

Kontrolle mit Schnelltest: Einfach und effektiv

Kontrolle mit Schnelltest: Einfach und effektiv. Der Hygiene-Indikator-Test fu?r ein Protein- und Ru?ckstands-Monitoring zur betrieblichen Eigenkontrolle der Reinigungsqualita?t.



Reinigungs-Nachweis in 30 Sekunden. Das Ergebnis wird ohne Aufwand visualisiert.
© amfora

Hygiene-Monitoring mit amfora-Schnelltest

In der ökologischen Lebensmittelwirtschaft und in Biobetrieben erwartet man einen besonders schonenden Umgang mit der Umwelt. Eine umweltfreundliche Reinigung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln muss gleichzeitig eine hohe Sicherheit gewährleisten. Optische Sauberkeit ist als erste Einschätzung

wichtig, das Auge kann aber viele Rückstände, die nur als dünner Film vorhanden sind, auf Oberflächen nicht erkennen. Daher wird in der Lebensmittelpraxis zur Bestätigung, dass optisch sauber auch wirklich hygienisch sauber bedeutet, der Wirksamkeitsnachweis, also die Erfolgskontrolle benötigt. Das alleinige Vorhandensein eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes ist nicht ausreichend, sondern die objektive Verifizierung ist notwendig, um das **HACCP-Konzept** zu erfüllen.

Der Hygiene-Schnelltest von amfora

Nicht überall müssen Desinfektionsmittel eingesetzt werden, an erster Stelle steht immer die gründliche Reinigung ohne Rückstände auf Flächen, Produktionsgefäßen oder -anlagen. Um dieses nachzuweisen, eignet sich der Hygiene-Schnelltest **Clean Card PRO** von **amfora**. Er wird bereits seit mehr als zehn Jahren vom **Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. in Deutschland** für die betriebliche Eigenkontrolle empfohlen. In 30 Sekunden ist das Ergebnis durch Vergleich mit einer Bildkarte sofort sichtbar. So werden Risiken minimiert und die Lebensmittelsicherheit erhöht. Amfora ist auch Kooperationspartner des **Verbandes der Lebensmittelaufsicht Oberösterreich**.

Alle Infos gibt es unter www.amfora-health-care.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at