

Clean Card® PRO - Bewertung des Reinigungsgrades

Bei ordnungsgemäßer Reinigung, d. h. insbesondere nach Abspülen des Reinigungsmittels und evtl. Nachwischen (Nachziehen) zur Beseitigung des Wassers sollten **im Idealfall keine** Verfärbungen mehr auftreten.

Bei der Auswertung ist aber generell zu berücksichtigen, wie die Fläche zuvor behandelt wurde.

Reaktionen mit bestimmten Reinigungsmittelrückständen z. B. bei unzureichendem Nachspülen können zu einer abweichenden Farbreaktion führen (himmelblau, hell-türkis, hell-grün, selten weiß durch Entfärbung verursacht durch stark oxidierende Reste). In der Regel zeigen sich die Reinigungsmittelrückstände - gleich, ob es saure, alkalische oder neutrale Reiniger sind - in verwässerten Hellblau-Färbungen. Viele QAV-haltige Desinfektionsmittel ergeben eine typische helle türkisblaue Färbung. Reagiert also die Clean Card nach der erfolgten Reinigung nur mit einem leichten verwaschenen hellblau, ist kein wiederholter Reinigungsbedarf gegeben, sondern lediglich ein neuerliches Nachspülen des verbliebenen Restes anzuraten.

Hier allerdings unterscheiden sich die Bereiche, die im Rahmen einer Gebäudereinigung (Unterhaltsreinigung) – NON FOOD – und der Reinigung im Lebensmittelbereich – FOOD – bewertet werden sollen.

Das Nachspülen bei einer schwachen Hellblau-Reaktion ist im Lebensmittelbereich dann erforderlich, wenn das Augenmerk auf möglicherweise verschleppte Allergenproteine gelegt werden muss, oder z.B. bei einer Zwischenreinigung eine Sortenreinheit garantiert werden muss. Das Testergebnis sollte dann sein, dass keine Reaktion mit der Clean Card erkennbar ist.

Dieses intensive Nachspülen entfällt mindestens in zwei Bereichen:

Bei der Unterhaltsreinigung, bei der mit Tüchern gearbeitet wird, und beim Geschirr, das aus der Spülmaschine kommt.

In beiden Fällen wird man noch die Tensid-Reste beobachten, die durch das Reinigungsmittel auf einer Fläche verbleiben, oder vom Klarspüler auf dem Geschirrgut zu finden sind. Bei beiden dürfen die Farbreaktionen der Clean Card nur ein schwaches leichtes hellblau sein, und auch nur im Bereich von 2,5 bis 3 ausgefüllten Punkten.

In diese Kategorie fallen z.B. folgende Farbreaktionen:



Dieses Resultat ist also ebenfalls noch als **SAUBER** einzustufen, zwar nicht optimal, aber vertretbar sauber. In Laborversuchen wurde die Nachweisgrenze durch eine Verdünnungsreihe mit Rinderalbumin (BSA) auf den Wert von 25-50 µg pro 100 cm² bestätigt. Im Bereich des grünen smiley (keine Reaktion) können bis zu ca. 12 µg/100 cm², bei der ersten sichtbaren schwachen Reaktion (zwischen grün und gelb) bis zu 25-30 µg und bei ca. 3 Punkten (gelber smiley) bis zu ca. 50 µg/100 cm² an Belastung enthalten sein.

Zeigt die Clean Card allerdings eine großflächige Hellblau-Färbung in allen Punkten an, so heißt das, dass die Belastung an Tensid aus dem Reinigungsmittel auf der Fläche oder die Menge des Klarspülers auf dem Teller zu hoch ist.

NICHT AKZEPTABEL sind alle Farbreaktionen der Clean Card, die von den obigen Referenz-hellblau Reaktionen abweichen.

Hier reagieren die Proteinreste und auch fest anhaftende Reste größerer Mengen von QAV-haltigen Desinfektionsmitteln mit intensiveren und unterschiedlichen Farben, und insbesondere ein Blau-grün oder unterschiedliche Blaufarben sind ein Hinweis auf eine zusätzliche Verunreinigung mit Proteinen. Hier hilft auch kein Nachspülen, hier **muss** nachgereinigt werden !

Die Menge an Proteinverunreinigung steigt hier exponentiell von 50 µg bis auf 1000 µg/100 cm² hoch.



Unter dem Aspekt der Einleitung von zeitnahen, schnellstmöglichen Korrekturmaßnahmen stellt die Clean Card® PRO eine adäquate und validierte Überprüfung dar. Diese soll nicht die mikrobiologischen Untersuchungschecks ersetzen, sondern sie dient der wichtigen Beurteilung der täglichen Reinigung innerhalb von 30 Sekunden im Rahmen der Eigenkontrollen.

Die Auswertekriterien zusammengefasst:

