise aufgeraut sind, genau an diesen Stellen einen idealen Nährboden für die Vermehrung von Bakterien bilden. Während die natürlichen hygienischen Holz-Eigenschaften der Vermehrung von Mikroorganismen messbar entgegenwirken.



Keimaktivitäten *Staphylococcus aureus*.

Unter den o.g. Bedingungen erreichten Holzpaletten eine mehr als 13 mal höhere antibakterielle Aktivität als die H1-Kunststoffpalette. Die exakten Ergebnisse entnehmen Sie bitte den abgebildeten Tabellen.

„EPAL Europaletten aus Holz können bedenkenlos im Lebensmitteltransport und in der Lagerung eingesetzt werden.“

Schließlich wurde noch nachgewiesen, dass durch fachgerechte Reinigung nachgewiesene Bakterien und Pilze bei Holzpaletten wirksam entfernt werden können, nicht nur bei Kunststoffpaletten. Damit wurde ein weiteres wichtiges Argument der Kunststoffpalettenhersteller gegen Holzpaletten entkräftet.

Zusammenfassend kann man feststellen, dass kostengünstige EPAL Europaletten aus Holz bedenkenlos im hygiesensiblen Lebensmitteltransport und in der Lagerung einsetzbar sind.

■ www.hygiene.gpal.de

Hardfacts:

- Studie zu den Hygieneigenschaften von Holz- und Kunststoffpaletten zwischen Februar 2018 und Dezember 2019
- Durchführung durch das unabhängige Institut für Holztechnologie Dresden als weltweit agierendes Forschungsinstitut
- Der Einsatz von Holzpaletten in der sensiblen Lebensmittelbranche ist bedenkenlos möglich
- Holzladungsträger haben im täglichen Ladungsträgerkreislauf die besseren Hygieneigenschaften
- Bakterien und Pilze können durch fachgerechte Reinigung wirksam entfernt werden