

Hygiene Check: Eiscafé

Empfehlungen zur betrieblichen Eigenkontrolle



Gute-Hygiene-Praxis und ein funktionierendes HACCP-Konzept ?

Bei der manuellen wie bei der industriellen Speiseeisproduktion reicht optische Sauberkeit alleine nicht mehr aus. Die Qualität im Eisbecher hängt auch davon ab, ob bei der **Reinigung** nicht nur die Lebensmittelreste sorgfältig entfernt, sondern auch Reinigungs- und Desinfektionsmittel gründlich und ordnungsgemäß nachgespült wurden.

Eine eigenverantwortliche Prüfung der Sauberkeit wird immer öfter von den Überwachungsorganen verlangt und ist z.B. in den EU-Richtlinien für alle Lebensmittel- und Gastronomiebetriebe eine grundsätzliche Anforderung.

Besonderes Augenmerk wird hier gelegt auf: **Eisportionierer und Eisportionierer-Spülen**
Edelstahlbehälter für Eis
Oberflächen der Arbeitsbereiche und Verkaufstresen
Eismaschine: Auslauf und Rührarm
Sahnemaschine: Auslass und Innenleben

Proteinhaltige Verschmutzungen und Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste - auch auf optisch sauberen Flächen - sind ein hervorragender Nährboden für ein unerwünschtes Keimwachstum.

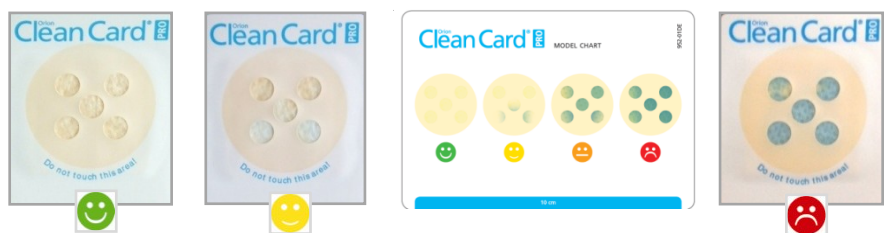
Direkt im Anschluß an die Reinigung oder vor Arbeitsbeginn:

Reduzieren Sie dieses Gefährdungspotential durch eine simple Nachkontrolle und evtl. eine sofortige Reaktion. Eine lückenlose Kontrolle und die Dokumentation der Überprüfung der kritischen Stellen dient der eigenen Sicherheit !

Eine Schnellkontrolle ist daher ein wichtiger Faktor bei der Qualitätssicherung.



In 30 Sekunden Sauberkeit sichtbar machen:



Unkompliziert durchzuführender Abreibe-Test

Ihr Vorteil:

- Sofortige Einschätzung und Optimierung der Reinigungseffektivität.
- Leichte Erfüllung der Vorgaben gemäß GHP und HACCP oder IFS Standards
- Mit der entsprechenden Dokumentation z.B. dem Clean Card® PRO Testprotokoll kann der Schnelltest einfach in den betriebsinternen Hygieneplan integriert werden.
- Schulungsinstrument und zusätzliche Motivation durch schnelle Visualisierung
- Sicherheit und hoher Standard in der Eigen-Überprüfung der Reinigungsergebnisse
- Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. für die betriebliche Eigenkontrolle der ordnungsgemäßen Reinigung.
- Die regelmäßige Investition in die Hygieneüberprüfung mit der Clean Card als vorbeugende Maßnahme ist kostengünstiger als mögliche Schäden !