

Die 10 wichtigsten Fragen zur GKZ, die sich jeder Geschäftsleiter in der Fleischindustrie stellt:

Wir haben die Antworten...

1. Gibt es einen zuverlässigen und kostengünstigen Schnelltest für die Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ)?

Ja, es gibt jetzt einen Schnelltest, der erstmals in wenigen Sekunden eine Bestimmung der Gesamtkeimzahl entlang der gesamten Prozesskette in der Fleischproduktion ermöglicht. Und das geschieht mit einer Genauigkeit vergleichbar zu einer GKZ-Bestimmung im Labor und nahezu keinen laufenden Kosten für das Gerät. Diese Kombination von sofortiger Verfügbarkeit, kostengünstigen Messungen und hoher Genauigkeit ermöglicht vollkommen neue Optimierungsmöglichkeiten der Abläufe in allen Prozessschritten. Dadurch eröffnen sich für Unternehmen vielseitige Möglichkeiten, um Kosten zu reduzieren, aber auch für den Endverbraucher erhöht sich die Qualität und Sicherheit der produzierten Lebensmittel.

2. Wo kann man Schnelltests überall einsetzen?

Aufgrund der günstigen, schnellen und exakten Messung lässt sich die Methode praktisch überall einsetzen, wo die Gesamtkeimzahl von Fleisch ermittelt werden muss. Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe können sie in der gesamten Prozesskette nutzen. Bei der Schlachtung und Zerlegung ermöglicht sie zum Beispiel Rückschlüsse über die Hygienezustände und unterstützt bestehende Hygieneuntersuchungen sowie Betriebsentscheidungen. Am Wareneingang lässt sich Ware mit mangelhafter Qualität sofort beanstanden oder die optimale Weiterverarbeitung bestimmen. Zudem ermöglicht der Schnelltest aufgrund der minimalen Messkosten die Kontrolle eines Großteiles der angelieferten Ware. Bei der Verpackung dient die Bestimmung der GKZ der Hygienekontrolle und am Wareneingang bietet sie eine Qualitätsgarantie der bestellten Ware bei der Übergabe an den Kunden.

3. Welche konkreten Mehrwerte erhalte ich durch einen Schnelltest?

Durch die weitgehend lückenlose und zeitnahe Qualitätskontrolle entlang der gesamten Verarbeitungskette profitieren alle Beteiligten von der sekundenschnellen Messung: Schlachthöfe und Fleischverarbeiter können in allen Prozessschritten die GKZ ermitteln und ihre Abläufe optimieren sowie am Wareneingang die Qualität testen und Kreuzkontamination vermeiden. Zudem lassen sich in allen Schritten qualitätsbasierte Entscheidungen treffen, etwa zur Verlängerung des Mindesthaltbarkeitsdatums oder zur Art der Weiterverarbeitung, zum Beispiel als Koch- oder Rohwurst. Der Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie prüfen am Wareneingang die Produkte und melden Vorfälle sofort an den Lieferanten. Die Lebensmittelüberwachung kann mit der einfachen, schnellen Methode eine deutlich höhere Anzahl an Chargen untersuchen. Und der Konsument erhält schließlich einwandfreies, frisches Fleisch und ist vor gesundheitlichen Risiken durch kontaminierte oder verdorbene Ware geschützt.

4. Wie lassen sich die Abläufe in der Produktion analysieren und entsprechend optimieren?

Mit zuverlässigen Schnelltests entlang der gesamten Prozesskette lassen sich die Abläufe in der Produktion optimieren – zu Gunsten der Produktionskosten für den Unternehmer und für eine bessere Qualität der Ware bei den Endverbrauchern.

5. Wie kann ich Rufschädigung und Strafen durch Hygieneverstöße schnell und kostengünstig vermeiden?

Da die vorgeschriebenen mikrobiologischen Prüfungen oft zu lange dauern und zu aufwendig sind, bieten Schnelltests eine wertvolle Hilfe. Damit lässt sich erstmals die Güte von Fleisch vor Ort in wenigen Sekunden entlang der gesamten Prozesskette ermitteln.

6. Wie kann ich effizient eine Neuanschaffung oder den Umbau einer Produktionslinie umsetzen?

Bislang waren mehrere „Kontrolltage“ pro Quartal festzulegen, an denen der mikrobiologische Zustand der Ware über den Verlauf eines Produktionstages abgebildet wird. Bei Verwendung der aktuellen GKZ-Bestimmung im Labor führt dies schnell zu hohen Kosten. Diese Kosten lassen sich durch die Verwendung eines neuen Schnelltests deutlich reduzieren.

7. Wie lässt sich am Wareneingang eine komplette Palette kostengünstig beurteilen?

Bei 4 mal 8 Kisten mit 20 Teilstücken ergibt sich eine Menge von insgesamt 640 Teilstücken. Drei Kisten = 60 Teilstücke entsprechen ungefähr einer Stichprobengröße von 10 Prozent. 60 mikrobiologische Proben summieren sich bei 5 bis 10 Euro Untersuchungskosten auf 300 bis 600 Euro pro Palette. Bei 15 bis 32 Paletten pro Zug können hier Kosten von 4.500 bis 19.200 Euro anfallen, wenn nur 10 Prozent der Ware mikrobiologisch beprobt werden. Mit einer sekundenschnellen Messung lassen sich diese laufenden Kosten fast vollständig vermeiden.

8. Wie lassen sich die hohen Kosten für die Kühlung reduzieren?

Mit einem Schnelltest lässt sich zum Beispiel kostengünstig prüfen, wie sich eine Temperaturerhöhung auf den Qualitätszustand der Ware auswirkt. Eine mikrobiologische Analyse ist zwar schon jetzt möglich, aber nur zu hohen Kosten, da es eine gewisse Anzahl an Messungen erfordert, um eine statistisch relevante Aussage zu treffen. Zudem werden durch bestimmte Methoden für Schnelltests keine Waren bei der Probenahme beschädigt und damit auch nicht im Wert gemindert.

9. Wie lässt sich im laufenden Betrieb die Qualität des Fleisches zerstörungsfrei untersuchen?

Im laufenden Betrieb wird mehrmals täglich Ware aus der Produktion entnommen, um sie zu untersuchen. Da die entnommene Ware nicht ohne Keimbestimmung in den Produktionsablauf zurückgeführt werden kann, wird sie häufig gesammelt und später entsorgt. Mit einem Schnelltest lässt sich dagegen die mikrobiologische Güte bestimmen und die Ware bei zufriedenstellendem Ergebnis weiterverarbeiten.

10. Wie kann ich im Wettbewerb mit anderen Betrieben gegenüber dem Handel neben der Preisgestaltung an Attraktivität gewinnen?

Durch ein vorgegebenes Mindesthaltbarkeitsdatum werden durchschnittlich 10 Prozent aller Lebensmittel im Einzelhandel weggeworfen, obwohl sie noch von einwandfreier Qualität sind. Dies hat neben dem Aspekt der hohen Lebensmittelverschwendung auch wirtschaftliche Verluste für den Handel zur Folge. Durch einen Schnelltest kann am Wareneingang oder auch im Handel der mikrobiologische Status geprüft und darauf basierend die Mindesthaltbarkeit des Produkts verlängert werden.