

Reinigungskontrolle

Damhus verwendet ein cleveres System

Positive Erfahrungen und saubere Ergebnisse mit der Clean Card Pro – ein Anwenderbericht

Die traditionsreiche Firma Damhus – seit über 80 Jahren im Familienbesitz – stellt unter anderem Bratwurst, Bockwurst und Krakauerprodukte nach altüberlieferten Familienrezepten her. Als mittelständisch geführtes Familienunternehmen werden mit über 50 Mitarbeitern leckere Würste produziert und so Geschmack und Qualität für Deutschland und Europa geliefert.

Das Fleisch wird aus kontrollierten Betrieben der Region bezogen, die bei der Erfüllung aller Qualitätsanforderungen langjährige Partner sind. Die Produktion mit bestmöglicher Technik, gleichbleibend hochwertigem Frischfleisch und regelmäßig durchgeführten internen und externen Qualitätsanalysen dient der Sicherheit von Produkten und deren Spitzenqualität. Damhus IFS (International Featured Standard -FOOD-) ist higher level zertifiziert und erhält jährliche DLG-Prämierungen.

Ein wichtiger Baustein im Betriebssystem ist die Reinigung nach definierten Hygienestandards und die interne Kontrolle der Reinigungsqualität. Betriebsleiter und Qualitätsmanagement-Beauftragter Thore Mentgen stellt sicher, dass diese zum Arbeitstag gehören, aber nicht zu einer leicht vernachlässigbaren und da-

durch gefährlichen Routine werden. Deshalb vertraute er in Sachen Hygiene nicht allein auf eine optische Sauberkeit, sondern überprüfte die Reinigung mit einem Schnelltest, der einen zügigen Ablauf der Kontrollen ermöglicht. Zusätzlich zu den Abklatschproben der Flächen wurden verschiedene Schnelltestsysteme ausprobiert, an deren Ende sich Mentgen auf die Tests mit Clean Card Pro festgelegt hatte. Dieser Schnelltest erschien ihm in der Praxis am einfachsten durchführbar und am zuverlässigsten in der Auswertung. Nach Abstimmung mit den zuständigen Behörden, die dem System sehr positiv gegenüberstanden, kontrolliert und dokumentiert er so regelmäßig die Reinigungsabläufe. Diese Tests helfen ihm, z.B. die Füll-Linien insbesondere auch bei Zwischenreinigungen zu überprüfen. Nach den üblichen Reinigungsvorgängen (u.a. mechanisch, Heißwasser, usw.) werden diese anschließend mit der Clean Card abgerieben.

Hilfe bei Allergenen

Da Damhus bei ihren Wurstwaren zum Teil mit allergenen Produkten arbeiten, ist auch hier eine Kontrolle auf die möglicherweise nicht ordentlich beseitigten Allergenproteine sehr wichtig. Ein weiterer wichtiger Punkt ist insbe-



Foto: Damhus

Die Clean Card Pro sorgt für mehr hygienische Sicherheit im Betrieb.

sondere auch die Gewährleistung der Sortenreinheit. Diese ist sehr wichtig für das Qualitätsmanagement, da z.B. reine Putenprodukte produziert werden, bei denen die Kunden darauf vertrauen, dass diese auch tatsächlich ohne artfremde Bestandteile bleiben. Mit dem Schnelltest, der Proteine detektiert, ergibt sich eine gute Überprüfungsmöglichkeit, ein schnelles Ergebnis und einen sicheren Nachweis. Relevant für Mentgen ist, dass die Testkarte überhaupt nicht reagiert, was nach der Einteilung in die Auswertekategorien des Tests als „optimal sauber“ eingestuft wird. Er gibt sich auch nicht mit dem Resultat „noch vertretbar sauber“ zufrieden, denn nur somit kann er sicherstellen, dass auch keine allergenen Stoffe, oder restliche tierische Proteine durch Restwasser, oder Reinigungsmittelrückstand

verschleppt werden. Die Testkarte würde Reste in der Größenordnung von 0,025 mg pro 100 cm² Fläche anzeigen. Diese Größenordnung wäre rein optisch nicht erkennbar. Das macht sich Damhus auch bei der Reinigungsbeurteilung des gesamten Produktionsprozesses vom Wareneingang bis zum Verpackungsbereich zu Nutze.

Tensidrückstände vermeiden

Die typischen Kontrollpunkte Schneidebrett, Arbeitsflächen, Kutter, und Kutterwagen, Füllmaschinen, bis hin zu den Förderbändern bei der Verpackung unterliegen einer regelmäßigen Kontrolle. Außer bei den Zwischenreinigungen erfolgt diese nach der Desinfektion. Dies gibt gerade mit der Testkarte Clean Card die zusätzliche Information, dass auch die Tenside aus dem Reinigungs- und Desinfektionsprozess so gründlich abgespült sind, wie es sein soll. Mentgen ist ein Punkt in den Ausführungen noch besonders wichtig: der Mensch. Die ausnahmslose Akzeptanz dieser Art der Kontrolle zeigt, dass seit Einführung des neuen System die Mitarbeiter noch einmal deutlich besser motiviert sind, da das Ergebnis ihrer Arbeit sofort ablesbar ist. Das Eigeninteresse der Kollegen am Ergebnis „optimal sauber“ ist beeindruckend und bestätigt die Entscheidung zur Clean Card Pro.

Thore Mentgen

Was ist die Clean Card Pro?

Der Schnelltest Clean Card Pro von der amfora health care GmbH aus Freystadt zeigt innerhalb von Sekunden die Sauberkeit von Oberflächen an.

Die Anwendung bei Hygienekontrollen im Betrieb ist einfach: Die zu prüfende Stelle wird mit Wasser angefeuchtet, die Karte wird darüber gerieben und das Testergebnis im Anschluss sofort direkt auf der Karte abgelesen. Proteinrück-

stände und Tenside reagieren mit dem gelben Test-Pad zu einer blauen Farbänderung. Die Auswertung des Tests ist durch die Kategorisierung mittels Smiley in Ampelfarben auch dem Personal einfach zu vermitteln. Der Zeitpunkt des Tests ergibt sich aus den Betriebsanforderungen: entweder nur nach der Reinigung, gegebenenfalls zur Zwischenreinigung oder auch vor der Desinfektion, oder nach Ab-

schluss der kompletten Prozedur. Unter dem Aspekt der Einleitung von zeitnahen, schnellstmöglichen Korrekturmaßnahmen stellt die Clean Card eine adäquate Maßnahme dar. Diese soll nicht die mikrobiologischen Untersuchungsschecks ersetzen, sondern sie dient der Beurteilung der täglichen Reinigung innerhalb von 30 Sekunden und damit als schnelle Absicherung für den Betrieb.