

Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie



Nur optisch sauber od. hygienisch sauber ?

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

Prüfpunkte in der **Gemeinschaftsverpflegung** für die schnelle Reinigungsbewertung sind z.B.

Arbeitsflächen, Schneidebretter, Mehrzweckküchenmaschinen, Mengmulde, Speisetransport- und Ausgabebehälter: GN- Behälter und Thermoporten, Besteck, Teller, Regalflächen in Kühlräumen, Griffe von Schubladen, Heißluftdampfgargeräten, Kühlraumtüren etc.

Prüfpunkte in der **Systemgastronomie** für die schnelle Reinigungsbewertung sind z.B.

Arbeitstischfläche in warmen und in der kalten Küche oder Konditorei, Schneidebrett, Küchenmaschine (Aufschnittmaschine, Gemüseschneider), Regal Kühl oder Trockenlager, Teller, Präsentationsgeschirr, Produktionsgeschirr (GN Behälter, Schalen), Tablett, Tisch im Gastraum etc.

Von der Produktion bis zur Theke sollen Flächen und Gegenstände einwandfrei und sauber sowie frei von Resten aufgetragener Reinigungs- und Desinfektionsmittel sein. Eine saubere und trockene Oberfläche unterbindet die unerwünschte Vermehrung von Mikro-Organismen. Insbesondere die Rückstände des Spülwassers bieten Keimen hervorragende Wachstumsbedingungen und sind zu vermeiden.

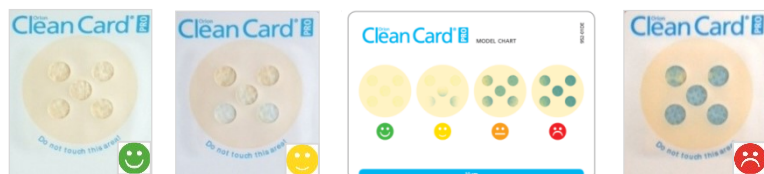
➔ Daher ist es wichtig, daß nicht nur **proteinhaltige Verschmutzungen**, sondern auch evtl. noch **vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste** sichtbar gemacht und beseitigt werden. Auf gründliches Nachspülen ist immer großer Wert zu legen !

Der Hygiene-Schnelltest **Clean Card® PRO** ist eine einfache und effektive Prüfmethode, da er neben den Proteinen darüber hinaus auf alle ammonium- und aminohaltigen Gruppen reagiert, wie sie in den Tensiden der meisten R+D - Mittel vorkommen.

Eigenkontrolle - schnell und zeitnah. Ein wichtiger Faktor bei der Qualitätssicherung



In 30 Sekunden Sauberkeit sichtbar machen:



Unkompliziert durchzuführender Abreibe-Test

- 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
- Empfohlen vom BVLK für die betriebliche Eigenkontrolle der ordnungsgemäßen Reinigung