

## Hygiene-Check Transportbehälter: Nur optisch sauber od. hygienisch sauber ?



In den Betrieben des Fleischerhandwerks findet man nicht selten alle Arbeitsgänge vom Schlachten, Kühlen, Zerlegen, Herstellen von Fleischerzeugnissen bis hin zum Transport. Hier bedürfen auch die Transportfahrzeuge und Behältnisse einer gründlichen Sonderreinigung und Desinfektion.

Reinigung nach definierten Hygienestandards und die interne Kontrolle der Reinigungsqualität betrifft nicht nur die großen industriellen Waschanlagen, sondern gilt für alle Behälter, die zum Transport oder der Verarbeitung von Fleisch dienen. Vorbeugemaßnahmen sind wichtig, um den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung 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 Lebensmittelhygienepaxis, 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 der Arbeiten 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.



**Hier 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 R+D - Mittel wiederum 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, usw. unterbindet die unerwünschte Kontaminierung von Mikroorganismen. Insbesondere die Rückstände des Spülwassers (Pfützenbildung) bieten Keimen hervorragende Wachstumsbedingungen und sind zu vermeiden.

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 kombiniert 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 darüber reiben – Testergebnis direkt auf der Karte ablesen“ ist einfach und **das Ergebnis kann nach nur 30 Sekunden optisch ausgelesen werden.**



Der Proteinnachweis entspricht nach DIN 10516 zum einen den Methoden zur Kontrolle der Reinigung, und 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 z.B. in Form der quartären Ammoniumverbindungen (QAV oder Quat's) oder Aminoverbindungen in vielen Desinfektionsmitteln oder Eiweiß- und Fettlösern enthalten sind.

So hat man mit der Clean Card einen guten **Indikator für eine kompromisslose Sauberkeit.** Direkt im Anschluss an die Reinigung eingesetzt, eröffnet sich die Möglichkeit, schnell zu reagieren, und entsprechende Maßnahmen sofort einzuleiten. Eine regelmäßige Kontrolle dient der eigenen Sicherheit !

Da die Pflicht zur Dokumentation der Eigenkontrollmaßnahmen in der Verordnung über Lebensmittelhygiene ausdrücklich vorgeschrieben ist, wird zum Nachweis der Durchführung ein Test-Protokoll 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 Erzeugung 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.