

## Reinigungskontrolle mit der Clean Card® PRO

### 1 Was ist ein Reinigungsschnelltest und Wofür brauche ich ihn ?

Lebensmittelproduzenten, Verarbeiter und Lieferanten müssen alle Vorkehrungen treffen, um Sicherheit und Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten.

Die korrekt durchgeführte Reinigung und Desinfektion ist ein wesentlicher Faktor der Lebensmittelhygiene, um die Entfernung von Keimen durchzuführen.

Die Eigenkontrolle überträgt die Verantwortung für die Sicherheit eindeutig den Betrieben. Für Verantwortliche im Unternehmen sind schnelle Kontrollmöglichkeiten sehr wichtig, um die erforderliche Hygiene sofort zu prüfen. Auch die amtliche Überwachung kann durch optische Kontrollen keine verbindlichen Aussagen zu Erfüllung der Hygiene vor Ort angeben. Mikrobielle Kontrollen dauern mehrere Tage und eine Produktion muss nach einer Reinigung und Desinfektion möglichst schnell objektiv bewertet werden. Somit können Schnellkontrollen zu Eiweißrückständen nach der Reinigung ein Kompromiss zu internen Kontrollen des Unternehmens sein.

Für die Betriebe ist die Schnellkontrolle daher ein wichtiger Faktor bei der Qualitätssicherung, um in wenigen Minuten Mängel im Reinigungs- und Desinfektionsregime aufweisen zu können.

Diese Schnelltests können auch bei amtlichen Kontrollen eine schnelle Übersicht bei Hygieneverstößen verschaffen, die Notwendigkeit einer Verdachtsprobeentnahme aufzeigen und als Argumentation gegenüber den Gewerbetreibenden dienen.

Ein solcher Hygienetest der neuen Generation ist z.B. die „Clean Card® PRO“.

Der Test ist keine kostspielige Investition: Es sind keine zusätzlichen Geräte oder weitere chemische Reagenzien notwendig, und keine aufwendige Entsorgung des Tests. Die Testkarten können bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden und haben lange Haltbarkeit.

### 2 Was macht die Clean Card so besonders ?

Die Clean Card® PRO zeigt, was mit bloßem Auge nicht zu sehen ist. Um eine filmfreie Oberfläche zu gewährleisten, auf der keinerlei Rückstände von Proteinen oder Resten von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln mehr festzustellen sind, kann die Clean Card einen guten Teil dazu beitragen, die Eigenansprüche für den Betrieb bei der täglichen Reinigung zu steigern.



Die Clean Card® PRO ist natürlich auch ein wirkungsvolles Schulungsinstrument zur Sensibilisierung und zur zusätzlichen Motivation des Personals. Durch die schnelle Visualisierung kann sofort eine schnelle Maßnahme zur Korrektur eingeleitet werden.

Unser Produkt wird vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. für eine betriebliche Eigenkontrolle empfohlen. Viele Veterinäre oder auch Auditoren nutzen die Karte mittlerweile für Ihre eigene Arbeit zur schnellen Kenntlichmachung von Reinigungsdefiziten, die letztendlich auch Ursache einer mikrobiellen Belastung sein können.

Die Clean Card® PRO ist darüberhinaus ausführlich validiert und im Vergleich mit der ATP Biolumineszenz einfacher zu handhaben und auszuwerten und sensitiver im Erkennen von geringen Rückständen.

Das Ergebnis des Tests korreliert mit der herkömmlichen Kultivierungsmethode: Er reagiert zielgerichtet positiv auf die gleichen Bereiche, auf denen auch ein späteres Keimwachstum erfolgen kann. So kann man sehr früh direkt im Anschluß an die Reinigung erkennen, ob noch ein Gefährdungspotential vorhanden ist und dieses schnell beseitigen.

### 3 Wo setze ich den Reinigungsschnelltest am Erfolgreichsten ein ?

Der Abreibe-Test verschafft in 30 Sekunden Klarheit über den Reinigungsgrad, speziell geeignet für Gegenstände und Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Bei den Industriellen wie den handwerklich produzierenden Lebensmittelbetrieben sind dies im Grunde die gleichen Stellen.

Um Ihnen eine Idee für generelle Testungen mit der Clean Card zur Absicherung der Reinigungseffektivität zu geben, hier eine kleine Auflistung:

Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen, Schneidemaschinen, Schneidebretter, Messer, Kartoffelschäler, Behältnisse für verzehrbare, rohe od. tierische Lebensmittel ( Griff und Fläche ), Sahne- od. Eisbehälter, Kühlschränke, Griffe z.B. an Mikrowelle od. Kühlräumen, Drehknöpfe Herd, Fleischwolf, Mischgeräte wie z.B. Kutter, Gewürzbehälter, Tische, Wasserhahn und Spülbecken, Türklinken, Ablageflächen in Kühlhaus oder Trockenlager, Wiegevorrichtungen, Geschirrkörbe, Transportbänder, Servierwagen, Zapfanlagen, Tresen, Auslagen, Abdeckungen, Registrierkasse, Wandfliesen im Arbeitsbereich, Spülmaschine.

Speziell für die Gastronomie könnten dies sein:

Arbeitsflächen, Schneidebrett, Auslagen, Messer, Tortenheber, Geschirr, Aufschnittmaschine, Arbeitsgeräte wie Fleischwolf oder Mischgeräte

### 4 Wo liegen Fehlerquellen beim Einsatz?

Der Test ist einfach anzuwenden, und auch im Grunde von wirklich Jedem anwendbar. Natürlich sollte zur Überprüfung der Reinigungsqualität dieser Test entweder in der Gastronomie vom Küchenchef selber, in anderen Betrieben z.B. vom Hygienebeauftragten, den zuständigen QM/QS-Leuten oder bei größeren Betrieben, die Dienstleister für die Reinigung/Desinfektion beschäftigen, auch von den Schichtleitern durchgeführt werden.

Die Handhabung in den drei Schritten: „Die zu prüfende Stelle mit sauberem Wasser anfeuchten – mit der Clean Card darüber reiben – Testergebnis direkt auf der Karte ablesen“ kann in dem Sinne keine Fehlerquellen beinhalten.



Die in der Praxis manchmal beobachtete Anwendung der Clean Card zum falschen Zeitpunkt, nämlich nicht direkt nach der Reinigung oder direkt nach der Reinigung/Desinfektion, kommt eher selten vor. Außerdem sollte die Karte auf optisch sauberen Flächen angewendet werden.

Falls man mit der Karte beim Abreiben der Fläche einen grauen Abrieb feststellen sollte, wie es manchmal bei älteren und unsachgemäß behandelten Edelstahlflächen vorkommt, oder beim Test der Sauberkeit z.B. in Rührwerken oder Cuttern/Fleischwölfen, so ist ohnehin über eine Veränderung der Reinigungsmaßnahmen gegebenenfalls durch weniger aggressive Mittel oder Änderung der mechanischen Behandlung nachzudenken.

## 5 Wie integriere ich die Clean Card in mein HACCP Konzept ?

Das HACCP-Konzept dient zur Prävention gesundheitlicher Gefahren. So ist jeder Lebensmittelunternehmer gefordert, den Maßnahmen- und Kontrollumfang in Abhängigkeit seines Betriebs, des Produktangebots und den davon ausgehenden Gefahren und des Risikos festzulegen.

Zu einem funktionierenden und umfassenden HACCP-Konzept gehört auch eine regelmäßige Verifizierung.

Weiterhin ist die Pflicht zur Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen der Selbstkontrolle in der europäischen Verordnung über Lebensmittelhygiene ausdrücklich vorgeschrieben. Denn im Allgemeinen wird davon ausgegangen, dass Dokumentiertes geschehen und Nicht-Dokumentiertes nicht geschehen ist. Deshalb sind im eigenen Interesse betriebliche Aufzeichnungen zu führen, die auch für Dritte nachvollziehbar sind.

Das Bild zeigt ein Dokument mit dem Titel 'Clean Card PRO® Test-Protokoll'. Oben ist ein Diagramm mit vier farbigen Kreisen (rot, gelb, grün, blau) zu sehen, die den Reinigungsgrad darstellen. Darunter befindet sich eine 'Checkliste Reinigungsgrad' mit verschiedenen Feldern für die Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen, einschließlich Legende, Standort, Datum, Uhrzeit, Anzahl der Tests, Ergebnisse der Tests (Hygiene-Test, Keimzahl-Test, Nachreinigung erfolgt von) und die Unterschrift des Verantwortlichen. Rechts daneben sind weitere Felder für die Dokumentation der Ergebnisse (z.B. 'Keimzahl-Test', 'Nachreinigung erfolgt von') mit Ja/Nein-Optionen.

Unter Beachtung dieser Vorgaben ist also der Einsatz der Clean Card PRO® als Verifizierung der erfolgreichen Reinigung und die Protokollierung der Ergebnisse entweder im Clean Card PRO® Testprotokoll oder in eigenen Protokollbögen ein leicht zu integrierender Bestandteil.

## 6 Fazit:

Der Test gibt dem Lebensmittelunternehmer eine größere Sicherheit und hilft, die Qualität der Reinigungsmaßnahmen zu optimieren. Ist die überprüfte Fläche sauber, so finden auch Keime keinen Nährboden.

Vorbeugende und kontrollierende Maßnahmen sind meist kostengünstiger als mögliche Schäden.

Dr. Barbara Hildebrandt

2014-01 © amfora health care GmbH, Berchinger Str. 13, D-92342 Freystadt

Mitglied im Hygiene-Forum des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V.



[www.amfora-health-care.de](http://www.amfora-health-care.de)  
[www.hygiene-schnelltest.de](http://www.hygiene-schnelltest.de)  
[www.hygienekontrolle-und-haccp.de](http://www.hygienekontrolle-und-haccp.de)