

HACCP im Kleinbetrieb:

Effizienz und Sicherheit mit der Clean Card® PRO



© Fleischerei Willi Ross Melsungen

Die Fleischerei Willi Ross ist ein typischer familiengeführter Kleinbetrieb aus der beschaulichen Fachwerkkleinstadt Melsungen. In 1899 gegründet und von Willi Ross in 4. Generation geführt, hat sich die auf typisch nordhessische Wurstwaren und auf Grillfleisch spezialisierte Fleischerei unter Fans und Gourmets traditioneller Wurstsorten aus Nordhessen und unter Spitzen-köchen über Jahre einen sehr guten Namen erarbeitet. Die „Melsunger Ahle Wurst“, eine schnittfeste, grobkörnige Rohwurst, ist dabei eine von vielen Spitzenprodukten, die von Willi Ross auf traditionelle Art hergestellt werden und über die Region und Deutschland hinaus fast nur an Endverbraucher abgegeben werden.

Sich der Nachhaltigkeit verpflichtend ist der Kleinbetrieb mit 6 Mitarbeitern und einem Azubi aus Überzeugung Förderer der Slow Food Bewegung und Mitglied im „Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V.“ Dabei bezieht Willi Ross schon seit über 90 Jahren seine schweren Schweine von einem speziell zertifizierten Bauernhof in Melsungen.

Eine besondere, aber selbstverständliche Herausforderung für Kleinbetriebe ist es, dass sämtliche Regelungen, die aus HACCP, Gesetzen und Verordnungen abzuleiten sind, jederzeit eingehalten werden müssen. Dabei gilt es für den Kleinbetrieb über Verfahren im betrieblichen Ablauf in der Eigenkontrolle verfügen zu können, die nicht den Einsatz von lohn- oder kostenintensiven Spezialisten und teuren Instrumenten bedingen, gleichwohl jedoch höchstmögliche Sicherheit für Betrieb und Produkt gewährleisten müssen. Dass die Dokumentationspflichten nach HACCP für den Inhaber einer kleinen Fleischerei nicht zum „Zeitfresser“ werden dürfen, ist ein weiteres Erfordernis.



© Fleischerei Willi Ross Melsungen

Was die Eigenkontrolle incl. Dokumentation anbelangt, hat sich Willi Ross nach umfangreicher Recherche für Clean Card PRO von amfora health care GmbH als leicht zu handhabendes Instrument entschieden.

Nach den üblichen Reinigungsvorgängen (u. a. mechanisch, Heißwasser, usw.) und optischer Prüfung per Augenschein wird „regelmäßig unregelmäßig“ mittels Clean Card nach nicht sichtbaren Rückständen von Proteinen und Reinigungs- bzw. Desinfektionsmitteln per Abreibe-Test „gefahrenet“. Oberflächen sämtlicher Gerätschaften im Betrieb, vom Kutter, über dem Wolf bis hin zu Arbeitsbrettern, Messern, Satten oder Verpackungen werden wechselnd und zufällig ausgewählt auf Rückstände getestet.

Neben den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Vorteilen ist für uns wichtig, dass wir auch einen von den Behörden empfohlenen Test einsetzen, mit dem wir die Reinigungsleistung schnell einschätzen und optimieren können. Der Test hat auch ein angemessenes Preis-/Leistungsverhältnis. Er ist einfach und eindeutig in der Interpretation und durch die Mitarbeiter zudem sofort akzeptiert worden. Mit dem vorgegebenen Protokoll ist die Erfüllung der Dokumentationspflichten im Anschluss eine Sache, die in wenigen Minuten leicht zu erledigen ist.

Nach mehrmonatiger Erfahrung stellt Willi Ross fest, dass die Clean Card noch einen weiteren entscheidenden Vorteil bietet. „Der Schnelltest ist für mich auch ein effizientes Führungsinstrument in meiner kleinen Fleischerei, wo professionelle Personalführung bei aller Hektik manchmal zu kurz kommt. Die Mitarbeiter fühlen sich mehr in die Verantwortung genommen, da sie selbst sofort sehen, wie gut sie beim Reinigen, Desinfizieren und Nachspülen gearbeitet haben. Der Test spornt an. Es bedarf keiner Aufforderung, kein Mahnen oder Sanktionieren mehr. Der Sinn für Ordnung und Sauberkeit ist so bei den Mitarbeitern weiter geschärft.“

von Rolf Schott

Fleischerei Willi Ross
Fritzlarer Straße 15, 34212 Melsungen
<https://fleischerei-ross.de/>



Bildrechte: © Fleischerei Willi Ross