

Hygiene-Check für Behälter & Co.

► **Die Reinigung** nach definierten Hygienestandards und die interne Kontrolle der Reinigungsqualität gehören zum Arbeitsalltag in Fleisch verarbeitenden Betrieben, egal ob große industrielle Waschanlagen zum Einsatz kommen oder ob zum Beispiel Arbeitsflächen oder Behälter manuell gesäubert werden. Vorbeugemaßnahmen sind wichtig, um den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) gerecht zu werden; insbesondere ist die eigenverantwortliche Überprüfung der Sauberkeit in den EU-Richtlinien für alle Lebensmittelbetriebe eine grundsätzliche Anforderung.

Jeder Betrieb hat in der Regel bereits eine gute Lebensmittelhygienepraxis, auf die das HACCP-Konzept aufbaut. Die ordnungsgemäße Durchführung der Reinigung gemäß Reinigungsplan ist fortlaufend zu überprüfen. Diese Reinigungskontrolle erfolgt in der Regel nach Abschluss des Reinigungs-/Desinfektionsprozesses oder, falls erforderlich, vor Aufnahme der Arbeit durch visuelle Kontrolle. Flächen und Gegenstände sollen einwandfrei und sauber sowie frei von Resten verwendeter Reinigungs- und Desinfektionsmittel sein. Optische Sauberkeit alleine ist zwar schon ein erster guter Schritt, reicht aber nicht aus, um die unsichtbaren Rückstände, die ebenso Probleme machen können, zu erfassen. Auch die Basis eines guten Allergenmanagements sind saubere Arbeitsflächen, Geräte und Behältnisse.

Schnelle und zuverlässige Kontrolle

Daher ist es ratsam, den Reinigungserfolg mittels eines effizienten Schnellnachweises zu bewerten und damit die Reinigungsqualität zu verifizieren. Nicht nur proteinhaltige Verschmutzungen, sondern auch die Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste sind ein hervorragender Nährboden für ein unerwünschtes Keimwachstum. Bei jedem Reinigungsvorgang werden nicht nur Schmutzpartikel und Produktreste, sondern auch die an ihnen haftenden Mikroorganismen entfernt. Leider finden die Mikroorganismen auch in den Tensiden der Reinigungs- und Desinfektionsmittel einen guten Nährboden. Diese müssen gründlich und ordnungsgemäß abgespült werden, da sie gemäß LMHV eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel darstellen können. Eine saubere und trockene Oberfläche von Arbeitsgeräten, Schneideunterlagen, Maschinen, Behältern und so weiter unterbindet die unerwünschte Kontaminierung mit Mikroorganismen. Insbesondere die Rückstände des Spülwassers (Pfützenbildung) bieten Keimen hervorragende Wachstumsbedingungen und müssen vermieden werden.

Ein Hygienetest der neuen Generation ist die „Clean Card PRO“, um die Wirksamkeit der verschiedenen Reinigungsmethoden und Arbeitsabläufe schnell und einfach durch Abreiben der Fläche zu bestimmen. Er kom-

biert Know-how aus Chemie, Materialwissenschaft und Print-Technologie in einer innovativen Weise. Die Handhabung mit den drei Schritten: „Die zu prüfende Stelle mit sauberem Wasser anfeuchten – mit der Clean Card darüberreiben – Testergebnis direkt auf der Karte ablesen“ ist einfach und das Ergebnis kann nach nur 30 Sekunden optisch ausgelesen werden.

Sauberkeit ohne Kompromisse

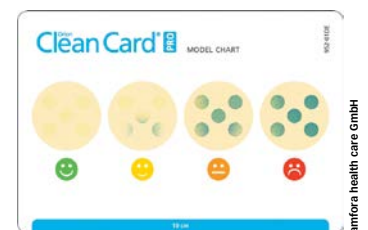
Der Proteinnachweis entspricht nach DIN 10516 zum einen den Methoden zur Kontrolle der Reinigung, zum anderen wird insbesondere die Clean Card PRO vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. für die Eigenkontrolle empfohlen. Der Vorteil gegenüber der bekannten ATP-Biolumineszenz-Methode ist hier, dass die Karte auch auf die kationischen Tenside reagiert, die zum Beispiel in Form der quartären Ammoniumverbindungen (QAV oder Quat's) oder Aminoverbindungen in vielen Desinfektionsmitteln oder Eiweiß- und Fettlösern enthalten sind. Damit ist die Clean Card ein guter Indikator für eine kompromisslose Sauberkeit. Zudem dient eine regelmäßige Kontrolle der eigenen Sicherheit.

Da die LMHV eine Dokumentation der Eigenkontrollmaßnahmen vorgeschreibt, wird zum Nachweis der Durchführung ein Testprotokoll angeboten. Betriebe, die keine eigenen Vorlagen für eine Reinigungskontrolle verwenden, haben so ein einfaches Hilfsmittel zur Eingliederung in die Vorgaben des HACCP-Konzeptes.

Eine sorgfältige und ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion ist die Basis für die Herstellung sicherer Lebensmittel, die den Anforderungen an Produktqualität, Haltbarkeit und mikrobiologischer Unbedenklichkeit entsprechen. Der Test gibt dem Lebensmittelunternehmer eine größere Sicherheit und hilft, die Qualität der Reinigungsmaßnahmen zu optimieren. Vorbeugende und kontrollierende Maßnahmen sind kostengünstiger, als mögliche Schäden zu beheben.

Dr. Barbara Hildebrandt

Schlachten, Zerlegen, Verarbeiten, Kühlen, Lagern, Transportieren – im Umgang mit Fleisch, vom Rohstoff bis zum Endprodukt, sind in allen Betriebsbereichen höchste Hygieneanforderungen zu erfüllen. Das gilt unter anderem für Maschinen, Arbeitsflächen, Transportbehälter und Behältnisse aller Art, die durch eine gründliche Reinigung und Desinfektion nicht nur optisch, sondern hygienisch sauber sein müssen.



Mit der Clean Card PRO lässt sich die Reinigungsqualität einfach kontrollieren.



Schneller Hygiene-Check: Zu prüfende Stelle mit sauberem Wasser anfeuchten, mit der Clean Card darüberreiben und das Ergebnis direkt auf der Karte ablesen.