



Witty-HygieneLab

Mikrobiologisches Monitoring

Hygienesicherheit für Küchen
der Gemeinschaftsverpflegung

Witty-HygieneLab

Lebensmittelinfektionen sind ein gravierendes Problem für die öffentliche Gesundheit

Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beruht die Bedeutung dieser Infektionen vor allem auf den vielen Erkrankungsfällen, wobei die vermutete Dunkelziffer die Zahl der sicher diagnostizierten bzw. gemeldeten Fälle um ein Mehrfaches – bei bakteriellen Erkrankungen etwa um das Zehnfache – überschreitet.



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

Listerien, Salmonellen, EHEC: Gefährliche Keime

Für lebensmittelbedingte Erkrankungen sind neben einigen Viren wie dem Norovirus vor allem Bakterien verantwortlich. Mediziner unterscheiden dabei, ob Bakterien selbst die Symptome auslösen. Solche Erkrankungen nennen Ärzte Lebensmittelinfektionen. Häufige Erreger sind Salmonellen und Campylobacter.

Andere Bakterien produzieren Giftstoffe, die krank machen. In diesem Fall sprechen Experten von einer Lebensmittelvergiftung. Lebensmittelbedingte Intoxikationen werden häufig durch das Bakterium Staphylokokkus aureus ausgelöst.

Antibiotika-Resistenzen weltweit auf dem Vormarsch

Die WHO hat dieses Problem als eine der größten Gefahren und Herausforderungen für die Bevölkerungsgesundheit bezeichnet. Multiresistente Erreger sind in allen Bereichen des Gesundheitswesens zu finden. Die wichtigsten Erregergruppen: MRSA, VRE, MRGN und ESBL.



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.

Professionelles Hygienemanagement

Dazu gehört ein routinemäßiges mikrobiologisches Monitoring als zentraler Baustein. Unabhängige Laboranalysen geben Ihnen die Gewissheit, ob die Basishygiene funktioniert und potentielle Risiken minimiert bzw. eliminiert wurden.

DIN-konforme Hygienekontrolle

1. Mikrobiologische Überprüfung des Spülverfahrens

Es gibt viele Faktoren, die den Spülprozess negativ beeinflussen können. Geschirrspülmaschinen sollten deshalb entsprechend RKI-Richtlinie und der DIN 17735 halbjährlich mikrobiologisch untersucht werden.

- **Abklatschuntersuchung auf Geschirr und Oberflächen**
- **Kontrolle des Frischwassers**
- **Mikrobiologische Untersuchung der Reinigerflotte**

2. Kontrolle der Lebensmittelproduktion

Im Ernstfall muss der verantwortliche Küchenleiter beweisen, dass seine Küche für die Kontamination der Bewohner oder der Patienten nicht verantwortlich ist. Sind die Rückstellproben einwandfrei, ist die Sache schnell geklärt.

- **Untersuchung von Lebensmittel- und Rückstellproben, frisch und gefroren**
- **Notfallbox für den Versand von Lebensmittelproben**

3. Untersuchung des Trinkwassers

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

- **Trinkwasseruntersuchung**

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

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



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 DIN-Norm 17735 hygienische Überprüfungen vor. Empfehlenswert ist darüber hinaus der Einsatz von Bioindikatoren. Mit dieser Untersuchung lässt sich die Keimreduzierung im Spülprozess ermitteln.



Experten empfehlen, jeweils zwei Rückstellproben von jeder selbst hergestellten Komponente zu entnehmen und in einem verschlossenen Behältnis bei -18° C aufzubewahren.



Mit einer Beprobung gemäß DIN EN ISO 19458, Zweck C, wird das Wasser – so wie es in der Küche verwendet wird – untersucht. Ziel ist, lokale Kontaminationen an der Entnahmearmatur auszuschließen.

Die Leistungen des Witty-HygieneLab im Überblick

Leistungspaket	Leistungen / Parameter
Witty-H-Lab DIN 17735 Mikrobiologische Überprüfung der Spülmaschine, Routinekontrolle gemäß DIN 17735	10 Spülgut-Abklatschtests, 1 Frischwasserkontrolle, 1 Reinigerflotte, Kontrolle aller Spülfaktoren Optional: Abklatsch auf Oberflächen, Bioindikatoren
Witty-H-Lab Bioindikatoren Ermittlung der Keimreduktion im Spülprozess	4 Bioindikatoren inkl. 1 Transportkontrolle
Witty-H-Lab Koloniezahl Reinigertank Ermittlung der Gesamtkeimzahl	Untersuchung der Spülflotte auf die Keimzahl bei 30°C
Witty-H-Lab Mikrobiologie Trinkwasser Trinkwasseruntersuchung gemäß DIN EN ISO 19458, Zweck C	E.coli, Coliforme Bakterien, Koloniezahl 22°C und 36°C, Enterokokken
Witty-H-Lab LM Untersuchung von Lebensmittelproben, frisch oder gefroren	E.coli, Gesamtkeimzahl, Listeria monocytogenes, Salmonella spp in 25g, Staphylokokken, koagulasepositiv
Witty-H-Lab Notfallbox Versandbox für Lebensmittelproben	Mit der Witty-Notfallbox können Sie bei Beanstandungen sofort reagieren. Sie enthält alles Nötige für den Versand von Lebensmittelproben (frisch oder gefroren)

Ihre Vorteile mit Witty-HygieneLab

- Ein professionelles Hygienemanagement sorgt für geordnete Betriebsabläufe, erhöht die Lebensmittelsicherheit und Rechtssicherheit Ihres Unternehmens.
- Für eine transparente, rechtssichere und wirtschaftliche Abwicklung bieten wir Ihnen praxismgerechte Untersuchungspakete an.
- Ihr Witty-Fachberater unterstützt Sie bei allen Fragen rund um die Küchenhygiene – z.B. bei regelmäßigen Personalschulungen.
- Durch regelmäßige Überprüfungen in Verbindung mit Hygieneschulungen halten Sie die Sensibilität beim Küchenpersonal hoch.
- Datensicherheit: Alle Untersuchungsergebnisse erhalten Sie umgehend per E-Mail. Mit Mein.Witty gibt es kein langes Suchen mehr: Alle Dokumente finden Sie jederzeit abrufbereit in Ihrem elektronischen Aktenschrank.

Witty HygieneLab

Ihre Labore



Witty-Service:

- Ihr Fachberater besucht Sie regelmäßig, unterstützt Sie bei Hygienefragen und schult Ihr Personal.
- Wir erstellen auf Wunsch individuelle Konzepte für einen reibungslosen Reinigungsablauf.
- Rund um die Uhr bestellen und informieren: Besuchen Sie mein.Shop auf www.witty.eu.
- Sie erhalten von uns arbeitsplatzbezogene Reinigungs- und Desinfektionspläne.
- Wir setzen auf Mehrweg und Umweltschutz. Deshalb nehmen wir die leeren Witty-Gebinde zurück und befüllen sie wieder.

Witty GmbH & Co. KG
 Herrenrothstraße 12 - 16
 D-86424 Dinkelscherben

Tel. +49 (0) 8292/999-0
 Fax +49 (0) 8292/999-200
info@witty.de • www.witty.eu

Witty-Austria GmbH & Co. KG
 Metzgerstraße 54 • A-5020 Salzburg-Bergheim
 Tel. +43 (0) 662/42 41 48 • info@witty.at

Witty Vertriebs- und Controlling GmbH
 Kasernenstrasse 88 a • CH-9100 Herisau
 Tel. +41 (0) 71 /344 95 64 • info@witty.ch

Damit Sie es leichter haben.

Witty