



8 wichtige Tipps, mit denen Sie das Risiko einer MOSH/MOAH-Kontamination verringern können.

KLÜBER
LUBRICATION
your global specialist

In vielen Unternehmen der Lebensmittelindustrie sorgt die Forderung nach einer Verringerung des Kontaminationsrisikos für erhebliche Verunsicherung. Berichte über MOSH/MOAH-Funde können katastrophale Folgen wie kostspielige Rückrufe nach sich ziehen und das Image dauerhaft schädigen.

Das Risiko einer Kontamination mit MOSH/MOAH durch Schmierstoffe lässt sich minimieren – mit dem richtigen Partner. Hier einige hilfreiche Tipps zur Minimierung des Risikos:



Betrachten Sie die Schmierung immer als besonders nützliche Tätigkeit

Oft wird die Schmierung als eine nebensächliche, routinemäßige Wartungsaufgabe und nicht als wesentlicher Prozessbestandteil wahrgenommen. MOSH/MOAH können für Unsicherheit sorgen und vielfach werden Schmierstoffe als mögliche Kontaminationsquelle ausgemacht. Ohne eine fachkundige Unterstützung kann es zu unnötigen Verschmutzungen kommen, die durch die Verwendung von zu viel Schmierstoff oder des falschen Schmierstoffs an der falschen Stelle entstehen. Eine fachgerechte Schmierung kann hingegen Mehrwerte schaffen, die langfristigen Kosten senken und – mit dem richtigen Partner – das Kontaminationsrisiko minimieren.



Glauben Sie nicht alles, was Sie über MOSH/MOAH-freie Schmierstoffe hören

Es gibt kein Analyseverfahren, mit dem sich zuverlässig feststellen lässt, ob Schmierstoffe vollständig frei von MOSH/MOAH sind. Unterhalb einer bestimmten Bestimmungsgrenze lässt sich der MOSH/MOAH-Gehalt nicht eindeutig ermitteln. Die aktuelle Bestimmungsgrenze in Schmierstoffen liegt bei 1.000 mg/kg im Falle des MOSH-Gehalts und 10 mg/kg im Falle des MOAH-Gehalts. Somit ist es möglich, dass sich Spuren beider Stoffe in einer Substanz befinden, ohne dass sie quantifizierbar sind.



Lassen Sie Laboranalysen von einer Fachkraft prüfen

Laboranalysen müssen sorgfältig ausgewertet werden. Selbst wenn MOSH/MOAH nachgewiesen wurden, bedeutet das nicht, dass ein Produkt auch tatsächlich MOSH/MOAH enthält. Einige Stoffe werden von Analysegeräten als MOSH/MOAH erkannt, obwohl es sich in Wirklichkeit gar nicht um diese Stoffe handelt. Deshalb sollte unbedingt ein erfahrener und zuverlässiger Schmierstoffspezialist die Ergebnisse prüfen und deuten, denn durch seine rasche Rückmeldung lässt sich zeitnah feststellen, welche Stoffe erkannt wurden. Eine unzureichende Auslegung der Analyse kann nachteilige Auswirkungen auf die Produktionsprozesse, die Qualität des Endprodukts und die Kosten haben.



Gemeinsam erzielen Sie bessere Ergebnisse

Ein Problem lediglich an eine andere Abteilung oder einen Lieferanten zu delegieren, führt oft zu weiteren Problemen. Beziehen Sie immer alle zuständigen Abteilungen konstruktiv mit ein. Das erlaubt eine ganzheitlichere Sichtweise und trägt maßgeblich dazu bei, Risiken zu verringern. Durch ein effizientes Projektmanagement lässt sich sicherstellen, dass Verpflichtungen eingehalten und Ressourcen richtig eingesetzt werden und keine Zeit unnötig verstreicht. Außerdem kann ein spezialisiertes Team aus Schmierstoffexperten das Risiko von Missverständnissen zwischen den beteiligten Personen verringern. Oftmals gibt es gar kein Expertenteam für Schmierstoffe oder die entsprechenden Aufgaben wurden ausgelagert. Das führt dazu, dass wenig oder gar kein Wissen darüber vorhanden ist, welche Schmierungslösungen die besseren Ergebnisse erzielen oder wie sich das Risiko einer unnötigen Verschmutzung verringern lässt.



Führen Sie regelmäßig Schulungen zum Thema Schmierung durch

In der Lebensmittelindustrie ist es unerlässlich zu wissen, welche Stoffe eingesetzt werden. Zudem ist das Einhalten strenger Vorschriften zum Arbeitsschutz ein absolutes Muss. Es ist nicht ungewöhnlich, dass diejenigen, die Entscheidungen über Schmierstoffe treffen, über keine oder keine fundierte Ausbildung verfügen. Die Schmierungstechnik entwickelt sich ständig weiter. Unternehmen, die aktuelle Entwicklungen im Blick behalten und die richtigen Schulungen durch Schmierstoffexperten anbieten, bleiben wettbewerbsfähig, verringern ihre Risiken und können flexibel auf die Bedürfnisse der Branche reagieren.



Projektmanagementsysteme ermöglichen eine kontinuierliche Verbesserung

Ein erfahrener Partner für Schmierstoffe wie Klüber Lubrication kann neueste Projektmanagementsysteme anbieten und implementieren. Dies wiederum erhöht die Leistung der Produktionsmaschinen und kann sogar dazu führen, dass weniger Schmieraufgaben ausgeführt werden müssen. Indem die Zahl der benötigten Schmierstoffe verringert wird, lassen sich zusätzlich Verwechslungen vermeiden, die Kosten erheblich senken und der ökologische Fußabdruck des Unternehmens verringern.



Kurzfristige Kosten sollten keine Entscheidungsgrundlage sein

Die Kosten für Schmierstoffe spielen zwar eine Rolle bei der Entscheidungsfindung, sollten aber nicht ausschlaggebend sein. Der Einsatz moderner Schmierstoffe oder der Wechsel zu einem erfahrenen Schmierstoffspezialisten kann viele Vorteile bringen: Sie können nicht nur Geld sparen, sondern auch sicherere, intelligenter Alternativen finden, die zur Verringerung der Gesamtrisiken beitragen.



Wählen Sie einen Partner, der auch Ihre Lieferkette im Blick hat

Klüber Lubrication steht Ihnen nicht nur als verlässlicher Partner bei der Risiko- und Kostenminimierung zur Seite. Damit die MOSH/MOAH-Belastung in Ihren Endprodukten so gering wie möglich ist, unterstützen wir Sie zusätzlich auch beim Audit der Lieferanten in Ihrer Lieferkette.

Das globale Expertenteam von Klüber Lubrication für die Lebensmittelindustrie hat ein 5-Schritte-Programm sowie ein umfangreiches Leistungspaket entwickelt, um Kunden in diesem Bereich zu unterstützen – von der tribologischen Analyse über die Risikobewertung, Audits und Schmierstoffüberwachung bis hin zu umfassenden Schulungen. Profitieren Sie von einer kompetenten Beratung, unseren zukunftsweisenden Entwicklungen und einem umfassenden Angebot an Spezialschmierstoffen.

Der Tribologie-Experte Klüber Lubrication befasst sich seit Langem mit diesen Themen und bietet Produkte an, die die höchsten Hygienestandards erfüllen.

Gemeinsam vorankommen.

Herausforderungen durch MOSH/MOAH meistern – denn Lebensmittelsicherheit bedeutet Sicherheit für Konsumenten.

Mit unseren Schmierstofflösungen unterstützen wir Sie dabei, Verbraucher und den Ruf Ihrer Marke zu schützen.

Unsere Schmierstoffexperten zeigen Ihnen gerne auf, wie Sie Ihre Risiken minimieren können:

E-Mail: food.de@klueber.com

Telefon: +49 89 7876-1444