

Fleischerei mit Filialen



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 Reinigungs- und Desinfektionsplanes, sondern der Wirksamkeitsnachweis der Reinigung und die Verifizierung der Aussage Sauber / Nicht-Sauber ist notwendig, um die Einhaltung des HACCP-Planes zu belegen.

Vom Wareneingang bis zur Theke sollen Flächen und Gegenstände einwandfrei und sauber sowie frei von Resten aufgetragener Reinigungs- und Desinfektionsmittel sein. Eine saubere und trockene Oberfläche von Arbeitsgeräten, Schneideunterlagen, Maschinen, und Behältern unterbindet die unerwünschte Vermehrung von Mikro-Organismen. Insbesondere die Rückstände des Spülwassers (Pfützenbildung) bieten Keimen hervorragende Wachstumsbedingungen und sind zu vermeiden.

Auch als Basis eines guten Allergenmanagements oder zur Einhaltung der Sortenreinheit sind rückstandsfreie Flächen Voraussetzung, um die Übertragung bzw. Verschleppung (Kreuzkontamination) von nicht in der Rezeptur vorhandenen und nicht gewollten Zutaten durch eine unzureichende Reinigung auszuschließen.

➔ Daher ist es wichtig, daß nicht nur die **proteinhaltigen Verschmutzungen**, sondern auch evtl. noch **vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste** sichtbar gemacht und beseitigt werden. Hier ist insbesondere auf gründliches Nachspülen großen Wert zu legen !

Besonderes Augenmerk bei Fleischereien mit Filialbetrieben ist zu legen auf:

Schneidemaschinen, Messer, Arbeitstische, Aufbewahrungs- und Transportbehältnisse, Fleischwolf, Tumbler, Kutter, Mengmulden, Füllmaschinen, Transportbänder, Kühlchränke, Griffe an Kühlräumen, Griffe und Drehknöpfe z.B. an Mikrowelle, Heißluft-, Rauch und Kochanlagen, Schneidebretter, Fliesen im Arbeitsbereich, Gewürzbehälter, Wiegevorrichtungen, Geschirr und Besteckkörbe, Servierwagen/-platten, Registrierkasse, etc - oder auch Stellen, die im Bereich der Händehygiene von Bedeutung sind, wie Wasserhähne, Türgriffe. Catering-Ausstattung oder auch Verkaufswagen und Transportfahrzeuge.

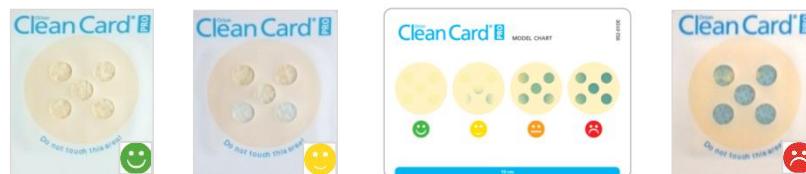
Mögliche Testzeitpunkte: Direkt im Anschluß an die Reinigung, bei Zwischenreinigungen, vor der Desinfektion oder nach Abschluß der gesamten R+D Prozedur, oder vor Arbeitsbeginn

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

Überprüfen Sie die optisch sauberen Flächen und reduzieren Sie die Gefahr der mit blossen Auge nicht sichtbaren Rückstände durch eine simple Reinigungs-Nachkontrolle und gegebenenfalls eine sofortige Reaktion.



In 30 Sekunden Sauberkeit sichtbar machen:



Unkompliziert durchzuführender Abreibe-Test

Ihr Vorteil:

- Erfolgskontrolle gemäß HACCP / Sofortige Bewertung und Optimierung der Reinigungseffektivität
- Dokumentation z.B. mit dem Clean Card® PRO Testprotokoll / Integration in die Hygienepläne
- Schulungsinstrument und zusätzliche Motivation durch schnelle Visualisierung
- Sicherheit / Hoher Standard in der eigenverantwortlichen Überprüfung der Reinigungsergebnisse
- Empfohlen vom BVLK für die betriebliche Eigenkontrolle der ordnungsgemäßen Reinigung

