

12. S&F-WEBing

15. Februar 2022



Hygiene-Check für gereinigte Flächen. Eine einfache und schnelle Kontrolle in Eigeninitiative.



Dr. Barbara Hildebrandt
amfora health care GmbH
Am Freibad 2
D – 92342 Freystadt

www.amfora-health-care.de

www.hygiene-schnelltest.de

Tel. +49 (0) 9179 – 965960
mail info@amfora-health-care.de

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



Erinnerung an die Grundsätze des EU-Lebensmittelrechts

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
 - Abwehr von Gesundheitsgefahren
 - Risikoprinzip
 - Vorsorgeprinzip
 - Verpflichtung der Unternehmer zu Gewährleistung der Lebensmittel- (u. Futtermittel-) -sicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.
 - Allgemeines Hygiene-Gebot für alle Betriebe
 - Verpflichtung zur Anwendung des HACCP-Konzeptes und zu dokumentierten Eigenkontrollen
 - Konzept der Leitlinien für „Gute Hygienepaxis“(GHP)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
 - Zusätzliche Anforderungen zu Verordnung (EG) Nr.852/2004



Aktualisierung der DIN EN ISO 22000-2018

PRP's = Prerequisite Programs

Basishygienemaßnahmen oder Präventivprogramme

Die betriebliche Eigenkontrolle an Hygiene-Kontrollpunkten (CP's) ist schon immer vorgeschrieben und durch die PRP's in Rahmen der Aktualisierung der DIN 22000-2018 nun nochmals untermauert.

Lebensmittelunternehmer tragen die Gesamtverantwortung zur Durchführung/Umsetzung aller Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit



Gewährleistung einer lückenlosen Prozesshygiene

- Produktqualität sichern
- Hygiene-Pflichten umsetzen:
Beweisführung für die korrekte Umsetzung der
Basishygienemaßnahmen
- Präventivmaßnahme zur Risikobeherrschung
- **Reinigungskontrolle ? Selbstverständlich !**



Betriebliche Eigenkontrolle – Beurteilung der Reinigung

„Optisch sauber“ = „Hygienisch sauber“ ?



optisch sauber



optisch sauber

Die Sichtbarkeitsgrenze für das Auge:
ca. **410 µg Feststoff / 100 cm² Oberfläche**

(Studien aus der Pharmazie)

Betriebliche Eigenkontrolle – Beurteilung der Reinigung

Wirksamkeitsnachweis der Reinigung =
Verifizierung der optischen Feststellung „Sauber“

Eine **Reinigungsmaßnahme** soll „**zeitnah**“ und „**schnellstmöglich**“ zuverlässig beurteilt werden, um Korrekturmaßnahmen bei einer Nichtkonformität ergreifen zu können.

Korrekturmaßnahmen sollen schnellstmöglich, sowie eindeutig formuliert, dokumentiert und ergriffen werden, um ein erneutes Auftreten der Nichtkonformität zu verhindern.

Mikrobiologische Kontrollen:

Zeitnah ? Schnellstmögliche Korrekturmaßnahmen ?



Prüfung der Reinigungswirkung

DIN 10516:2020-10 (= Ersatz für DIN 10516:2009-05)
Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion

Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion

Reinigungswirkung:

Visuelle Kontrolle – allgemeine Sauberkeit

Proteinnachweismethode – Proteine allgemein

Kaliumjodid-Test – Stärke, Fette, Öle

Farbtest auf Basis von NAD, NADH, NADP und NADPH und

Lumineszenztest auf Basis von Adenosintriphosphat (ATP) – unerwünschte organische Substanzen

Kontrollen auf Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände



Akzeptanz und Empfehlung im Lebensmittelbereich

Der **Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.** empfiehlt nach erfolgreichen und ausgiebigen Praxistests bereit: **seit dem 1. Juni 2012** die Clean Card® PRO für die **Eingliederung in die betrieblichen Eigenkontroll-Systeme** und zur Überprüfung der Sauberkeit zur Erfüllung der Vorgaben im Rahmen von HACCP.

„Empfohlen vom BVLK e.V.“

Evaluierung und Objektivierung

GUTACHTEN

Vergleichende Untersuchungen zur Erfassung einer vorschriftsmäßigen Reinigung in Lebensmittelbetrieben mittels der Orion Clean Card® PRO und der ATP – Biolumineszenzmessung mittels HY-LiTE® 2 – System.

Univ.-Prof. Dr. med. vet. Michael Bülte, Dipl. ECVPH

Fachtierarzt für Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene, Fleischhygiene u. Schlachthofwesen, Milchhygiene



Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde
Justus-Liebig-Universität Gießen
Frankfurter Str. 92, D-35392 Gießen



Testdurchführung Hygiene-Indikator Clean Card PRO “Abreibe-Test”



1 Nehmen Sie die Testkarte aus der Box ohne den perforierten Teil mit den Fingern zu berühren



2 Befeuchten Sie das Prüffeld durch 2mal kurzes Ansprühen mit Wasser aus der Sprühflasche



3 Reiben Sie mit der perforierten Seite der Testkarte kräftig über das ca. 10x10 cm große Prüffeld



4 Warten Sie 30 Sek. und vergleichen Sie die Farbreaktion mit der optischen Referenzskala

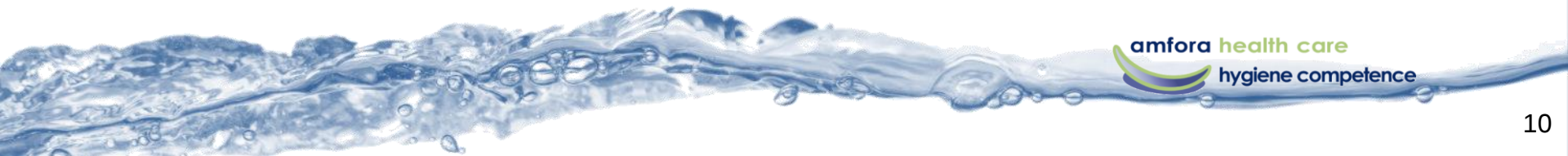


Beispiel aus der Praxis

GN Behälter aus Spülmaschine



Bildmaterial:
Rieber

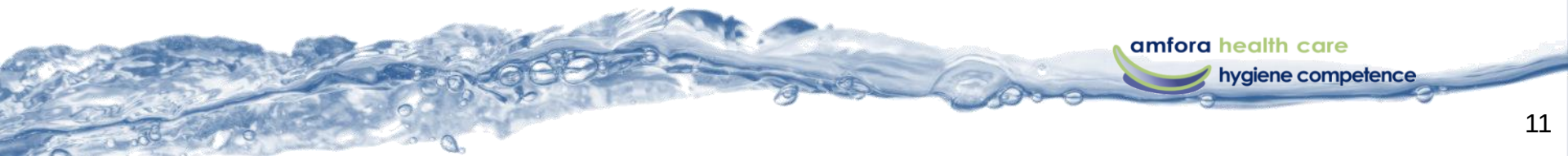


Beispiel aus der Praxis

Fleischereibetrieb Endkontrolle Reinigung



Bildmaterial:
Sachverständigenbüro



Vorteile des Schnelltests Clean Card PRO

- ▶ **Spezieller Proteintest,**
- ▶ **zusätzliche Detektion von Reinigungs- und Desinfektionsmittelresten**

Reagiert auf alle proteinähnliche Molekülstrukturen, wie sie in vielen Reinigungsmitteln als kationische oder amphotere Tenside oder z.B. auch als QAV/Quat's in vielen Desinfektionsmitteln enthalten sind.
Kreuzreaktionen mit anionischen Tensiden oder Alkalien.

- ▶ Lange Haltbarkeit, Lagerung bei Raumtemperatur, ohne zusätzliche Geräte.
 - ▶ Auswertung innerhalb 30 Sekunden
 - ▶ Einfache Handhabung
-
- ▶ Nachweisgrenze der Clean Card PRO: **25-50 µg / 100 cm²**



Testauswertung Hygiene-Indikator Clean Card PRO “Abreibe-Test”

Unabhängig von der Art der Rückstände kann eine **Aussage über die Effektivität der Reinigung** oder den **Reinigungsgrad** getroffen werden.

„Sauber“



„Nicht-sauber“



 „optimal
sauber“

 „noch vertretbar
sauber“

 „unzureichend
/nicht gereinigt“

 „kritisch
/nicht gereinigt“

Anwendungsbeispiel: Allergenmanagement

Die aktuell 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene - die bis auf Schwefeldioxid und Sulfite alle **Proteine** sind - können bereits in geringsten Mengen zu erheblichen Immun- oder Unverträglichkeitsreaktionen führen. Die EU-Verordnung zur Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln beinhaltet **keine umfassende Festlegung von Schwellenwerten**. Bisher sind nur Grenzwerte für Gluten (20 mg/kg) und für Sulfit (10 mg/kg oder 10 ml/l) definiert, wobei diese Zahlen sich auf die Menge des allergenen Nahrungsmittels pro kg verzehrfertiges Lebensmittel beziehen, die jeweilige Allergen-Proteinmenge selbst entsprechend geringer ist.

Bei möglicherweise vorhandenen Allergenen ist 😊 oder mindestens der Übergang 😊 / 😐 anzustreben. **Hier ist insbesondere auf gründliches Nachspülen großen Wert zu legen!**



Beurteilung der Reinigung – Allergenmanagement

Nachweisgrenze der Clean Card PRO:

😊 sichtbare Blaufärbung bei **25-50 µg / 100 cm²**

Beurteilung der Reinigung - Sichtbarkeit



Verifizierung der Reinigung in der Praxis

Nach ordnungsgemäßer Reinigung konnten alle Ergebnisse der Clean Card® PRO unabhängig von der Oberfläche durch mikrobiologische Vergleichstest mit ≤ 100 KbE bestätigt werden. In den Beispielen wurde ein ökologisches, wässriges Reinigungsmittel auf mineralischer Basis verwendet.



Fotos: BSW-Bio-Science



Mit der Clean Card wird Eigenkontrolle leicht gemacht

Sauberkeit in einfacher Weise sichtbar machen:

KEINE unerwünschten Substanzen und Vermehrungsräume für Keime

KEINE Nährböden auf optisch sauber erscheinenden Flächen

Zeitnah und schnell

Risikominimierung

Präventiv-Maßnahme

Motivationsfaktor und Lerneffekt



Fragen ? Bitte JETZT !

Gerne auch zu einem späteren Zeitpunkt per Telefon oder email



Dr. Barbara Hildebrandt
amfora health care GmbH
Am Freibad 2
D – 92342 Freystadt

www.amfora-health-care.de
www.hygiene-schnelltest.de

Tel. +49 (0) 9179 – 965960
mail info@amfora-health-care.de

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