



**Westfalen**

>SO-05737/2<

## Produktlinie Protadur®: Mikrobiologische Bewertung

---

Die Lebensmittelgase der Westfalen Produktlinie Protadur® werden hinsichtlich ihres möglichen Gefährdungspotentials durch Mikroorganismen bewertet.

Die Westfalen AG bezieht sich hierbei auf die Ausarbeitung des IGV „Leitlinien für gute Verfahrenspraxis zur Herstellung, Abfüllung und Distribution von Lebensmittelgasen (IGV-TL-01L)“ und auf die Ausfertigung der EIGA „Technical Bulletin – Microbiological Quality of Medical, Pharmaceutical and Food Grade Gases (TB 02/20)“.

Lebensmittelgase werden unter wechselnden und teils extremen Temperatur- und Druckbedingungen hergestellt. Dieser Herstellprozesses ist keine Umgebung, die das Wachstum und Überleben von Mikroorganismen begünstigt. Dies gilt auch für die vorherrschenden Bedingungen bei der Abfüllung und Lagerung in Gasflaschen.

Ein einmalig durchgeführter Kontaminationstest zeigt, dass ein Nachweis von Mikroorganismen im Gas aus beimpften Flaschen nicht möglich ist. Des Weiteren wird das Kühlwasser, das in den Luftzerlegungsanlagen eingesetzt wird, regelmäßig auf mikrobiologische Verunreinigungen untersucht.

Münster, den 14. Dezember 2022