

Ist optisch sauber auch hygienisch rein ?



sauber? oder nicht sauber?

Betriebliche Eigenkontrolle

● Überprüfung der Reinigung - ein absolutes Muss !

Sie dient der eigenen Sicherheit und trägt zur Erhaltung des hohen Standards in der Qualitätssicherung bei. Die sofortige Einschätzung und Optimierung der Reinigungsmaßnahmen hilft, die Risiken zu minimieren. Vorbeugende Maßnahmen sind wichtig, um den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung und dem HACCP – Konzept gerecht zu werden.

● HACCP erfordert eine Erfolgskontrolle

- Saubere Flächen und Gerätschaften ?
- Alle Lebensmittelreste beseitigt ?
- Reinigungsmittel gut abgespült ?
- Desinfektionsmittel rückstandsfrei oder gut abgespült ?

● Reinigungsgrad visualisieren - schnell und zeitnah

Clean Card® PRO wird- empfohlen vom **Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.** und von vielen Auditoren für die betriebliche Eigenkontrolle der ordnungsgemäßen Reinigung.

Innerhalb von 30-Sekunden zeigt die Clean Card® PRO, was mit bloßem Auge nicht zu sehen ist.

Alle proteinhaltigen Verschmutzungen und auch die Tensid-Rückstände aus Reinigungs- und Desinfektionsmittelresten auf optisch sauberen Flächen sind ein idealer **Nährboden für ein Keimwachstum**.

30 sec. Schnelltest Clean Card® PRO

© amfora health care GmbH

● Was ist die Clean Card ?

Ein Abreibe-Test zum Nachweis hygienisch sauberer Flächen. Validiert und Praxiserprobt. Für ein schnelles Erkennen, ob im Zuge der Reinigung und Desinfektion nicht nur Lebensmittelreste sorgfältig entfernt, sondern auch gründlich und ordnungsgemäß nachgespült wurde. Die Clean Card detektiert alle proteinhaltigen Verschmutzungen wie z.B. auch Allergenproteine und auch Tenside aus Reinigungs- oder Desinfektionsmittelresten auf optisch sauberen Flächen - wichtig speziell bei allen Gegenständen und Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, aber auch in anderen Bereichen, wo keinerlei Rückstände mehr auf sauberen Flächen sein sollen.

● Wann wird die Clean Card angewendet ?

Direkt nach der Reinigung, bei evtl. Zwischenreinigungen, oder nach Abschluß der kompletten Prozedur. Insbesondere wichtig im Hinblick auf ein funktionierendes Allergenmanagement sind saubere Arbeitsflächen, Geräte und Behälter, um die Übertragung bzw. Verschleppung (Kreuzkontamination) durch eine unzureichende Reinigung zu vermeiden.

● Ihr Vorteil: Reinigung + Kontrolle = Sicherheit

- Aufdecken von Reinigungsdefiziten und Schwachstellen
- Sofortige Einschätzung und Optimierung der Reinigungseffektivität - Risikominimierung
- Schulungsinstrument zur Sensibilisierung des Personals
- Zusätzliche Motivation durch schnelle Visualisierung
- Betriebsinternes Qualitätssystem zur Erfüllung der rechtlichen Vorgaben gemäß HACCP und Gute Hygiene Praxis

● Eigenkontrolle leicht gemacht !

Unkompliziert durchzuführen. Ohne Labor und ohne viele Vorkenntnisse von jedem durchführbar. Aufbewahrung bei Zimmertemperatur und lange Haltbarkeit.

Keine Geräte notwendig – lediglich Wasser, um die Oberfläche, die getestet werden soll, vor dem Abreiben anzufeuchten.

● Zielgruppen

Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Hotellerie, Gebäudereiniger
Lebensmittelherstellende Fachbetriebe, Metzger, Bäcker, Zulieferer, Transportunternehmen
Hygienebeauftragte, Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungs-Beauftragte

Packungsgrößen:	Inhalt:
Clean Card® PRO Starter-Kit 75,00 € netto	- 25 Test-Einheiten - Plastikflasche mit Sprühkopf - Bildkarte zur Auswertung - Bedienungsanleitung
Clean Card® PRO Pack 125,00 € netto	- 50 Test-Einheiten - Bildkarte zur Auswertung - Bedienungsanleitung
Clean Card® PRO Testprotokoll 4,99 € netto	- 1 DIN A4 - Block mit 50 Blatt zur Dokumentation der Eigenkontrolle.

