

Sehr geehrte Redaktion des FleischMagazins,

der Artikel zur Vergabe des Süffa Innovationspreises in Ihrer Ausgabe 9/14 hat mich zum Nachdenken ange-regt. Ich bin Maschinenbauingenieur und in der Lebensmittelhygienetechnik, wie auch im Reinigungsanlagenbau tätig. Als aufmerksamer und hygienebe-wusster Leser fühle ich mich gezwungen, mein Veto einzulegen.

Nach ausgiebiger Lektüre der geltenden Verordnungen und Leitlinien wie dem IFS, der FIHV, der Lebensmittelhygienenorm DIN 10516 sowie des Risikoanalyse-verfahrens HACCP ist, wie ich meine, der Schneidbrett-Trolley ein fragwürdiger Preisträger. Das Konzept des Schneidbrett-Trolleys ist nicht nur veraltet und nach aktuellem Stand der Technik unzureichend, sondern de facto unbrauchbar.

In Anwendung der bindenden Verordnungen bzw. Leitlinien sollten Räume, Ein-richtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Arbeitshilfsmittel wie Schneidunterla-gen ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und soweit sonst erforderlich sowie am Ende jedes Arbeitstages sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren [FIHV01]. Der direkte Kontakt der Transport- und Arbeitshilfsmittel, welche un-mittelbar mit dem Rohmaterial in Berührung kommen, mit dem Boden ist nicht erlaubt [FIHV01]. In Bezug auf den letztgenannten Punkt stellt der Schneidbrett-Trolley tatsächlich einen Nutzen für den Anwender dar. Hygienisch betrachtet ist er jedoch in summa bedenklich. Die im Trolley stehenden Schneidbretter können nicht überschneidungsfrei gereinigt werden. Aufgrund der Geometrie sowie der Bretteranordnung kommt es beim Reinigen zu sogenannten Spritzschatten, etwa durch benachbarte Schneidbretter. Erschwerend hinzu kommt, dass die Schneid-bretter sowohl an den Seitenflächen als auch an der Aufstandsfläche im Trolley nicht behandelt werden und in Folge dessen, dort keinerlei Reinigungs- und Des-infektionswirkung erfahren. Darüber hinaus ergibt sich durch die räumliche Nähe der Schneidbretter die Gefahr der sogenannten Kreuzkontamination, welche es gemäß dem IFS zu minimieren gilt [IFS6]. Daher kann folglich nicht von senso-rischer und antiseptischer Sauberkeit gesprochen werden. Des Weiteren werden die Bretter nach Angaben des Herstellers lediglich alle vier Wochen gründlich desinfiziert und von Eiweiß befreit. Dies widerspricht nicht nur meinem persön-lichen Hygieneverständnis, sondern auch den geltenden Verordnungen.

Zudem bilden nicht entfernte Eiweißrückstände nicht nur eine Kontamination, sondern auch potentiellen Nährboden und schützendes Milieu für unerwünschte Bakterien und Pilzen, wie E.coli, Staphylococcus aureus oder Aspergillus niger. Die Tatsache, dass man mit dem bereits verunreinigten Flottenwasser (Lauge mit hohem Schmutzanteil, Schmutztragevermögen u.U. bereits erschöpft) seine Betriebsflächen säubern können soll, sprechen nach meinem Verständnis von Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene für sich selbst. Gemäß dem HACCP-Grundsatz ergeben sich hier kritische Risikopoten-ziale, auf welche ich mit Hilfe dieses Schreibens aufmerksam machen möchte. Der Schneidbrett-Trolley, die Fleisch-Hygieneverordnung (FIHV) und der Codex Alimentarius, nach dem alle Lebensmittelhersteller arbeiten, divergieren meines Erachtens in wichtigen Punkten.

Ein Schneidbrett ist ein sensibles Reinigungsgut und bedarf besonderer Aufmerk-samkeit. Pathogene Keime vermehren sich in der Regel alle 20 Minuten, weshalb eine unzureichende Behandlung unter Umständen folgenschwere Auswirkungen nach sich zieht. Abschließend bleibt mir nur zu sagen, dass nach meiner Auf-fassung beim betrachteten Trolley-Konzept in puncto Nutzen für den Anwender, Umweltsicherheit und insbesondere bei der Innovationsqualität schlichtweg jeg-liches Fundament fehlt, um eine Preisvergabe nachvollziehen zu können.

**Mit freundlichen Grüßen aus Bad Dürkheim
Jan Rettinger, B. Eng.**