

Beispiele aus der Praxis

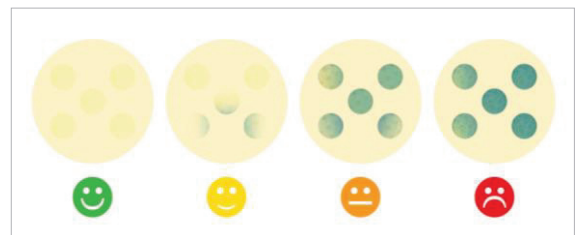
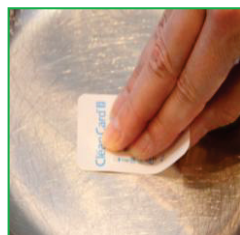
Milchtanks, -wannen, -fahrzeuge



Fragestellung: Prüfen der Sauberkeit der Milchtanks
Weder Produktreste noch Reinigungsmittelreste sollen nach der Reinigung oder vor der Befüllung der Behältnisse feststellbar sein.

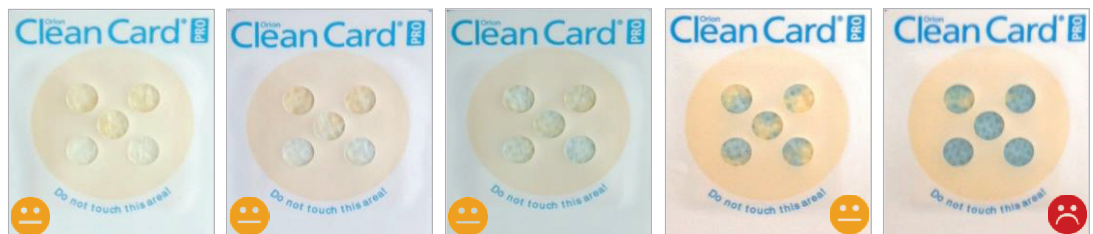
Schnelltest: Prüfung mit der Clean Card® PRO
Stichprobenartige Kontrollen an Schwachstellen oder den allgemeinen kritischen Punkten:
wie z.B. Auslaufstutzen, Tankdeckel, Dichtungen, Gefäßinnenwände, Gefäßmulden oder Ablaufrinnen, etc.

Auswertung: Vergleich des Testresultates mit der Bildkarte oder eigenen Referenzen



Resultat: Sind die Flächen sauber, zeigt die Clean Card® PRO keine Reaktion.

**Praxis-
Beispiele:**



Reste von verschiedenen Reinigungsmitteln (Beispiele) und Produktreste

Lösung: Im Falle von Reinigungsmittel- oder Desinfektionsmittelresten genügt gegebenenfalls ein Nachspülen der Behältnisse, bei Proteinresten ist eine Nachreinigung mit sorgfältigem Nachspülen erforderlich

Fazit: In nur 30 Sekunden Aussage über den Reinigungsstatus

Der Test gibt dem Lebensmittelunternehmer eine größere Sicherheit und hilft, die Qualität der Reinigungsmaßnahmen zu optimieren. Im Rahmen der eigenverantwortlichen Kontrolle ist er geeignet für stichprobenartige Überprüfungen und zur leichten Eingliederung in das HACCP-Konzept oder Hygienepläne mit entsprechender Dokumentation durch ein Testprotokoll.