

Die Clean Card® PRO im Einsatz bei der Metzgerei Ott

Rüdiger Müller



Foto: © Metzgerei Ott e. K. Wiesmühl



Foto: © Metzgerei Ott e. K. Wiesmühl

>>> 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 Fertigerichte, 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.

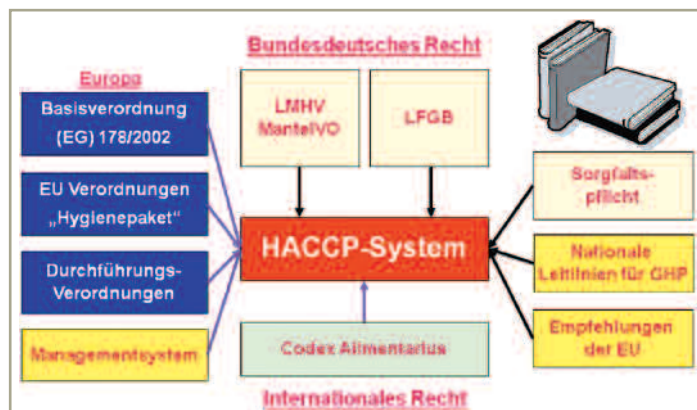
In Zeiten in denen die Märkte immer komplexer werden, trägt unser hohes Bewusstsein für Lebensmittelsicherheitsstandards dazu bei, die bestehenden Herausforderungen in dieser Hinsicht bestmöglich zu meistern.

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.

Reinigung und Reinigungskontrolle im Rahmen unseres HACCP-Konzepts

Reinigung und Desinfektion sind integraler Teil unseres HACCP-Konzepts sowie einer Kette von Grundhygienemaßnahmen in der Produktion und werden deshalb mit der gleichen Sorgfalt durchgeführt wie die eigentliche Lebensmittelproduktion. Gemäß VO 852/2004 müssen „Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, (...) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist“ (VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. V Abs. 1 b). In diesem Zusammenhang sind zwangsläufig auch Rückstände von Reinigungsmitteln, die eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV darstellen, kritisch zu bewerten.



Quelle: <https://www.bm-qm.de>



Foto: © Metzgerei Ott e. K. Wiesmühl

In unserem betrieblichen Hygienekonzept stellen die Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion grundlegende Bestandteile dar. Sie bilden die Basis für unser seit vielen Jahren erfolgreiches HACCP-Konzept und dessen praktische Umsetzung im Betrieb. Strenge innerbetriebliche Hygienestandards allein reichen jedoch heutzutage nicht mehr aus. Durch die Folgen einer mangelhaften Reinigung können, im schlimmsten anzunehmenden Fall, erhebliche Kosten für den Lebensmittelunternehmer entstehen, im Falle eines notwendigen Produktrückrufs sogar Rufschädigungen, deren Auswirkungen für ein Unternehmen nicht abzuschätzende Folgen haben können.

„Akzeptabilität der Verfahren“

Gemäß **VO (EG) Nr. 2073/2005**, insbesondere **Art. 7 Abs. 2**, „... sollten mikrobiologische Kriterien festgelegt werden, mit deren Hilfe die Akzeptabilität der Verfahren bzw. der Prozesshygiene bestimmt wird und zudem mikrobiologische Kriterien für die Lebensmittelsicherheit, bei denen mit Überschreitung des Grenzwertes ein Lebensmittel in Bezug auf den jeweiligen Mikroorganismus als inakzeptabel kontaminiert gelten sollten.“ (Erwägungsgrund 5 letzter Satz VO (EG) 2073/2005).

Die Zugrundelegung dieses Erwägungsgrundes macht eine Bewertung des Hygienezustandes mittels Tupper- oder Abklatschtest eigentlich unmöglich, da eine Auswertung mindestens **24 bis 48 h** dauert, bei Vergabe an externe Institute auch schon mal **1 bis 2 Wochen**.

Inhaltlich macht es keinen Unterschied, ob sich im Rahmen von Eigenkontrollen unbefriedigende Ergebnisse vorfinden oder im Rahmen amtlicher Überwachungstätigkeiten solche Ergebnisse vorgefunden werden. Bewertungsmaßstab ist hier stets Art. 14 VO (EG) 178/2002, zumal die



Quelle: <https://de.statista.com/infografik/12852>



Lebensmittelsicherheitskriterien der VO (EG) 2073/2005 zumindest als Wertungsmodell für **amtliche Begutachtungen gelten**.

Risikoanalyse: Die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen werden nach einem festgelegten Stichprobenplan durch ein geeignetes Verfahren überprüft und ausgewertet.

Jedoch entspricht das eingesetzte Verfahren, in vielen Fällen, nicht der Forderung hinsichtlich der zeitnahen, schnellstmöglichen Ergreifung notwendiger Korrekturmaßnahmen bei einer Nichtkonformität.

Lebensmittelstandards (**BRC, IFS, FSSC 22000 usw.**) wurden von und für alle Beteiligten in der Lieferkette entwickelt. Lebensmittelsicherheit, Produktsicherheit und Produktqualität ist das oberste Ziel dieser Standards und muss es auch für jeden Lebensmittelproduzenten sein.

In Deutschland werden täglich unzählige Tonnen von Lebensmitteln hergestellt, ausgeliefert und verkauft. Immer wieder kommt es in diesem Zusammenhang auch zu Rückrufen von Lebensmitteln, Tendenz steigend.

Die Sorgfalt, die wir als Produzent hochwertiger Lebensmittel walten lassen, begründet sich auf unserer Sorgfaltspflicht und entspricht unserem, nicht ganz uneigenen zigen Selbstver-

ständnis, von Verbraucherschutz, denn die Kosten eines Lebensmittelrückrufs bewegen sich in der Regel im sechsstelligen Bereich. Im Jahr 2017 warnten die Behörden in Deutschland auf dem staatlichen Internetportal **lebensmittelwarnung.de** 161 Mal vor Lebensmitteln – das ist noch einmal rund zehn Prozent häufiger als im Jahr 2016 (147 Einträge auf lebensmittelwarnung.de).

Häufig greift hier der vorbeugende Verbraucherschutz für Lebensmittel bei einem simplen Sachverhalt: Die Verunreinigung oder Kontamination mit Stoffen, die nicht in die Produkte gehören, dazu zählen: chemische, physikalische und mikrobiologische Verunreinigungen.

Nicht zwangsläufig bedeutet ein Lebensmittelrückruf immer dass der Verzehr eines Produkts mit gesundheitsschädlichen Konsequenzen für den Verbraucher ver-



Quelle: <https://www.bm-qm.de>



Quelle: <http://pic10.nipic.com>



Quelle: © Metzgerei Ott e. K. Wiesmühl

bunden ist. So wurde z.B. im Herbst 2017 eine bei Rewe und Penny verkaufte Wurst wegen Verunreinigung mit Reinigungsflüssigkeit zurückgerufen. Von den Produkten ging keine unmittelbare Gesundheitsgefahr aus, da es sich bei der Verunreinigung um kleinste Spuren einer Reinigungsflüssigkeit handelte. (Quelle: <https://www.express.de/28733788> ©2018)

Die Auswirkungen der Schadenspublizität einerseits oder des Rückrufs andererseits auf den Firmenruf sind schließlich, wenn überhaupt, nur mit großen Unsicherheiten abzuschätzen. Dabei steht zu vermuten, dass etwa der Bekanntheitsgrad des Herstellers, seine bisherige Rückruf- und Produktsicherheitsbilanz, die Zeitspanne zwischen erstem Schadensanfall und Rückruf sowie die Freiwilligkeit der Aktion bedeutsame Einflussfaktoren darstellen.

Zuverlässige empirische Ergebnisse für die Rückrufwirkungen auf den Firmenruf liegen bislang nicht vor, jedoch sind die möglichen Auswirkungen derartiger Rückrufe, insbesondere unter Einbeziehung des Faktors soziale Netzwerke, hinsichtlich der Auswirkungen auf die Reputation eines Unternehmens, nicht abzuschätzen.

„Suche ständig nach Ursachen von Problemen, um ... alle anderen Aktivitäten im Unternehmen beständig und immer wieder zu verbessern.“

William Edwards Deming,

(* 14. Oktober 1900 in Sioux City, Iowa; † 20. Dezember 1993 in Washington, D.C.)

Die Realität zeigt, dass es nahezu unmöglich ist, jeden Zwischenfall in der Nahrungsmittelkette zu verhindern.

Die möglichen Gefahren einer nicht korrekt durchgeführte Zwischen- oder Endreinigung sind nicht nur mikrobiologischer Natur. Eine weitere, oft unterschätzte Gefahr, besteht auch hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen durch Allergene.

Denn, Allergene enthalten Proteine, somit kann ein negatives Ergebnis bei einer Kontrolle mit der Orion Clean Card® PRO auch auf die mögliche Anwesenheit von Resten eines Allergens hinweisen (je nach Anlagennutzung, Produktionsreihenfolge), was wiederum zu einem Verstoß gegen die Allergen Kennzeichnung gemäß VO (EU) 1169/2011 darstellen würde.

Kosten im Griff halten

ße Herausforderung. Das Thema Hygienemanagement gewinnt für jeden lebensmittelproduzierenden Betrieb immer mehr an Bedeutung.

Mit der Kombination als wirkungsvolle Hygienekontrolle stellt sich die Orion Clean Card® PRO als eine der effektivsten Investitionen im Bereich der Hygienekontrollen dar.

Ein bedeutender, nicht zu unterschätzender, Unterschied besteht bei den Kosten. Der Orion Clean Card® PRO Proteintest ist mit ca. 2,50 € pro Test deutlich günstiger, zumal hier keine weiteren Anschaffungskosten hinzukommen. Um ein vergleichbares Ergebnis mittels einer Biolumineszenzmessung zu erzielen, müssen zusätzlich zu den Tupfersystemen (ca. 5 € pro Stück) die Kosten des Luminometers berücksichtigt werden und eine vergleichsweise aufwendige Erstellung eines sogenannten Betriebsstandards, der eine Probenreihe von ca. 50 Untersuchungen erfordert, aus deren Ergebnissen dann betriebspezifische Grenzwerte ermittelt werden.

Bei der Metzgerei Ott e. K. liegt das Hauptaugenmerk bei allen unternommenen Anstrengungen und ergriffenen Maßnahmen auf der Lebensmittelsicherheit.

Verbesserung und Fortschritt sind die wesentlichen Grundsätze, die ein funktionierendes Lebensmittelsicherheitskonzept auszeichnen! In diesem Konzept hat sich die die Orion Clean Card® PRO als schnelles, verlässliches, effektives und kostengünstiges Hilfsmittel für unsere betrieblichen Eigenkontrollen als sehr gut geeignete Hygienekontrollmaßnahme erwiesen.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser!

Der erreichte, hohe Qualitätsstandard der Metzgerei Ott e. K. konnte durch die Verwendung der Orion Clean Card® PRO



Quelle: https://magazin.gs1germany.de/typo3temp/_processed_/e/5/csm_GrafikLMIV_31a0c20242.gif

Die richtige Strategie für ein erfolgreiches Hygienekonzept zu finden ist für sich schon eine gro-

30 sec. Schnelltest Clean Card® PRO

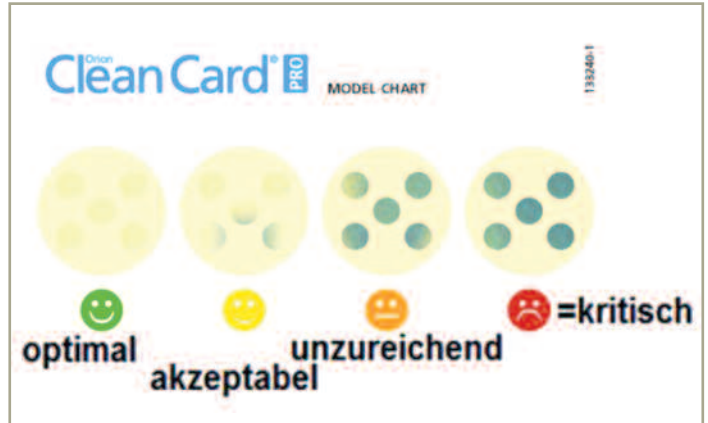
- 1 Fläche mit Wasser anfeuchten
- 2 Fläche mit der Clean Card abreiben
- 3 Farbumschlag auswerten

© amfora health care GmbH

Quelle: amfora health care GmbH



Foto: © Metzgerei Ott e.K. Wiesmühl



Quelle: amfora health care GmbH

weiter gesteigert werden. Die Orion Clean Card® PRO ist ein Schnelltest zum Nachweis von Proteinrückständen auf Oberflächen. Die Durchführung des Proteintests ist einfach und leicht verständlich. Das nach etwa 30 Sekunden auswertbare Testergebnis zeigt sich in einem Farbumschlag auf der perforierten Oberfläche der Testkarte, dessen Intensität eine semiquantitative Bestimmung von Proteinrückständen ab ca. 50 µg auf der untersuchten Fläche erlaubt.

Die Kontrollen mit der Orion Clean Card® PRO ermöglichen uns nicht „nur“ eine sehr schnelle, zuverlässige und leicht anzuwendende Reinigungskontrolle nach Abschluss der Reinigungsarbeiten, sondern, aufgrund des breiten Nachweisspektrums, im Gegensatz zum reinen ATP-Test, lassen sich Proteine (Allergene) und auch Reste von Reinigungs- und/oder Desinfektionsmitteln nachweisen. Die schnelle Ermittlung der Testergebnisse in ca. 30 Sekunden bietet uns somit die Gelegenheit, bei möglicher Überschreitung von Nachweisgrenzen zeitnah zu agieren. Erforderliche Korrekturmaßnahmen können somit unmittelbar umgesetzt werden.

Die Vorteile der Orion Clean Card® PRO, im Vergleich zu anderen Methoden, sprechen eindeutig für den dauerhaften Einsatz der Orion Clean Card® PRO.

- 1. Von den Überwachungsbehörden anerkannt
- 2. Schnelle, zeitnahe Ergebnisermittlung – ca. 30 sec. (Abklatschpaddel 48 h)
- 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 = 1.600–10.000 € + SWAP/Stückpreis ca. 3–5 €, Abklatschpaddel ca. 1,5–2 € /Stück + Laborauswertgebühren)
- 10. Absolut empfehlenswerte Performance für Hygienekontrolle und Hygieneüberwachung

- 11. Die Orion Clean Card® PRO eignet sich bestens zu Schulungszwecken (anschauliche Darstellung)

Literatur beim Verfasser. ■



Rüdiger Müller

staatlich geprüfter Fleischereitechniker und Fleischermeister, QMB und Leiter QS der Metzgerei Ott e. K. Metzgerei Ott e. K. Gewerbering 2 84549 Wiesmühl / Alz E-Mail: info@metzgerei-ott.de Internet: http://metzgerei-ott.de