

Reinigungstransparenz im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle

Schon ein kleinerer Betrieb hat in der Regel bereits eine gute Lebensmittelhygienepraxis (GHP), auf die das HACCP Konzept aufbaut. Die ordnungsgemäße Durchführung der Reinigung gemäß Reinigungsplan wird fortlaufend überprüft. Diese Reinigungskontrolle erfolgt i. d. 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 aufgetragener Reinigungsmittel sein. Hier ist insbesondere auf gründliches Nachspülen großen Wert zu legen! Dies ist auch deshalb wichtig, weil Mikroorganismen in den evtl. auf der Fläche festgetrockneten Tensiden der R+D-Mittel wiederum einen guten Nährboden antreffen.

Optische Sauberkeit ist zwar schon ein erster guter Schritt, reicht aber nicht aus, um das unsichtbare Gefahrenpotential zu erfassen. Nicht alleine das Vorhandensein eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes, sondern die Erfolgskontrolle bzw. Verifizierung der Aussage Sauber/Nicht-Sauber ist notwendig, um die Einhaltung des HACCP-Planes zu belegen.

Die Kontrolle der Desinfektion geschieht nur in Form von Abstrich- oder Abklatschproben und liefert erst mit zeitlicher Verzögerung ein Ergebnis. Um jedoch die Reinigung sofort zu überprüfen, bietet sich der Hygiene-Schnelltest Clean Card®

PRO an. Dieser „Abreibe-Test“ zeigt in Sekundenschnelle, ob die gereinigten Flächen oder Gegenstände wirklich rückstandsfrei sauber sind. Dabei reagiert der Test auf alle Proteinreste und auf bestimmte Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, die z.B. kationische oder amphotere Tenside mit Aminoverbindungen oder quartären Ammoniumverbindungen (QAV/Quat's) enthalten.

Dieser Nachweis ist ein wichtiger Indikator und dient als „Frühwarnung“. Für die Praxis heißt das: sorgfältiges Reinigen und konsequentes Abspülen der gereinigten oder desinfizierten Flächen, damit

Keime keine förderlichen Wachstumsbedingungen vorfinden.

Einfache Bewertung durch Schnellnachweis

Die „Clean Card® PRO“ ist ein Hygienetest der neuen Generation, um die Wirksamkeit der Reinigungsmethode und Arbeitsablauf schnell und einfach durch Abreiben der Fläche zu bestimmen und sichtbar zu machen. Er kombiniert Know-how aus Chemie, Materialwissenschaft und Print-Technologie in einer innovativen Weise. Die Testkarten werden bei Zimmertemperatur aufbewahrt und haben eine lange Haltbarkeit von ca. 1 Jahr. Zur Durchführung des Tests wird lediglich Trinkwasser zum Befeuchten der abzureibenden Testfläche benötigt.

Sauberkeit sichtbar machen

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 ist sofort sichtbar.

Die Auswertung des Clean Card® PRO Tests ist durch die Kategorisierung mittels Smileys in Ampelfarben auch jedem Personal einfach zu vermitteln. Dabei ist zugleich ein Motivationsfaktor und Lerneffekt zu beobachten.

Die Clean Card® PRO entspricht den Empfehlungen der DIN 10516, und wird bereits seit 2012 vom Bundesverband der Lebensmittelkontrollen e.V. für die betriebliche Eigenkontrolle empfohlen.

Direkt im Anschluss an die Reinigung eingesetzt, eröffnet sich die Möglichkeit, schnell zu reagieren, und entsprechende Maßnahmen sofort einzuleiten. Damit ergibt sich der Zeitpunkt des Tests entsprechend den spezifischen Betriebsanforderungen: entweder nur nach der Reinigung, gegebenenfalls auch bei Zwischenreinigungen, möglicherweise vor der Desinfektion, oder nach Abschluss der kompletten Prozedur.

Probenahmestellen sind immer die makroskopisch sauber erscheinenden Flächen oder Arbeitsgeräte, die mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen in Berührung kommen (können) und auch Stellen, die im Bereich der Händehygiene von Bedeutung sind, Wasserhähne oder Türgriffe z.B. von Kühlräumen.

Die Clean Card ist in der Vergangenheit hinsichtlich Zuverlässigkeit und Sensitivität und zur Überprüfung der Praxistauglichkeit getestet und ausführlich evaluiert. (TransMIT Gesellschaft für Technologietransfer – Projektbereich für Lebensmittelqualität und -sicherheit, mit ausführlichen Tests mit Labor- und Feld-



Abb 1: Orion Clean Card® Pro.

versuchen am Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Universität Giessen Prof. Dr. med. vet. Michael Bülte). „Das System ist anwenderfreundlich und kann für die Eigenkontrolle sowie die Überwachung empfohlen werden.“

Schnelle Reinigungskontrolle – ein ergänzender Baustein im Allergen-Management

Die Basis eines guten Allergenmanagements sind saubere Arbeitsflächen, Geräte und Behälter, um die Übertragung bzw. Verschleppung (Kreuzkontamination) von nicht in der Rezeptur vorhandenen und nicht gewollten Zutaten (Allergenen) durch eine unzureichende Reinigung zu vermeiden. Aufgrund der niedrigen Nachweisgrenze, die in Laborversuchen durch eine Verdünnungsreihe mit bovinem Serumalbumin BSA auf den Wert von 25-50 µg/100 cm² (dies entspricht dem Auswertebereich des gelben Smiley) bestätigt wurde, ist die Clean Card auch zur

Detektion von geringen Verunreinigungen gut geeignet.

Anwendungsbereiche

Routineanwender der Clean Card PRO sind bislang hauptsächlich in der Fleisch- und Milchverarbeitung, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie inkl. Systemgastronomie, Handel, oder auch Transport zu finden. Bäckereien mit Filialbetrieben profitieren von der Clean Card ebenso wie viele weitere Bereiche der Nahrungsmittelproduzierenden Industrie. So reicht auch das Anwendungsspektrum vom Tankwagen mit Lebensmittelgut über Produktionsanlagen, handwerkliche Maschinen, alle Arbeitsgeräte und -flächen, Aufbewahrungs- und Transportbehälter, bis hin zum einzelnen Teller aus der Spülmaschine in der Gastronomie.

Dokumentation erforderlich

Da die Pflicht zur Dokumentation der Eigenkontrollmaßnahmen

The image shows the 'Clean Card PRO Test-Protokoll' form. It includes a header with the title and a logo. Below the logo is a section for 'Überprüfung des Reinigungsgrades' with a grid of colored circles (green, yellow, red) and checkboxes. The form also has sections for 'Datum', 'Gerät/Objekt', 'Person', and 'Ergebnis' with checkboxes for 'gereinigt' and 'desinfiziert'. There are also checkboxes for 'ja' and 'nein' under various headings.

Abb. 2: In der Lebensmittelindustrie ist die Pflicht zur Dokumentation der Selbstkontrolle ausdrücklich vorgeschrieben. Das angebotene Testprotokoll hilft dabei.

in der Verordnung über Lebensmittelhygiene ausdrücklich vorgeschrieben ist, wird zum Nachweis der Durchführung ein Testprotokoll angeboten. Betriebe, die keine eigenen Vorlagen für eine Rei-

nigungskontrolle verwenden, haben so ein einfaches Hilfsmittel zur Eingliederung in die Vorgaben des HACCP-Konzeptes. Neben der exakten Beschreibung des beprobten Gegenstandes wird auch festgehalten, welche Maßnahmen, insbesondere bei der Notwendigkeit einer Nachreinigung, ergriffen werden.

Eine regelmäßige Kontrolle und die Dokumentation der Überprüfung der kritischen Stellen dient der eigenen Sicherheit, und nicht nur, um die amtliche Überwachung zufrieden zu stellen! Vorbeugende und kontrollierende Maßnahmen sind kostengünstiger als mögliche Schäden zu beheben.

amfora health care GmbH
Berchinger Str. 13
D-92342 Freystadt
www.amfora-health-care.de

Branchentreff der Back-, Konditorei- und Snack-Experten



Vom 12. bis 17.9.2015 versammeln sich nationale und internationale Branchenexperten auf der iba 2015. Das vielfältige Produktspektrum der iba wird zum pulsierenden Branchentreff und präsentiert neben den Bereichen Bäckerei und Konditorei auch Trendthemen wie Snacks und Kaffee. Die führende Weltmesse zeigt die neuesten Innovationen sowie technischen Entwicklungen und macht sie in Live-Vorführungen greifbar.



iba 2015
München
12. – 17.9.
www.iba.de

iba – Die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks

Sie haben Fragen?

T +49 89 189 149 556 | besucher@iba.de