

# Gute Noten für Paletten im Hygienetest

## Großversuch in der Fleisch- und Milchwirtschaft

**Paletten aus Holz sind aus hygienischer Sicht für den Transport in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben das Medium der ersten Wahl. Das beweist ein praxisnaher Großversuch durch das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik.**

Die Wissenschaftler führten in 14 Betrieben der Fleisch- und Milchwirtschaft sowie der Gemüse- und Backwarenverarbeitung einen Feldversuch durch, bei dem neben den handelsüblichen Paletten aus Holz und Kunststoff auch 500 neu entwickelte Hygienepaletten aus Kiefernholz getestet wurden. Während des sechs Monate dauernden Großversuchs wurden die Paletten auf ihren Wegen zwischen den Unternehmen verfolgt und regelmäßig auf ihren hygienischen Zustand geprüft. Das Ergebnis nach insgesamt rund 15 000 Messungen: Selbst auf den handelsüblichen Holzpaletten ist die Zahl der Keime im Durchschnitt um rund 15 % niedriger als auf Kunststoffpaletten. Als klarer Sieger gingen die Kiefernholzpaletten aus dem Großversuch hervor. Sie enthielten im Durchschnitt nur halb so viele Keime wie die Kunststoffpaletten. „Durch den Einsatz spezieller Hygienepaletten aus Holz könnte die Belastung

mit Erregern in der Lebensmittelbranche nochmals deutlich verringert werden“, so das Fazit von Helmut Steinkamp, Bereichsleiter Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik.

Dass viele Bakterien nicht Holz, sondern Plastik bevorzugen, ist allerdings nicht neu. Bereits Anfang der 90er Jahre hatten zwei US-amerikanische Mikrobiologen an der Universität von Wisconsin (USA) Holzbrettchen mit Salmonellen und anderen Lebensmittelkeimen infiziert und entdeckten, dass fast alle Bakterien schon nach kurzer Zeit verschwanden. Auf Plastikbrettchen vermehrten sich die Keime dagegen sogar. Später wies die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Braunschweig nach, dass bestimmte Holzarten über antibakterielle Eigenschaften verfügen. Vor allem Kiefernholz, aber auch andere Holzarten töten Krankheitserreger ab.

„Die Ergebnisse sollten bei der Zulassung von Holzpaletten für Lebensmitteltransporte berücksichtigt werden“, fordert daher der Geschäftsführer des Bundesverbandes Holzpackmittel, Paletten, Exportverpackung (HPE), Siegfried von Lauenberg.