

Witty-HygieneLab

Mikrobiologisches Monitoring



Hygiene-
sicherheit
für
Großküchen

Damit Sie es leichter haben.

Witty

Witty-HygieneLab

Lebensmittelinfektionen sind ein gravierendes Problem für die öffentliche Gesundheit

Für lebensmittelbedingte Erkrankungen sind neben einigen Viren wie dem Norovirus vor allem Bakterien verantwortlich. Häufige Erreger sind Salmonellen und Campylobacter.

Manche Bakterien produzieren Giftstoffe, die krank machen. In diesem Fall sprechen Experten von einer Lebensmittelvergiftung.

Ihre Großküche ist täglich aufs Neue Risiken ausgesetzt. Ob über das Personal, die Ausstattung, ob über Bedarfsgegenstände, Lebensmittel oder Schädlinge: Hygienrisiken sind unvermeidbar.



Antibiotika-Resistenzen weltweit auf dem Vormarsch

Die WHO hat dieses Problem als eine der größten Gefahren und Herausforderungen für die Bevölkerungsgesundheit bezeichnet.

Unabhängige Laboranalysen geben Gewissheit, ob die GHP (Gute Hygiene Praxis) funktioniert und Risiken minimiert werden.

Im Rahmen der Lebensmittelproduktion können resistente Keime aus der Tierhaltung auf Lebensmittel wie Fleisch übertragen werden. Die Einhaltung einer konsequenten Küchenhygiene ist deshalb besonders wichtig.



Verfahren gemäß ÖGHMP Leitlinie

ÖGHMP-konforme Hygienekontrolle

1

Mikrobiologische Überprüfung des Spülverfahrens

Es gibt viele Faktoren, die den Spülprozess negativ beeinflussen können. Geschirrspülmaschinen sollten deshalb entsprechend RKI-Richtlinie und ÖGHMP-Leitlinie halbjährlich mikrobiologisch untersucht werden.

- Abklatschuntersuchung auf Geschirr und Oberflächen
- Bioindikatoren zur Überprüfung der Keimreduktion
- Mikrobiologische Untersuchung der Reinigerflotte



Benutztes Geschirr ist stets keimbelastet, sei es von den Speisen selbst oder von den Personen, die es benutzen. Auch auf sauber gespültem Geschirr können noch Krankheitserreger vorhanden sein. Deshalb schreibt die EN 17735 hygienische Überprüfungen vor. Das Verfahren gemäß ÖGHMP Leitlinie wurde daran angelehnt.

2

Untersuchung des Trinkwassers

Bei der Herstellung von Lebensmitteln darf nur Wasser verwendet werden, das den Anforderungen der Trinkwasser-Verordnung genügt.

- Trinkwasseruntersuchung

3

Kontrolle des Fettabscheiders

Erhöhte Zulauftemperaturen führen häufig zu Überschreitungen des Fettgrenzwertes, da der Abscheider emulgiertes Fett nicht zurückhalten kann. Durch Reinigungschemikalien kann der pH-Wert des Abwassers sinken. Die Untersuchung des Fettabscheiderablaufs zeigt, ob Ihr Abwasser die zulässigen Grenzwerte einhält.



Mit einer Untersuchung gemäß häufiger Vorschreibung in Krankenhausküchen, wird das Wasser – so wie es in der Küche verwendet wird – untersucht. Ziel ist, lokale Kontaminationen an der Entnahmematur auszuschließen.

Ihre Großküche mit Außer-Haus-Lieferung und EU-Zulassung unterliegt besonders strengen Anforderungen?

Mit Witty-HygieneLab Austria erkennen Sie Risiken und sichern sich rechtswirksam ab.

Die Leistungen des Witty-HygieneLab im Überblick

Leistungspaket	Leistungen / Parameter
Witty-H-Lab ÖGHMP ET Qualifizierung Frischwasser/Eintankmaschine	Qualifizierung von chemotherm. Spülmaschinen (Frischwasser/Eintank) EN 17735/ÖGHMP
Witty-H-Lab ÖGHMP MT Qualifizierung Mehrtankmaschine	Qualifizierung von chemotherm. Mehrtank-Geschirrspülmaschinen EN 17735/ÖGHMP
Witty-H-Lab ÖGHMP K-ET Qualifizierung Frischwasser/Eintankmaschine inkl. Küchenuntersuchung	Qualifizierung von chemotherm. Spülmaschinen (Frischwasser/Eintank) EN 17735/ÖGHMP inkl. 10x Kontaktkultur, 2x Tupfer mit Probenahme
Witty-H-Lab ÖGHMP K-MT Qualifizierung Mehrtankmaschine inkl. Küchenuntersuchung	Qualifizierung von chemotherm. Mehrtank-Geschirrspülmaschinen EN 17735/ÖGHMP inkl. 10x Kontaktkultur, 2x Tupfer mit Probenahme
Witty-H-Lab ÖGHMP Therm Qualifizierung von thermischen Geschirrspülern	Sichtprüfung der Reinigungsleistung, Überprüfung der Temperatur

Optionen

Witty-H-Lab Fettabscheider Untersuchung des Fettabscheiderablaufs	schwerflüchtige lipophile Stoffe (SLS), absetzbare Stoffe, pH-Wert, Temperatur, inkl. Probenahme
Witty-H-Lab Trinkwasser klein Untersuchung gemäß Großküchenleitlinie inkl. Probenahme	Trinkwasser bakteriologisch inkl. P.aeruginosa
Witty-H-Lab Trinkwasser groß Untersuchung gemäß häufiger Vorschreibung in Krankenhausküchen inkl. Probenahme	Trinkwasser bakteriologisch inkl. Legionellen und P.aeruginosa
Abklatschtests auf Oberflächen und/oder Spülgut	10x Abklatschplatten: Ermittlung der Gesamtkeimzahl (KBE) inkl. Probenahme

- Sie unterliegen der „Leitlinie für Großküchen“ oder der „Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen“?
- Sie führen in ihrem Betrieb GHP (Gute Hygiene Praxis) durch?
- Sie möchten die einwandfreie Hygiene Ihres Betriebes belegen?

„Wir stehen für kompetente und umfassende Inspektion und Prüfung, ohne dabei persönliche und wirtschaftliche Aspekte aus den Augen zu verlieren.“

Dr. Arno Sorger, Geschäftsführer W.H.U.

