HALAG
SWITZERLAND

Herzlich willkommen

Ihr Partner für keimfreie Sauberkeit
Votre partenaire pour une hygiène parfaite
Il vostro partner per la pulizia sterilizzante
Your partner for flawless hygiene

GLACE FORUM
glaceforum.com

Stiftung Kartause Ittingen
05.11.18 + 06.11.18

Hygiene: Zürcher Glace-Läden fallen negativ auf

saldo 13/2017 vom 29. August 2017 | aktualisiert am 4. September 2017
von Sabine Rindlisbacher, Redaktion saldo

Eine Stichprobe zeigt: Glace aus der Gelateria ist nicht immer appetitlich. In einigen Proben fand das Labor Enterobakterien.

(Bild: RF/Istock)

Saldo hat in neun Schweizer Städten und in Konstanz (D) in 30 Gelaterias Vanilleglace gekauft und testen lassen. Im Labor wurden die Proben auf Bakterien untersucht

HALAG SWITZERLAND

Das unappetitliche Ergebnis

- Richtwert DGHM für Enterobakterien von 50 KBE/g
  CH-Hygieneverordnung = 100 KBE/g
  - In 7 der 30 Proben fand das Labor Enterobakterien
  - In 5 der 30 mehr als 50 KBE/g (90 – 340 KBE/g)

- Richtwert DGHM für Gesamtkeimzahl von 100’000 KBE/g
  - Keine Richtwertübertretung,
    aber dennoch 9 hohe Werte von 6’000 – 44’000 KBE/g

HALAG SWITZERLAND

Was heisst Hygiene im Lebensmittelbereich

- Da die Verantwortung für sichere Lebensmittel hauptsächlich bei den Unternehmen selbst liegt, ist der Begriff der betrieblichen "Hygiene-Eigenkontrolle" besonders geworden.
  Dieser bedeutet nichts anderes, als dass ein Betrieb alle hygienerelevanten Manipulationen mit Lebensmitteln und jede damit direkt oder indirekt in Zusammenhang stehende Tätigkeit eigenverantwortlich überwacht.

HALAG SWITZERLAND

HALAG
SWITZERLAND

Herzlich willkommen

Referent: Beat Ammann

Beratungsdienst

Ihr Partner für keimfreie Sauberkeit
Votre partenaire pour une hygiène parfaite
Il vostro partner per la pulizia sterilizzante
Your partner for flawless hygiene

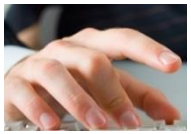
Themen

- Persönliche Hygiene
- Hygiene am Arbeitsplatz
- Die vier Reinigungsparameter
- Anforderungen an Speiseeis
- Reinigungsanforderung

HALAG SWITZERLAND

Persönliche Hygiene

- Kurze, saubere Fingernägel



- Kein Schmuck und Uhren tragen

- Kein Parfüm

- Kopfbedeckung richtig tragen, Oberlippenbart resp. Bartschutz

- Hände / Körper reinigen

- Farbige Pflaster mit Metallstreifen

- Essen- / Trink- / Rauchverbot

HALAG SWITZERLAND

Persönliche Hygiene

Hände waschen und desinfizieren

- Vor jedem Arbeitsbeginn
- Nach Arbeitsunterbrechungen
- Wenn die Hände durch Schmutz- und Produktreste verunreinigt sind
- Wenn mit Risikomaterial wie z.B. rohem Fleisch, Geflügel, Eiern gearbeitet wird
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Nach dem Putzen der Nase, dem Niesen und Husten
- Nach dem Berühren der Haare
- Nach dem Rauchen

HALAG SWITZERLAND

Verhalten am Arbeitsplatz

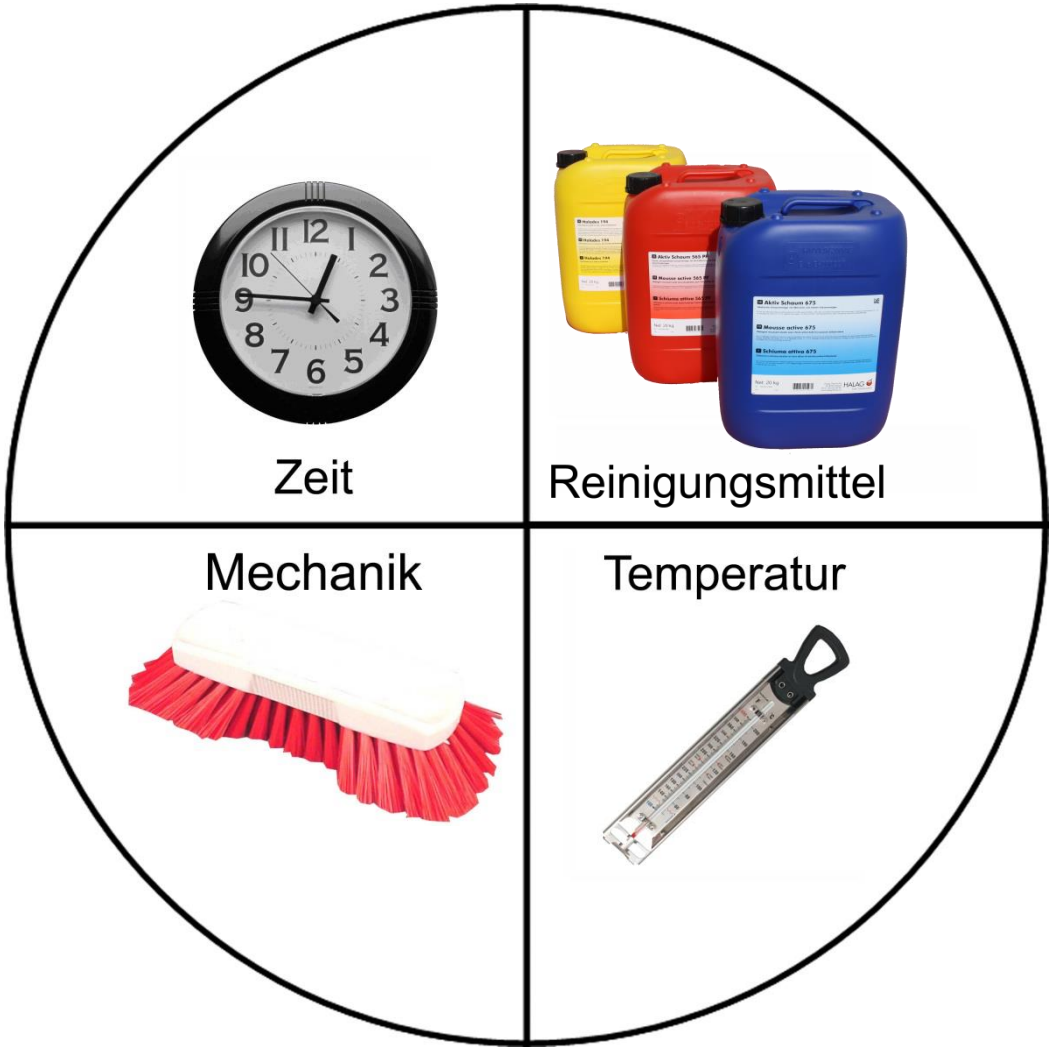
In der Nähe von Lebensmitteln…

HALAG SWITZERLAND

Die vier Reinigungsparameter (Sinnersche Kreis)

HALAG
SWITZERLAND

Die vier Reinigungsparameter



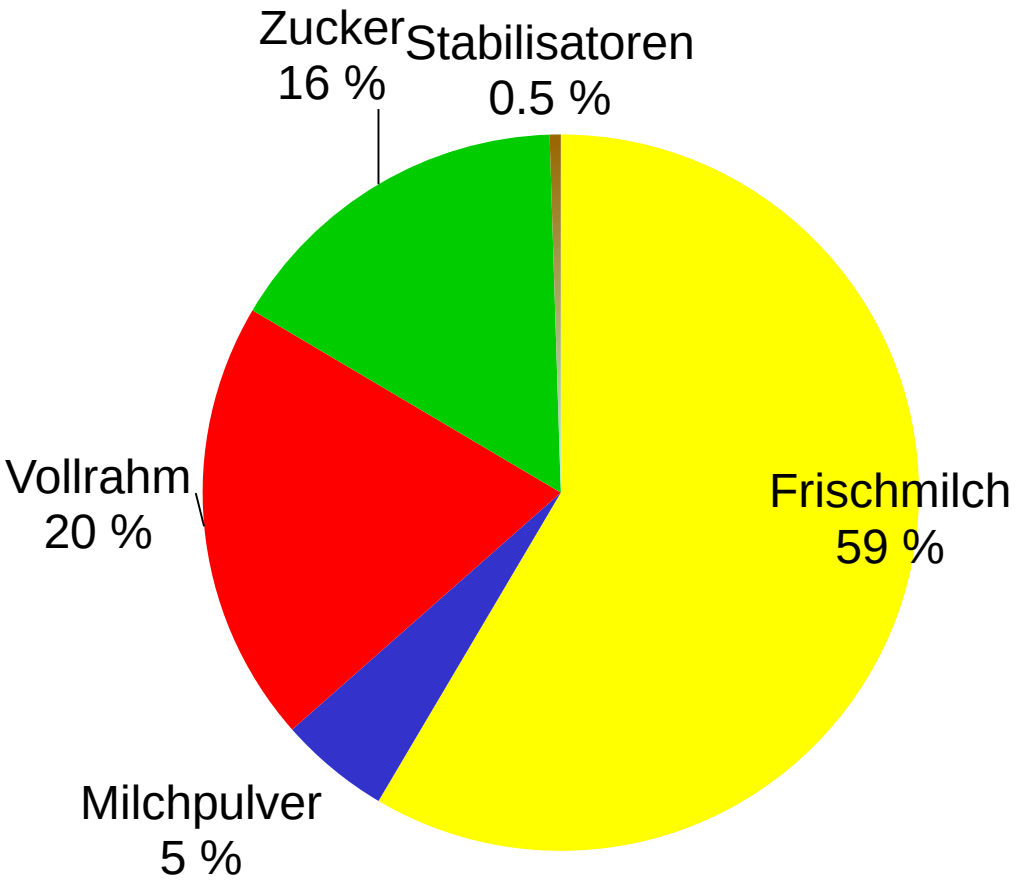
HALAG
SWITZERLAND

Anforderung an Speiseeis

- Speiseeis ist ein mikrobiologisch sensibles Erzeugnis, das bei Herstellung aus hygienisch nicht einwandfreien Ausgangsstoffen, aber auch bei hygienisch nicht einwandfreien Herstellungs-bedingungen, Ursache für Ausbrüche oder Einzelerkrankungen von Lebensmittelinfektionen oder -intoxikationen sein kann
- Herstellung nur in einwandfreien, sauberen Räumen für die Lebensmittelproduktion geeignet
- Personal bei der Herstellung und Behandlung von Speiseeis: Ständige Einhaltung der persönlicher Sauberkeit, angemessene, saubere Kleidung

HALAG SWITZERLAND

Zusammensetzung von Rahmeis



HALAG
SWITZERLAND

Eigenschaften der Komponenten

In Bezug auf den Reinigungsprozess:

Rückstände

Hauptbestandteile	Eiweiss
Eigenschaften	- wasserunlöslich - quillt in alkalischer Lösung
Zur Reinigung nötig	Alkalische Produkte mit pH-Werten von 10 - 13

HALAG SWITZERLAND

Eigenschaften der Komponenten

In Bezug auf den Reinigungsprozess:

Rückstände

Hauptbestandteile	Fett
Eigenschaften	- wasserunlöslich - bei Temperaturen über 45 ° C flüssig
Zur Reinigung nötig	- hohe Temperatur - Fettlöser

HALAG SWITZERLAND

Eigenschaften der Komponenten

In Bezug auf den Reinigungsprozess:

Rückstände

Hauptbestandteile:	- Kalk / Magnesium - Mineralstoffe
Eigenschaften	- wasserunlöslich - nur mit Säure löslich
Zur Reinigung nötig	Saure Produkte mit pH-Werten von 1 - 4

HALAG SWITZERLAND

Wirksamkeit von konfektionierten Reinigungsmitteln

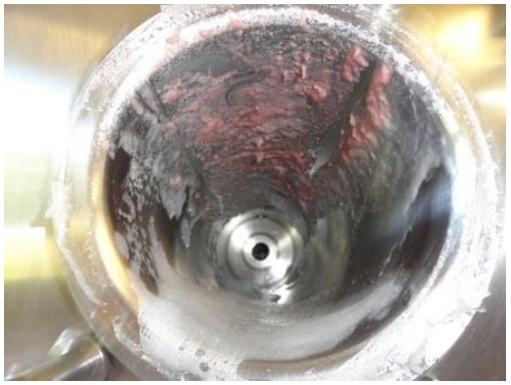
Inhaltsstoffe	Proteine	Pigment	Mineralien	Hydrophobe	Stärke	Tannine	Pektin	Fett
Lauge	😃	☹	☹	☹	😐	😐	😐	😐
Säure	😐	😐	😃	☹	☹	☹	☹	☹
Netzmittel	😐	😃	☹	😃	😐	☹	😐	😃
Dispergatoren	😐	😃	😐	😐	😐	😐	😐	😐
Komplexbildner	😐	😃	😃	😐	😐	😃	😐	😐
Enzyme	😃	☹	☹	☹	😃	☹	😃	😃
Oxidationsmittel	😃	☹	☹	😐	😃	😃	😃	😐

- Positive Synergien verschiedener Inhaltsstoffe
- Steigerung der Reinigungskraft

HALAG
SWITZERLAND

Korrekte Reinigung

- Anlage mit warmem Wasser gründlich vorspülen



- Demontieren aller beweglichen Teile

HALAG SWITZERLAND

Korrekte Reinigung

- Freezer manuell reinigen mit z.B. **Halatop Clean** oder **HalaGastro Buffet A**

- Kleinteile mit Vorteil in einer Gebinde Waschmaschine reinigen

HALAG SWITZERLAND

Korrekte Reinigung

- Alle Teile gründlich abspülen und trocknen lassen
- Vor der Montage alle Teile desinfizieren mit z.B. **Halades Alco**
- Bei Softeismaschinen alle Gummidichtungen mit Lebensmittelfett einstreichen
- Anlage zusammenbauen und bis zum nächsten Gebrauch, geschützt vor Verschmutzung lagern

HALAG SWITZERLAND

Reinigungsplan

Freezer / Softeismaschine

Maschine / Objekt	Intervall				Reinigungsmittel	Anwendung			Bemerkungen
	Nach Gebrauch	Nach Bedarf	1 x wöchentlich	1 x monatlich		Konzentration in %	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	
1. Vorspülen	X				Mit Kaltwasser				
2. Vorspülen	X				Mit Heisswasser				
3. Reinigung im Kreislauf	X				HalaGastro Buffet A	0.5	60		
		X			HalaGastro Buffet S	1.0	60		Kalkentfernung
4. Bei Bedarf Zerlegen/Handreinigung	X				Halatop Clean oder HalaGastro Buffet A	0.5	45		
		X			HalaGastro Buffet S	1.0	60		Kalkentfernung
5. Spülen	X				Mit Trinkwasser				
6. Sauberkeitskontrolle	X				Visuelle Hygienekontrolle, falls nötig sofort nachreinigen				
Fahrzeugreinigung		X			Halatop Clean	0.5	45		Aussenreinigung nach Bedarf, mind. 2 x wöchentlich
aussen			X						
Händereinigung und Desinfektion	Mehrmals täglich				Haladerm 761	pur			Handseife
					Halasept 792	pur			Handdesinfektion
Teile trocknen lassen und erst vor Gebrauch wieder zusammensetzen. Gummidichtungen mit Lebensmittelfett einstreichen									
Bei längerer Standzeit	Vor Produktion				HalaGastro Buffet A	0.5	60		
	Vor Produktion				Mit Trinkwasser spülen				

HALAG SWITZERLAND

Sicherheit mit dem Halag Farbsystem

Alkalische Produkte	Alkalisch mit Aktivchlor	Saure Produkte	Desinfektions-mittel	Neutrale Produkte

Wir machen Sicherheit zum System

HALAG SWITZERLAND

Halag Produkte sind erhältlich bei …

Pacovis Amrein AG · www.pacovis-amrein.ch

Halag Chemie AG · www.halagchemie.ch

HALAG
SWITZERLAND

HALAG
SWITZERLAND

Wir unterstützen Sie!

Ihr Partner für keimfreie Sauberkeit
Votre partenaire pour une hygiène parfaite
Il vostro partner per la pulizia sterilizzante
Your partner for flawless hygiene