



# Hygienerisikobetrachtung / Prüfbericht

Fachausschuss  
Nahrungs- und Genussmittel  
Prüf- und Zertifizierungsstelle  
im BG-PRÜFZERT

hat eine Hygieneprüfung für die



SCHUNK GmbH & Co. KG  
Spann- und Greiftechnik  
Bahnhofstraße 106-134  
D-74348 Lauffen/Neckar

mit folgendem Ergebnis durchgeführt:

- Alle produktberührenden Flächen zeigen für die bestimmungsgemäße Verwendung eine ausreichend geringe Oberflächenrauheit
- Flüssigkeiten können von der Oberflächen ungehindert und von selbst abfließen bzw. lassen sich anderweitig entfernen
- Im Lebensmittelbereich befindet sich keine Ecken und Toträume
- Alle Schmierstellen liegen innerhalb des dicht ausgeführten Gehäuses und damit nicht im Lebensmittelbereich. Schmierstoff ist FDA zugelassen und H1 konform
- Alle mit Lebensmittel in Berührung kommenden Oberflächen sind zur Reinigung zugänglich und leicht zu reinigen bzw. zu desinfizieren
- Die Ausführung der Kabelverschraubung ist glatt und dicht
- Alle Schraubenverbindungen liegen innerhalb des Gehäuses und werden durch Kunststoffeile dicht und glatt verschlossen
- Die Dichtungen zwischen den Gehäusebauteilen bestehen aus PTFE-Material und schließen glatt und dicht
- Alle verwendeten Materialien die mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen können sind FDA konform und lebensmittelverträglich