

REINIGUNG VON WILDSAMMELSTELLEN

HACCP und Gute Hygienepraxis notwendig für Direkt-Vermarkter

Entsprechend dem neuesten Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG; BGBl. II Nr. 39/2013) ist es für Direktvermarkter von Wildfleisch oder Wildfleischerzeugnissen (Einzelhändler) eine Notwendigkeit, dass sie die Lebensmittelsicherheit unter Anwendung von HACCP-Grundsätzen und Guter Hygienepraxis gewährleisten.

THONHAUSER ist darauf spezialisiert, Lebensmittelerzeuger (Kleinstbetriebe bis Grosskonzerne) mit lebensmittelsicheren Reinigungsmitteln und passender professioneller Applikationstechnik zu beliefern. Zudem unterstützt THONHAUSER seine Kunden mit der Erstellung der geforderten betriebsspezifischen Hygienepläne und der notwendigen Schulungen der Anwender.

Professionelles Reinigungskonzept, das auch für Forst-Zwecke einfach durchführbar ist

Um den gesetzlichen Hygieneanforderungen zu genügen, hat THONHAUSER ein einfaches Schaumreinigungskonzept für Wildbretkammern zusammen gestellt und dies in Praxisversuchen erfolgreich getestet:

In einem gemeinsamen Projekt des Forstbetriebs Wienerwald der ÖBf mit der Firma THONHAUSER wurde in 2 Wildsammelstellen die bisher praktizierte Reinigung, mit dem Schaumreinigungsverfahren, unter Verwendung eines ökologischen Reinigers, und dessen Auswirkung auf den Hygienestatus verglichen. Dabei konnte gezeigt werden, dass mit einem geringen wöchentlichen Aufwand, gegenüber des bisherigen Reinigungsverfahrens, mit der Schaumreinigungsmethode und dem ökologischen Reiniger **TM ÖKORON SR**, die Gesamtkeimzahl auf einem vertretbaren geringen Wert gehalten werden und somit deutlich zur Steigerung der Wildbrethygiene beitragen kann.

Trotz der zufriedenstellenden Ergebnisse sollte aber das Reinigungsverhalten in den Wildsammelstellen an die jagdliche Saison und den damit verbundenen Temperaturveränderungen angepasst werden.

Versuchsbeschreibung

An beiden Versuchsorten (A und B) wurde der Vorraum und die Kühlkammer vor der Grundreinigung mikrobiologisch beprobt und im Anschluss in A mit einem desinfizierenden, alkalischen Chlorschaum **TM FOAM BAC** und in B mit einem ökologischen, sauren Schaum **TM ÖKORON SR** gründlich gereinigt.

Der Reinigungserfolg wurde mit einem speziellen Indikatorschaum überprüft und war in beiden Fällen positiv. Die Gesamtkeimzahl an beiden Versuchsorten konnte an fast keiner Fläche bestimmt werden, da die Kontamination zu hoch war.

Nach etwa 2-3 Tagen wurden die Keimzahlen der ausgewählten Flächen bestimmt. Am Tag 7, 14 und 21 wurde in A) der Vorraum der Sammelstellen mit der üblichen Wasserspülung und in B) der Vorraum und die Kühlkammer mit Hilfe der Schaumpistole **TM ÖKORON SR** aufgetragen und nach 5 Minuten mit Wasser abgespült. Nach 2-3 Tagen wurden jeweils in A und B die Keimzahlen der ausgewählten Flächen untersucht.

Ergebnis

Ergebnis der herkömmlichen Wasserreinigung mit Haushaltsreiniger nach jeder Benützung plus einem wöchentlichen Spülgang: Trotz der gründlichen Desinfektion stieg die Gesamtkeimzahl im Vorraum von Woche zu Woche an. Die Keimzahl in der nicht weiter gereinigten Kühlkammer bewegte sich während der Versuchsdauer immer auf ähnlichem Niveau.

Probennahme	Sammelstelle A				
	Status 0	Tag 7	Tag 14	Tag 21	Tag 28
Vorraum Boden	n.z.	0	200	n.z.	n.z.
Vorraum Wand 1	n.z.	0	10	40-45	14
Vorraum Wand 2	n.z.	0	5	n.z.	n.z.
Kühlraum Boden	n.z.	-	-	n.Z. +100 EK	n.z.
Kühlraum Wand 1	300-400	n.z.	300-400	22	200
Kühlraum Wand 2	n.z.	n.z.	n.z.	300	n.z.

Ergebnis der herkömmlichen Wasserreinigung plus einer wöchentlichen Schaumreinigung mit **TM ÖKORON SR** und **TM FOAM BAC**: Die Gesamtkeimzahl im Vorraum und in der Kühlkammer konnte auf einem deutlich niedrigen Niveau gehalten werden, wenn gleich ein leichter Anstieg in der Kühlkammer zu beobachten war.

Ort	Sammelstelle B				
	Status 0	Tag 7	Tag 14	Tag 21	Tag 28
Vorraum Boden	n.z.	200-250	100-150	n.z.	200-250
Vorraum Wand 1	n.z.	13	1	0	22
Vorraum Wand 2	n.z.	3	4	0	14
Kühlraum Boden	n.z.	-	200	50	50
Kühlraum Wand 1	300-400	0	0	25	45
Kühlraum Wand 2	n.z.	0	5	n.z.	38

Fazit: 20 Minuten pro Woche für perfekte Hygiene bei der Fleischverarbeitung

Mit einem geringen Aufwand von ca. 20 Minuten pro Woche kann mit einer wöchentlich durchgeführten Schaumreinigung auf ökologischer Basis die Gesamtkeimzahl, gegenüber der herkömmlich betriebenen Reinigung, auf einem vertretbaren geringen Wert gehalten werden und somit deutlich zur Steigerung der Wildbrethygiene beitragen.

Allerdings wurden die Versuche in der jagdlichen Nebensaison bei Temperaturen von 3-5° Grad durchgeführt.

In der Hauptsaison sollte zumindest der Vorraum täglich kurz ausgeschäumt werden.

Anmerkung: Die bedenklichsten mikrobiologischen Verschmutzungen wurden auf den Revier-Anhängern gefunden. Diese sollten daher nach Benützung in eine Tauchlösung eingelegt werden. Alternativ sollten 1-Weg-Anhänger benutzt werden.



THONHAUSER GMBH

Perlhofgasse 2/1, 2372 Gießhübl/Wien, Austria

T: +43 - 2236 320 27-2, F: +43 - 2236 - 320 27-3, E: cleaning@thonhauser.net

