

AKTUELLE MELDUNGEN

07.06.2011 | 12:30 |

Ein Service von news aktuell <http://www.presseportal.de/>

TÜV Rheinland:

Hygienestandards in Sekundenschnelle kontrollieren

Test mit Clean Card PRO:

In 30 Sekunden mehr Sicherheit über die Reinigungseffizienz

Überprüfung durch neutrale Hygieneexperten

Köln (ots) - Die aktuell beunruhigenden Meldungen zur Einhaltung von Hygienestandards reißen nicht ab - im Gegenteil. Das Auftreten des Darmbakteriums EHEC im Zusammenhang mit dem Verzehr von Rohkost zeigt, wie wichtig Hygiene sowohl im Privathaushalt als auch in Betrieben der Lebensmittelbranche ist. Dabei spielt nach Ansicht von Experten die Reinigung von Flächen und Bereichen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, eine zentrale Rolle. "Nur der Beleg für eine einwandfreie Reinigung in diesen sensiblen Bereichen kann eine Lösung bringen und somit Sicherheit bieten", so Dr. Wolfram Weinrebe, Unternehmensbereichsleiter Leben und Gesundheit bei TÜV Rheinland. Bislang fehlten allerdings überprüfbare Standards und Ergebniskontrollen für den Reinigungsprozess.

Die neutralen Auditoren von TÜV Rheinland machen den Schmutz jetzt sichtbar. Möglich wird dies durch die Kooperation mit der Spezialistin Dr. Barbara Hildebrandt von der amfora health care aus Freystadt, die die Einsatzmöglichkeiten der Clean Card PRO in vielen Bereichen der Hygiene mit entsprechender Validierung und Objektivierung begleitet. Anhand von Stichprobentests weisen die Auditoren von TÜV Rheinland mit der Clean Card PRO innerhalb von 30 Sekunden nach, wie gut der Reinigungsgrad in dem jeweiligen Bereich ist. Die bisher üblichen Sichtkontrollen können dies nicht leisten. Dr. Weinrebe: "Der von uns geprüfte Reinigungsgrad verbessert die Reinigungsqualität, entzieht den Keimen die Grundlage und sichert so die Hygiene vor Ort." Dies seien greifbare Ziele, die Vertrauen und Sicherheit für die Verbraucher gewährleisten oder zurückbringen könnten.

Wie funktioniert die Clean Card PRO? Nach einem korrekt durchgeführten Reinigungsprozess dürfen keine Proteine mehr auf den Oberflächen nachweisbar sein. Proteine sind der Nährboden für Keime aller Art, unter anderem auch für den EHEC-Keim. Bei vorhandenen Proteinrückständen verfärbt sich die Clean Card. Damit liegt ein Problem vor: Keime finden gute Wachstumsbedingungen. Die Auditoren von TÜV Rheinland geben in diesem Fall Empfehlungen, wie der Reinigungsprozess optimiert werden kann. Dieser Verbesserungsprozess mit Stichproben von TÜV Rheinland lässt sich auch ideal in Eigenkontrollsysteme z.B. entsprechend des HACCP-Konzeptes einfügen. Neben der Lebensmittelhygiene wird diese Überprüfung auch für das Hygienemanagement im Gesundheitswesen interessant werden.

Ihr Ansprechpartner für redaktionelle Fragen:

TÜV Rheinland, Jörg Meyer zu Altenschildesche, Presse,
Tel.: 02 21/8 06-22 55

Die aktuellen Presseinformationen erhalten Sie per E-Mail über presse@de.tuv.com sowie im Internet: www.tuv.com/presse