

Pressemitteilung zum Download:

Rich Text Format (RTF) - <http://www.medienunternehmung.de/Download/Clean-Card-Pro.rtf>

PDF - <http://www.medienunternehmung.de/Download/Clean-Card-Pro.pdf>

TV-Hotelexperte rät: Mit „Clean Card Pro“ Sauberkeit in Küchen schnell selbst testen

Ulrich Jander: Schmutzrückstände sofort erkennen und beseitigen – Hygienekontrolle in eigene Hände nehmen

(Rüsselsheim, 31. Januar 2013) Kompromisslose Sauberkeit in allen Bereichen: Jeder Gastbetrieb steht aktuell unter verschärfter Beobachtung. Staatliche Lebensmittelkontrolleure und kritische Gäste erwarten vorbildliche Hygiene – im Zweifelsfall berichten sie darüber im Internet. Anstatt sich vehement gegen diesen gesellschaftlichen Trend zu stemmen, sollten die Profi-Gastgeber die Hygienekontrolle in die eigenen Hände nehmen, rät der aus dem TV bekannte Hotel-Hygieneexperte Ulrich Jander (www.hotelchecker.tv). So rät der erfahrene Sachverständige für Gastro-Hygiene (www.gastro-smiley.eu) zur Einsatz der „Clean Card Pro“. So kann man in der Küche und allen anderen Bereichen, wo Lebensmittel verarbeitet werden, in 30 Sekunden feststellen, ob es für das menschliche Auge nicht sichtbare, aber zum Teil gefährliche Schmutzrückstände gibt. Mit der „Clean Card Pro“ könne man nach DIN-Norm einen schnellen Selbsttest durchführen und damit schwerwiegende Verunreinigungen feststellen, so Jander.



Kompromisslose Sauberkeit: Schnelltest mit der „Clean Card Pro“ macht für das bloße menschliche Augen unsichtbare Rückstände von Verunreinigungen sowie Putz- und Desinfektionsmitteln sichtbar (Foto: amfora health care)

Die „Clean Card Pro“ kombiniert ein Know-how aus Chemie, Materialwissenschaft und Print-Technologie. 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, macht die „Clean Card Pro“ deutlich, dass die Arbeitsfläche bei der Reinigung nicht ordentlich nachgespült wurde.



Hygiene-Schnelltest: Die „Clean Card Pro“ entdeckt Protein-Rückstände auf allen Arbeits- und Kontaktflächen in nur 30 Sekunden

Hygienetest der neuen Generation

Die „Clean Card Pro“ kann auf allen Flächen eingesetzt werden, die mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, sowie an Stellen, die für die Händehygiene entscheidend sind: Wasserhähne, Türgriffe usw. „Weder Produktreste noch Reinigungsmittelrückstände sollten auf diesen Flächen zu finden sein“, sagt Dr. Barbara Hildebrandt, Produktberaterin bei amfora health care (www.amfora-health-care.de), die die „Clean Card Pro“ exklusiv in Deutschland vertreiben.

Der Test mit der „Clean Card Pro“ detektiert Mengen ab ca. 25 bis 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.

Der Selbsttest mit der „Clean Card Pro“ wird auch vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure empfohlen. 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 Adenosintriphosphat) unterzogen.

„Die ‚Clean Card Pro‘ kann als betriebsinternes Qualitätsmerkmal mit entsprechender Dokumentation der Durchführung in die Hygienepläne gemäß HACCP oder IFS Standards leicht integriert werden“, sagt Frau Dr. Hildebrandt. „Mit der ‚Clean Card Pro‘ trägt man eigenverantwortlich zur Lebensmittelsicherheit bei.“

Und das ist kostengünstiger als mögliche Schäden“, empfiehlt Jander. Mit 2,50 Euro je „Clean Card Pro“ investiert ein Gastbetrieb regelmäßig in die Hygiene – doch dies spare letztendlich Kosten.

Ulrich Jander ist Sicherheitsberater und Fachberater für Arbeits- und Objektschutz. Zusammen mit seiner Frau Martina leitet er die Unternehmen GQH Gesellschaft für Qualitätssicherung im Hotel und ASD Arbeitsmedizinischer & Sicherheitstechnischer Dienst. Der gelernte Bankkaufmann und Verwaltungsfach-Ingenieur ist u.a. Sachverständiger für Arbeitssicherheit, Brandrisikomanagement und Gastro-Hygiene. Seit über 20 Jahren berät er Hotels, Banken und Versicherungen in Sachen Sicherheit. Mit dem „SQS-Smilely für Qualität und Sauberkeit“ vergibt er eine eigene, sehr streng behandelte Zertifizierung im Gastgewerbe. Jander ist vielfach mit Reportagen und Fachberichte in Sendungen wie „Achtung Kontrolle“, „Abenteuer Leben“, „RTL Urlaubsretter“ sowie bei Sat1 und dem Hessischen Rundfunk präsent. Der 54-Jährige lebt in Rüsselsheim bei Frankfurt/Main. Weitere Informationen: www.gastro-smiley.eu, www.Hotelchecker.TV

3.809 Anschläge

Für Rückfragen:

*Ulrich Jander, information@jander.net
GQH Gesellschaft zur Qualitätssicherung im Hotel mbH
Odenwaldstr. 19, 65429 Rüsselsheim
Tel. +49 (0)6142 31581, Fax +49 (0)6142 33997*

Presseservices:

*Carsten Hennig, ch@news-good.com
Tel. +49 (0)40 414311692*

Stichworte:

Clean Card, Selbsttest, Küche, Arbeitsflächen, Lebensmittelsicherheit, Keime, Infektion, Desinfektion, Schmutz, Verunreinigung, Rückstände, Hotel, Hotellerie, Restaurants, Gastronomie, Gastgewerbe, Beherbergungsbetriebe, Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter, Angestellte, Auszubildende, Azubi, Ausbildung, Weiterbildung, Schulung, Seminar, Lehrgang, Kosten, Rückzahlungsvereinbarung, Travel Risk Management, Sicherheit, Standard, Check, Haftungsrecht, Firmenkunden, Sauberkeit, Hygiene, Reinigung, Kontrolle, Gastro, Smiley, Gastronomie, Hotellerie, Gastgewerbe, Foodservice, Sachverständiger, Ulrich Jander, HACCP, Hygieneampel, Verbraucherinformationsgesetz, VIG, Novellierung, Legionellen, Keime, Trinkwasser, Dusche