

Die 9 wichtigsten Fragen zur GKZ, die sich jeder Produktionsmanager und -leiter in der Fleischindustrie im Alltag stellt:

Wir haben die Antworten...

1. Wie kann ich die strengen Hygienevorschriften und Anforderungen zur Qualitätssicherung schnell und kostengünstig erfüllen?

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

2. Wie können die Abläufe in der Produktion analysiert und entsprechend optimiert werden?

Eine sekundenschnelle Messung erlaubt zuverlässige Tests entlang der gesamten Prozesskette. Damit 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.

3. 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 Schnelltests deutlich reduzieren.

4. Wie lassen sich mögliche Kontaminationen des Fleisches schnell erkennen?

Durch sekundenschnelle Messungen lässt sich eine Kontamination frühzeitig erkennen und die betroffene Ware aus dem Verkehr ziehen. Falls sich die Kontamination bereits ausgebreitet hat, kann sofort bestimmt werden, bei welchem Produktionsschritt die Kontamination angefangen hat und bei welchem sie endet. Dies zeigt, welche Ware genau kontaminiert ist und wo die Kontamination stattgefunden hat.

5. Wie kann ich am Wareneingang die angelieferte Ware schnell und zuverlässig überprüfen?

Mit Schnelltests lassen sich Qualitätsmängel sofort beanstanden und die optimale Weiterverarbeitung gemäß Warenqualität gewährleisten.

6. Wie reagiere ich am besten, wenn die Kühlung im Lagerraum ausfällt?

Fällt unerwartet die Kühlung im Lagerraum aus, darf die Kühlkette möglichst nicht unterbrochen werden. Dazu beprobt man zusätzlich zur Temperaturmessung stetig die Ware mit Hilfe eines Schnelltests. Falls der Vorfall die Gesundheitsüberwachung erreicht, wird die Behörde die betroffene Ware sperren, bis bewiesen wurde, dass sie unbedenklich für den Verbraucher ist. Durch kontinuierliche Messungen kann der Qualitätsmanager den Verlauf der Temperatur und mikrobiologischen Belastung belegen, um die Ware doch verkaufen zu können.

7. Wie kann ich 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 neuen Schnelltest lässt sich dagegen die mikrobiologische Güte bestimmen und die Ware bei zufriedenstellendem Ergebnis weiterverarbeiten.

8. Wie lässt sich die Produktion ohne Qualitätseinbußen verlängern?

Wird eine zusätzliche Produktionszeit vom geplanten Reinigungsfenster abgezogen, kann es zu erhöhter Feuchtigkeit und Bakterienplateaus auf Oberflächen kommen. Der Qualitätsmanager steht nun vor der Frage, ob eine erweiterte Produktion auf Kosten von Reinigungszeiten in Hinblick auf den Hygienestatus

vertretbar ist und wie sich die neue Situation auf das Mindesthaltbarkeitsdatum auswirkt. Sofortige Messergebnisse können in Echtzeit die Auswirkungen auf den Hygienestatus der Produktion ermitteln. Die zusätzliche Schicht kann somit überwacht und die Einhaltung der Hygienestandards bestätigt werden.

9. Wie kann ich sicherstellen, dass mein Produkt trotz unerwarteter Ereignisse in der Produktion die Anforderungen an die vorgegebene Mindesthaltbarkeit erfüllt?

Manchmal kann es zu Ausfällen in der Produktion (z.B. Kühlung), Änderungen im Produktionsablauf (kürzere Reinigungszeiten) oder Kontaminationen kommen. Diese Ereignisse haben eine höhere mikrobiologische Belastung für das Lebensmittel zur Folge. Mit einem Schnelltest zur Bestimmung der Gesamtkeimzahl kann der mikrobiologische Status überwacht und in der Folge entschieden werden, ob die Mindesthaltbarkeit des Endprodukts noch sichergestellt ist.