

## Einsatz der Clean Card® PRO zur Kontrolle der Reinigung in Lebensmittelbetrieben

Lebensmittelhersteller, –verarbeiter und –lieferanten müssen alle Vorkehrungen treffen, um die Nahrungsmittelsicherheit und Qualität zu gewährleisten. Die angemessene Reinigung ist ein wesentlicher Teil der Lebensmittelhygiene, um der Verunreinigung durch pathogene oder andere schädliche Mikro-Organismen vorzubeugen, die sich über die Lebensmittel, Arbeitsfläche und Arbeitsutensilien verschleppen.

Zur Minimierung der daraus möglicherweise erwachsenden Hygienrisiken sind schnelle und kostengünstige Verfahren wünschenswert.

Die Prüfung der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion ist z.B. in der DIN 10516 geregelt. Diese Norm im Zusammenhang mit der EG Verordnung 852/2004 als rechtliche Vorgabe dient dem Unternehmer, der für die Reinigung und Desinfektion selbst voll verantwortlich ist, als Handlungsanleitung.

Die Überprüfung kann auf verschiedene Weisen erfolgen:

1. durch visuelle Kontrolle
2. durch eine Proteinnachweismethode
3. durch einen Farbttest auf Basis von NAD, NADH, NADP und NADPH oder
4. durch einen Lumineszenztest auf Basis von Adenosinriphosphat (ATP) zum Nachweis unerwünschter organischer Substanzen.

Mit einem Hygienetest der neuen Generation kombiniert die Clean Card® PRO ein Know-how aus Chemie, Materialwissenschaft und Print-Technologie.

Die Wirksamkeit der verschiedenen Reinigungsmethoden und Arbeitsabläufe kann schnell und einfach durch Überstreichen der Fläche mit der Clean Card® PRO Testkarte bestimmt werden.

Die Testfläche wird mit Wasser angefeuchtet, und mit der Testkarte darübergewischt. Nach



30 Sekunden zeigt ein Farbwechsel Protein-Rückstände an. Bleiben die Testfelder der Karte unverändert gelb, so ist die zu prüfende Fläche sauber und Keime finden keinen Nährboden. Je mehr und je dunkler eine blau-grüne Farbänderung in Erscheinung tritt, umso mehr Protein befindet sich auf der zu überprüfenden Fläche.

Da auch Reaktionen auf Reinigungsmittelrückstände auf der beprobten Oberfläche auftreten können, kann die Clean Card in diesen Fällen veranschaulichen, daß keine ordnungsgemäße Nachspülung im Rahmen der Reinigung erfolgt ist.

Die Test-Einheit ist weich und daher auch bei unebenen Flächen einfach in der Handhabung.

Typische Probennahmestellen sind alle Flächen, die mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen in Berührung kommen (können) und Stellen, die im Bereich der Händehygiene von Bedeutung sind, z.B. Wasserhähne, Türgriffe, etc..

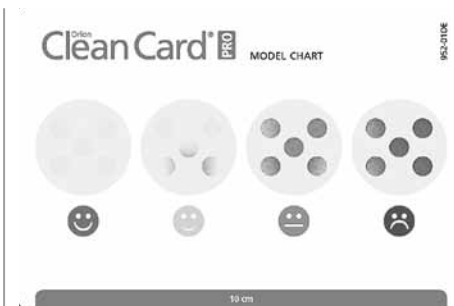
Weder Produktreste noch Reinigungsmittelrückstände sollten auf diesen Flächen zu finden sein.

Der Test detektiert Mengen ab ca. 25-50 Mikrogramm auf Oberflächen und macht so den Schmutz sichtbar, den sonst keiner sieht. Er reagiert zielgerichtet positiv auf die gleichen Bereiche, auf denen auch ein späteres Keimwachstum erfolgen kann: Rückstände von Proteinen und Rückstände von Tensiden aus Reinigungs- und gegebenenfalls auch Desinfektionsmitteln.

Die weiteren Vorteile sind: Kein Zusatz von weiteren chemischen Reagenzien – Keine zusätzlichen Geräte außer einer Sprühflasche mit Wasser – Aufbewahrung der Testkarten bei Zimmertemperatur ( 18-25°C ) – Lange Haltbarkeit – Keine aufwendige Entsorgung.

Der Test ist validiert durch die TransMIT Gesellschaft für Technologietransfer - Projektbereich für Lebensmittelqualität und –sicherheit mit ausführlichen Tests mit Labor- und Feldversuchen am Institut für Nahrungsmittelkunde der Universität Giessen unter der Leitung von Prof. Dr. med. vet. Michael Bülte. Hier wurden Zuverlässigkeit und Sensitivität getestet und die Clean Card dem Vergleich zu der ATP-Methode (Lumineszenztest auf Basis von Adenosinriphosphat) unterzogen.

Nach diesem Gutachten erwies sich der Clean Card® PRO Test als sehr gut geeignet für die Eigenkontrolle sowie die Überwachung.



Seit Juni 2012 empfiehlt auch der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. diesen anwenderfreundlichen Test.

Er gibt dem Lebensmittelunternehmer eine größere Sicherheit und hilft, die Qualität der Reinigungsmaßnahmen zu optimieren.

Mit dem Anspruch, Hygiene positiv an das Personal zu vermitteln, bietet die Clean Card durch die schnelle Visualisierung innerhalb von 30 Sekunden auch ein Schulungsinstrument zur Sensibilisierung der Mitarbeiter. So sollte nicht nur die stichprobenartige Überwachung der bekannten kritischen Punkte, sondern auch ein Erkennen der Schwachstellen eine zusätzliche Motivation darstellen.

Die Clean Card kann als betriebsinternes Qualitätsmerkmal mit entsprechender Dokumentation der Durchführung in die Hygienepläne gemäß HACCP - oder IFS – Standards leicht integriert werden.

Im Rahmen der eigenverantwortlichen Überprüfung der Sauberkeit liefert die Clean Card® PRO in Sekundenschnelle eine Einschätzung des Reinigungsgrades und trägt so zur Lebensmittelsicherheit bei. Vorbeugende und kontrollierende Maßnahmen sind meist kostengünstiger als mögliche Schäden. Auch muß in die Hygiene regelmäßig investiert werden, damit sie letztendlich Kosten einsparen kann !

*Dr. Barbara Hildebrandt  
Produktberatung  
amfora health care GmbH  
Berchinger Str. 13  
D-92342 Freystadt,  
Tel. +49 (0) 9179-965960  
info@amfora-health-care.de  
www.amfora-health-care.de*

*Bildnachweis: amfora health care*