



Qualität

Gut vorbereitet
für die Qualitätsprüfung



DIN-Norm für das
Gesundheitswesen



Leitbild als Grundlage des
Hauswirtschaftskonzeptes



Ergebnis in Sekunden

Sauberkeit wird im täglichen Leben oft mit Hygiene gleichgesetzt und vermittelt in der Regel dann ein positives Lebensgefühl. Für eine grobe Beurteilung des Zustandes „Sauber“ mag eine visuelle Kontrolle, also die Feststellung „optisch sauber“ ausreichend sein, aber ist optisch sauber auch gleichzeitig „hygienisch sauber“?

Im hauswirtschaftlichen Betrieb gehört es zu den Aufgaben der Hygienebeauftragten die Hygiene ständig zu überwachen. Allerdings ist Hygiene nur schwer zu kontrollieren oder zu überprüfen. Hygienefehler fallen meist nicht sofort auf. Klare Zusammenhänge lassen sich nur schwer erkennen. Es hängt in erster Linie davon ab, dass Hygienemaßnahmen von den Mitarbeitern in der für sicher befundenen Weise auch umgesetzt werden. Ein Schwerpunkt ist dabei die Überwachung im Bereich der Küchen- und Lebensmittelhygiene.

Reinigung ist Pflicht, wenn Lebensmittel hygienisch hergestellt werden sollen. Die Reinigung und Desinfektion nimmt einen nicht unerheblichen Anteil an der Gesamtproduktionszeit in Anspruch. Ein optimaler hygienischer Zustand bei minimalem Zeit- und Reinigungsmittel-aufwand ist der Wunsch und das Ziel. Ähnlich sollte die Zielsetzung auch bei der Erfolgskontrolle der ordnungsgemäßen Reinigung sein: die Sicherstellung eines optimalen hygienischen Zustandes mit minimalem Aufwand.

Dass eine Erfolgskontrolle sein muss, steht außer Diskussion. Bei der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung ist neben der Einhaltung der Basishygiene die regelmäßige Überprüfung des Reinigungsergebnisses zu erbringen. Es muss vor allem der Nachweis erbracht werden, dass die hygienischen Anforderungen des Gesetzgebers zur Lebensmittelsicherheit eingehalten werden.

Nach den europäischen Verordnungen und Richtlinien unterliegen alle Lebensmittelunternehmer den gleichen stren-

gen Kriterien. Diese sind in den Rechtsgrundlagen der Europäischen Union wie zum Beispiel der Basis-Verordnung (EG) – Lebensmittelsicherheit - Verordnung (EG) Nr. 178/2002, der Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Futtermittelhygiene-Verordnung (EG) Nr. 183/2005 oder der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der europäischen Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel geregelt.

Hygienemanagement als Selbstverpflichtung

Angesichts der Umstellung der Qualitätssicherung auf Risikomanagement ISO 9001:2015 wird das bisher als Selbstverpflichtung vorgeschriebene Hygienemanagement jetzt in einen neuen Fokus gestellt.

Die eigentliche Überwachung der visuellen Reinigungskontrolle, also der Wirksamkeitsnachweis, wird in vielen zur Verfügung stehenden Empfehlungen oder Branchen-Leitlinien oftmals nur sehr kurz angerissen. Die Leitlinien für soziale Einrichtungen, Alten- und Pflegeheime konkretisieren die EG/EU-Vorgaben, aber es gibt keine dezidierten Angaben zu den Eigenkontroll-Maßnahmen. §4 Abs.1 der Lebensmittelhygieneverordnung bestimmt lediglich, dass derjenige, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, durch betriebseigene Kontrollen eine lückenlose Prozesshygiene zu gewährleisten hat.

Es wird nicht vorgeschrieben, mit welchem Verfahren die Hygienekontrollen durchzuführen sind, aber es wird auf ein

geeignetes Verfahren verwiesen. Ganz deutlich beschrieben ist jedoch die Forderung nach einer zeitnahen, schnellstmöglichen Ergreifung von notwendigen Korrekturmaßnahmen bei einer Nichtkonformität.

Welche Methoden stehen zur Verfügung?

Hier sind die Hygienekontrollen durch die herkömmlichen mikrobiologischen Bewertungen wie Abklatschverfahren oder Abstrichverfahren mit Tupfer und Ausstreichen auf Nährböden anzuführen. Der hygienische Zustand wird an Hand des mikrobiologischen Befundes der gereinigten und desinfizierten Oberfläche beurteilt.

Die Hygienekontrolle sollte zeitnah und so schnell wie möglich erfolgen, um Korrekturmaßnahmen sofort einleiten zu können. Dies wiederum macht eine Bewertung des Hygienezustandes mittels Tupfer- oder Abklatschtest eigentlich unmöglich, da eine Auswertung zirka 24 bis 48 Stunden dauert. Bei der Vergabe an externe Institute und Labore vergeht manchmal mehr als eine Woche, bis die Auswertung vorliegt. Aus diesem Grund setzen sich zur Eigenkontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen immer stärker alternative Methoden durch.

Schnelle Hygienekontrolle durch „alternative“ Methoden

Die DIN-Normen sind als Handlungsanleitungen zu verstehen. Eine Reinigungsüberprüfung kann gemäß DIN 10516: 2009-05 (Lebensmittelhygiene) durch visuelle Kontrolle, einen Proteinnachweis, einen Farbttest oder einen Lumineszenztest erfolgen.



Alle diese Testsysteme zur Kontrolle der Sauberkeit von Oberflächen stellen als halbquantitative und halbqualitative Schnelltestmethoden keinen direkten Nachweis von Mikroorganismen dar, sondern zeigen als „indirektes“ Verfahren die Anwesenheit von Verschmutzungen in Form von Produktrückständen an, die ein Keimüberleben und Keimwachstum ermöglichen. Derartige „Verschmutzungen“ können auch auf makroskopisch sauber erscheinenden Flächen vorhanden sein.

Sauberkeit in einfacher Weise sichtbar machen

Sauber und frei von Resten aufgetragener Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist nicht nur aufgrund der in §3 LMHV geforderten Vermeidung der negativen Beeinträchtigung der Lebensmittel gefordert, sondern auch deshalb wichtig, weil Mikroorganismen in den eventuell auf der Fläche festgetrockneten Tensiden wiederum einen prima Nährboden antreffen. Eine saubere und trockene Oberfläche von Arbeitsgeräten, Schneideunterlagen, Maschinen oder Behältern unterbindet die unerwünschte Kontaminierung von Mikroorganismen. Die Rückstände des Spülwassers bieten Keimen hervorragende Wachstumsbedingungen und sind zu vermeiden. Für den Reinigungsvorgang heißt das: sorgfältiges Reinigen und konsequentes Abspülen der gereinigten oder desinfizierten Flächen!

Nicht rückstandsfrei sind alle Desinfektionsmittel, die einen Anteil von Tensiden enthalten. In der Regel sind diese als kationische oder amphotere Tenside gekennzeichnet. In der Liste der Inhaltsstoffe sind sie unter verschiedenen Bezeichnungen als Ammonium-Verbindungen (oder auch als QAV oder Quats) ausgewiesen. Namen wie Benzalkoniumchlorid oder Didecyldimethylammoniumchlorid weisen daraufhin.

Risikomanagement und Absicherung

Das Reinigungsergebnis ist mit einer geeigneten Messmethode an den kritischen Stellen, die zuvor mit einer Gefahren-

analyse zu bestimmen sind, zu überprüfen und das Ergebnis zu dokumentieren.

Prüfpunkte für die schnelle Reinigungsbewertung in der Gemeinschaftsverpflegung, aber auch in den Bereichen des gemeinsamen Kochens oder Vorbereitens wie zum Beispiel in Wohnküchen sind:

Arbeitsflächen, Schneidebretter, Mehrzweckküchenmaschinen (z.B. auch Aufschnittmaschine, Gemüseschneider), Mengmulde, Speisetransport- und Ausgabehälter: GN-Behälter und Thermopotte, Besteck, Teller, Regalflächen in Kühlräumen, Roste in Kühlschränken, Griffe von Schubladen, Konvektomaten und Kombidämpfern, Kühlraumtüren etc., Behältnisse für die Müllentsorgung, Speiseaufzug und Lieferboxen, Speisetablett, Servierwagen, Esstische...

Getestet werden sollte direkt nach der betriebsspezifischen Reinigung an Stellen der aufgelisteten Flächen, die optisch, also makroskopisch sauber erscheinen.

Nicht alleine das Vorhandensein eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes, sondern die Erfolgskontrolle und Verifizierung der Aussage „Optisch Sauber“ ist notwendig, um die Einhaltung der Basis-Verordnung (EG) – Lebensmittelsicherheit oder auch nur des HACCP-Planes zu belegen. Seit Jahren ist ein Produkt auf dem Markt, mit denen sich diese Kontrollen schnell und unkompliziert durchführen lassen.

Hygienetest der neuen Generation

Um die Reinigung sofort zu überprüfen, bietet sich der Hygiene-Schnelltest mit der Clean Card der Firma amfora health care an. Dieser Test wird bereits seit 2012 vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. für die betriebliche Eigenkontrolle empfohlen.

Dabei reagiert die Testkarte auf alle Proteinreste und auf bestimmte Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, wie sie oben beschrieben wurden. Dieser Nachweis ist ein wichtiger

Indikator und dient als „Frühwarnung“, um die ordnungsgemäße Reinigung schnell und einfach zu verifizieren. Der „Abreibe-Test“ zeigt sofort sichtbar, ob die gereinigten Flächen oder Gegenstände wirklich rückstandsfrei sauber sind. So lässt sich zum Beispiel auch bei der Überprüfung des Geschirrs aus der Spülmaschine schnell erkennen, ob nicht zu viel Rückstände auf Gläsern, Geschirr oder Besteck ist.

Die Handhabung mit den drei Schritten: „Die zu prüfende Stelle mit sauberem Wasser anfeuchten – mit der Clean Card darüber reiben – Testergebnis direkt auf der Karte ablesen“ ist einfach und das Ergebnis kann nach 30 Sekunden optisch ausgelesen werden. Die Auswertung des Tests ist durch die Kategorisierung mittels Smileys in Ampelfarben auch jedem Personal einfach zu vermitteln.

Der Einsatz des Hygiene-Schnelltests ist auch dann gegeben, wenn beispielsweise vor der Desinfektion geprüft werden soll, ob die Gegenstände und Flächen zuvor gereinigt wurden, um eine erfolgreiche Desinfektion ohne Seifen- und Eiweißfehler durchzuführen. Andererseits gibt es in allen Anwendergruppen genügend Stellen, die zwar nicht desinfiziert, wohl aber gründlich gereinigt werden müssen. Zu viele Desinfektionsmittel werden in einem falschen Bewusstsein eingesetzt: Nicht da ist „sauber“, wo desinfiziert wurde, sondern da, wo zuvor effizient gereinigt wurde. Nicht zu vergessen ist der Sicherheitsfaktor bei einer einfachen Vorbeugemaßnahme und der Lern- und Motivationseffekt, wenn das Ergebnis des Reinigungsaufwandes sofort nachvollziehbar ist.

Dr. Barbara Hildebrandt

Die Autorin ist Geschäftsführerin des Unternehmens amfora health care GmbH. Sie stellte den Hygieneschnelltest auf der Jahrestagung des Berufsverbandes Hauswirtschaft im Mai in Berlin vor.

www.amfora-health-care.de