

Prüfen der Reinigungseffektivität – wie wichtig ist das?

Die betriebliche Eigenkontrolle und deren Dokumentation ist im Rahmen von HAC-CP ein Muss! Doch Dokumentation ist nicht alles. Gerade bei der Überprüfung der Reinigung ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan alleine nicht ausreichend, denn er beinhaltet keine Erfolgskontrolle oder Beweisführung. Optisch sauber ist zwar häufig das Kriterium, und viele sind damit zufrieden, wenn dieser Zustand erreicht wird, aber optisch sauber heißt nicht zwangsläufig auch hygienisch sauber.

Das Auge trügt und kann unsichtbare Filme, die u.a. auch Protein- oder Chemiereste bergen, nicht erkennen. Hier sind weitere Hilfsmittel notwendig. Eine mikrobiologische Auswertung von Tupfer- oder Abklatschproben benötigt Zeit, bis das Ergebnis vorliegt. Erforderliche Maßnahmen können also nicht zeitnah eingeleitet werden, um Risiken und Schwachstellen sofort zu beseitigen.

Falsche Handhabung

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, die wirklich rückstandsfrei zerfallen, oder wie Alkohol sich verflüchtigen. Viele Produkte enthalten Tenside, die auf der Fläche verbleiben. Insbesondere bei Desinfektionsmitteln ist zu beobachten, dass diese nicht nach der Einwirkzeit korrekt abgespült werden, sondern trocknen und eventuell am nächsten Tag vor Beginn der Arbeit nur schwer dann einfach abzuspülen sind.

Zuverlässiges Monitoring

Bei den einfach zu handhabenden Methoden zur Eigenkontrolle hat sich der Hygiene-Schnelltest Clean Card PRO in der Gemeinschaftsverpflegung, der Systemgastronomie und der Verpflegung in Schule und Kita in der Praxis bewährt. Eingesetzt als Proteintest im Rahmen eines guten Allergenmanagements – vor allem aber immer mehr genutzt als ein zuverlässiges Monitoring für Reinigungsmittelrück-

stände. Außer den üblichen typischen Prüfpunkten wie z.B. Arbeitsflächen, Schneidebretter, Küchenmaschinen, Mengmulden, Speisetransport- und Ausgabebehälter, Regalflächen in Kühlräumen, Griffe von Schubladen, Gargeräten, Kühlraumtüren etc. ist ein Standardprüfpunkt immer das Geschirr.

Einfache Auswertung

So nutzen auch bereits einige Hersteller von Spülmaschinen die Clean Card PRO: Ist die Menge des Klarspülers und die Einstellung der Maschine optimal, so sind weder Proteinreste auf dem Geschirr oder in den Ecken der GN-Behälter noch zu viel Tenside aus dem Klarspüler zu finden. Dabei sind die Farbumschläge der Clean Card bei der Auswertung hilfreich. Zarte hellblaue Farben deuten auf die Tensidreste hin, blaue oder blaugrüne Farben auf die Proteinreste. Die optimale Menge lässt sich dabei auch abschätzen: Hier sollten bei einem Spülgut aus der Spülmaschine die Rückstände den Bereich des gelben Smileys nicht überschreiten.

Gebäudereiniger, die Spülküchen reinigen, Hygienebeauftragte, die regelmäßige

Kontrollen durchführen, oder auch der Küchenleiter, der sein gesamtes Personal schult, profitieren von dieser zuverlässigen und einfachen Methode. Nicht nur, um die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen, sondern zur generellen Risi-

ko-Minimierung, zur Beweisführung der Basishygiene und im Rahmen von Präventivmaßnahmen. Sicherheit und hohe Qualität der Produkte wird somit unterstützt. Weitere Infos unter: www.amfora-health-care.de

Auswertekarte Clean Card® PRO

