

Die Clean Card® PRO im Einsatz bei der Metzgerei Ott

von Rüdiger Müller, staatlich geprüfter Fleischereitechniker und Fleischermeister, QMB und Leiter QS der Metzgerei Ott e.K.

Die Metzgerei Ott ist ein Familienunternehmen in vierter Generation, das in seiner oberbayerischen Heimat nach guter alter Handwerkstradition feinste Fleisch- und Wurstwaren für Genießer herstellt. Was 1927 als einfache Metzgerei gegründet wurde, ist heute ein modernes Unternehmen, das zu einem der führenden handwerklichen Produzenten von hochwertigen Fleisch-, Wurst- und Schinkenprodukten geworden ist.



Die Prinzipien von damals gelten auch heute noch: Aus Liebe zu Beruf und Heimat wird erstklassige bayerische Qualität hergestellt, die man schmecken kann! Qualität aus Bayern, aus der Region und die Metzgerei Ott gehören zusammen, weil Verantwortung und Genuss verbinden.

Täglich frisch produzierte Brühwurst, knackige Würstchen, leckere Schinken, roh und gekocht, aromatische Salami, Hausmacher Wurstspezialitäten, schmackhafte Fertiggerichte, hergestellt mit langjähriger handwerklicher Erfahrung und modernstem technologischen Knowhow. Ständige Qualitätskontrollen gewährleisten die beste Qualität aller Produkte, um auch in Zukunft unseren hohen Qualitätsansprüchen treu zu bleiben.

Denn, wer zufriedene Kunden haben möchte, braucht eigentlich nur eine ganz einfache Philosophie: **Qualität in jeder Beziehung.** Es bedarf vieler Anstrengungen, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten! Deshalb müssen unsere Produkte und Produktionsprozesse nicht nur alle gesetzlichen Auflagen erfüllen, sondern zusätzlich unsere strengen internen Kontrollen. Unsere Kunden können sich darauf verlassen, dass die Sicherheit unserer Produkte immer dem höchsten Standard entspricht.



Reinigung und Desinfektion stellen für uns die Grundlagen der Lebensmittelsicherheit dar.

In Zeiten in denen die Märkte immer komplexer werden, trägt unser hohes Bewusstsein für Lebensmittelsicherheitsstandards dazu bei, die bestehenden Herausforderungen in dieser Hinsicht bestmöglich zu meistern.

Ungeachtet der regelmäßigen Kontrollen durch die zuständigen Behörden, überwacht die Metzgerei Ott e.K. selbst den gesamten Ablauf der täglichen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen. So können wir sicherstellen, dass unser Qualitäts- und Hygienekonzept stets umgesetzt wird.

In unserem betrieblichen Hygienekonzept sind die Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion grundlegende Bestandteile. Sie bilden die Basis für unser seit vielen Jahren erfolgreiches HACCP-Konzept und dessen praktische Umsetzung im Betrieb. Strenge innerbetriebliche Hygienestandards allein reichen jedoch nicht aus.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser!

Der erreichte, hohe Qualitätsstandard der Metzgerei Ott e.K. wird nun seit dem Frühjahr 2017 durch die Verwendung der Orion Clean Card® PRO weiter gesteigert.

Dieser Test ermöglicht uns nicht „nur“ einen sehr schnellen, leicht anzuwendenden Proteinnachweis nach Abschluss der Reinigungsarbeiten, sondern weist aufgrund des breiten Nachweisspektrums, im Gegensatz zum reinen ATP-Test, auch Reste von Reinigungs- und / oder Desinfektionsmitteln nach.

Die schnelle Ermittlung der Testergebnisse in ca. 30 Sekunden bietet uns somit die Gelegenheit, bei möglicher Überschreitung von Nachweisgrenzen sehr zeitnah zu agieren.

Eine eventuell erforderliche Nachreinigung oder Klar- oder Nachspülen kann somit als unmittelbare Sofortmaßnahme umgesetzt werden.



Die klaren Bewertungskriterien der Clean Card ermöglichen eine schnelle, objektive Beurteilung und Einstufung der hygienischen Bedingungen.

Die Dokumentation der Ergebnisse ist ebenso schnell und einfach umzusetzen wie die Testdurchführung. Da Lebensmittelsicherheit für uns nicht nur ein häufig gebrauchtes Schlagwort ist, sondern im Tun und Handeln als verantwortungsbewusster Fleischwarenhersteller verankert ist, stellt die ORION Clean Card® PRO mittlerweile einen sehr wichtigen Baustein im Hygiene-Monitoring für die Metzgerei Ott e.K. dar.

Die Vorteile, im Vergleich zu anderen Methoden, sprechen nach Meinung unserer Qualitätssicherung eindeutig für den dauerhaften Einsatz des Schnelltests.

1. Von den Überwachungsbehörden anerkannt
2. Schnelle, zeitnahe Ergebnisermittlung – ca. 30 sec. (Abklatschpaddel 48h)
3. Einfache und sichere Anwendung / Handling
4. Leicht verständliche Auswertung
5. Eindeutige Bewertungskriterien
6. Unproblematische Dokumentation
7. Nachweis von Protein + Reinigungs- und Desinfektionsmittelresten
8. Korrekturmaßnahmen können im Bedarfsfall sofort umgesetzt werden
9. Im Vergleich zu anderen Methoden angemessener Preis (gutes ATP-Test- Gerät= 1600-10.000€ + SWAP/ Stückpreis ca. 3€, Abklatschpaddel ca. 1,5 - 2€ /Stück+ Laborauswertgebühren)
10. Absolut empfehlenswerte Performance für Hygienekontrolle und Hygieneüberwachung

von Rüdiger Müller

Metzgerei Ott e. K.
Gewerbering 2
84549 Wiesmühl / Alz
<http://metzgerei-ott.de/>



Bildrechte: © Metzgerei Ott e.K.