

Clean Card® PRO in der GV / Catering



Neben den unterschiedlichen zielgruppengerechten Cateringkonzepten ist bei der Herstellung und Verteilung der Speisen ein weiteres unabdingbar: das HACCP-Konzept – das betriebliche Eigenkontrollsystem zur Garantie der Lebensmittel- und Hygienesicherheit.

Überprüfung der Reinigung im Rahmen von HACCP - ein sinnvolles «Muss-Sein»

Optische Sauberkeit ist zwar schon ein erster guter Schritt, reicht aber nicht aus, um das nicht sichtbare Gefahrenpotential zu erfassen. Auch nicht alleine das Vorhandensein eines Reinigungsplanes, sondern die Erfolgskontrolle der Reinigung/Desinfektion und damit die Verifizierung der Aussage Sauber/Nicht-Sauber ist notwendig, um die Einhaltung des HACCP-Konzeptes zu belegen.



Optisch sauber = hygienisch rein ?

Im Idealfall sollten weder Schmutz (Proteinreste) noch Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln auf einer sauberen Oberfläche zu finden sein.

In vielen Betrieben ist immer noch zu beobachten, dass Reinigungs- und Desinfektionsmittel in falschem Bewusstsein eingesetzt werden. Einhalten der genauen Anwendungsvorschrift hinsichtlich Dosierung, Wassertemperatur und Einwirkzeit ist wichtig. Mehr noch: alles muss sorgfältig abgespült werden. Es gibt nur sehr wenige Desinfektionsmittel, wie z.B. die **Peressigsäure**, die wirklich rückstandsfrei zerfallen, oder wie Alkohol sich verflüchtigen. Viele Produkte enthalten Tenside, die auf der Fläche verbleiben. Insbesondere bei Desinfektionsmitteln, wie quartäre Ammoniumverbindungen oder Aminoverbindungen (QAV), ist oft zu beobachten, dass diese nicht nach der Einwirkzeit korrekt abgespült werden, sondern antrocknen und evtl. am nächsten Tag vor Beginn der Arbeit nur schwer einfach abzuspülen sind.

Reinigungstransparenz: Eigenkontrolle schafft Sicherheit

Das Auge trügt und in unsichtbaren Filmen, die u.a. auch Proteinreste oder Chemiereste enthalten, liegt ein idealer Nährboden für ein Keimwachstum vor. Hier sind weitere Hilfsmittel notwendig. Eine mikrobiologische Auswertung von Tupfer- oder Abklatschproben benötigt Zeit bis das Ergebnis vorliegt. Erforderliche Maßnahmen können dann also nicht - wie gefordert - **zeitnah** und **schnellstmöglich** eingeleitet werden, um Risiken und Schwachstellen sofort zu beseitigen.

Hygienefehler fallen meist zudem nicht zeitnah auf. Klare Zusammenhänge lassen sich oft nur schwer erkennen. Eine sorgfältige und ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion ist die Basis für die Erzeugung sicherer Lebensmittel, die den Anforderungen an Produktqualität, Haltbarkeit und mikrobiologischer Unbedenklichkeit entsprechen.

Wie kann eine schnelle Überprüfung der ordnungsgemäßen Reinigung aussehen?



3 Schritte
30 Sekunden

mit Wasser
anfeuchten



abreiben



auswerten



► Proteintest und Rückstandsmonitoring

Die einfache und validierte **Clean Card** ist für die schnelle und effektive Sofortkontrolle auf **Proteinrückstände** und für ein **Reinigungsmittelrückstands-Monitoring** hilfreich. Angewandt wird der unkompliziert durchzuführende Abreibe-Test direkt nach der Reinigung auf den optisch sauberen Flächen, auf denen ein späteres Keimwachstum trotzdem möglich sein kann. Diese Verschmutzungen können Proteinrückstände oder auch Rückstände von zu viel Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln sein. So hat man mit der Testkarte einen Indikator für eine kompromisslose Sauberkeit, ob im Zuge der Reinigungsprozedur nicht nur die Lebensmittelreste sorgfältig entfernt, sondern auch gründlich nachgespült wurde. Gerade diese zusätzliche Detektion von R+D-Resten wird von den Anwendern der Clean Card sehr geschätzt, um unsichtbare Reste aufzuspüren.

Da fast alle Allergene Proteine sind, erfüllt die Clean Card auch in solchen zu berücksichtigenden Fällen Ihren Zweck zur Reinigungskontrolle bei einem guten **Allergenmanagement**.

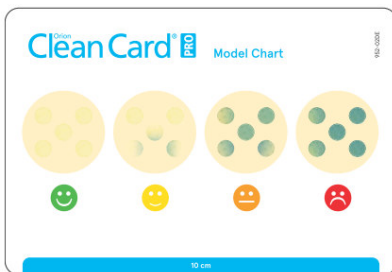
Typische Prüfpunkte für die schnelle Reinigungsbewertung sind z.B. in der

- **Gemeinschaftsverpflegung**
- **Systemgastronomie**
- **Kita's und Schulküchen**
 - Arbeitsflächen, Schneidebretter, Küchenmaschinen, Mengmulden, Speisetransport- und Ausgabebehälter: GN-Behälter und Thermoporten, Regalflächen in Kühlräumen, Griffe von Schubladen und Gargeräten, Kühlraumtüren. Ein weiterer Standardprüfpunkt ist immer das Geschirr aus der Spülmaschine.



Die **Kontrolle auf Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände** ist in der neuen **DIN 10516:2020-10** erstmals als Handlungsempfehlung für die gereinigten, gespülten gegebenenfalls abgetrockneten Oberflächen festgehalten. Neben den kosten- und zeitintensiven Methoden HPLC/GC oder TOC „können orientierend im Rahmen der Eigenkontrolle zum Nachweis von Reinigungs- und Desinfektionsmittelresten auch am Markt eingeführte Schnelltests verwendet werden“.

► Präventivmaßnahme, Risikominimierung und Eigenschutz



Die Auswertekriterien zusammengefasst:



In Laborversuchen wurde die **Nachweisgrenze** durch eine Verdünnungsreihe mit Rinderalbumin (BSA) auf den Wert von 25-50 µg pro 100 cm² bestätigt. Im Bereich des grünen smiley (keine Reaktion) können bis zu ca. 12 µg/100 cm², bei der ersten sichtbaren Reaktion (zwischen grün und gelb) bis zu 25-30 µg und bei ca. 3 sichtbaren Punkten (bis Grenzwert gelber zu oranger smiley) bis zu ca. 50 µg/100 cm² an Belastung enthalten sein.

Eine größere Sicherheit in Sachen Sauberkeit

- Erfolgskontrolle gemäß HACCP / Sofortige Bewertung und Optimierung der Reinigungseffektivität
- Sicherheit / Hoher Standard in der eigenverantwortlichen Überprüfung der Reinigungsergebnisse
- Dokumentation z.B. mit dem Clean Card® PRO Testprotokoll / Integration in die Hygienepläne

Art. Nr.	Packungsgröße	Inhalt:
133148	Clean Card® PRO Starter-Kit	- 25 Test-Einheiten - 50 ml Plastikflasche mit Sprühkopf zum Einfüllen von Wasser - Bildkarte zur Auswertung, Bedienungsanleitung
133149	Clean Card ® PRO Pack	- 50 Test-Einheiten - Bildkarte zur Auswertung, Bedienungsanleitung
133151	Clean Card PRO Testprotokoll	- Block DIN A4 mit 50 Blatt zur HACCP konformen Dokumentation

Abb. Starter-Kit

