

# Allergenproteine



## Schnelle Reinigungskontrolle – ein ergänzender Baustein im 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 VO(EG)1169/2011 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.

Für den Lebensmittelunternehmer - nicht nur in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung - bedeutet dies, daß er auch die unbeabsichtigte/unkontrollierte Übertragung von Allergenen im HACCP-Konzept erfassen und die zugehörigen Maßnahmen in einem Allergen-Management-System erarbeiten und dokumentieren muß. Dabei sind jedoch Einzelproben auf jedes vorhandene Allergen keine durchführbare und kostengünstige Routineanwendung, wenn eine **ordnungsgemäße und effektive Reinigung** schnell überprüft und beurteilt werden soll.

Die Basis eines guten Allergenmanagements sind **saubere Arbeitsflächen, Geräte und Gefäße**, um die Übertragung bzw. Verschleppung (Kreuzkontamination) von nicht in der Rezeptur vorhandenen und nicht gewollten Zutaten (Allergenen) durch eine unzureichende Reinigung zu vermeiden. Im Hinblick auf eine ordentliche Hygiene und Sauberkeit ist ein zuverlässiger, schneller und sensitiver Protein-Test anzuraten.

➔ Daher ist es wichtig, daß nicht nur die **proteinhaltigen Verschmutzungen**, sondern auch evtl. noch **vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste**, in denen Proteinreste (mit möglicherweise vorhandenen Allergenproteinen) gelöst sein können, sichtbar gemacht werden.

Aufgrund der niedrigen Nachweisgrenze von **25-50 µg/100 cm<sup>2</sup>** bei einer ersten Farbreaktion ist die Clean Card auch zur Detektion von diesen geringen Verunreinigungen, die trotzdem ein Gefährdungspotential darstellen, gut geeignet.

Direkt im Anschluß an die Reinigung oder vor Arbeitsbeginn:

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

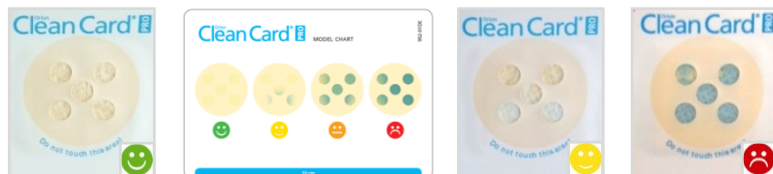
**Hier ist insbesondere auf gründliches Nachspülen großen Wert zu legen !**

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
- 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 BVLK 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 !