

## Die 9 wichtigsten Fragen, die sich jeder Qualitätsmanager 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 mikrobiologische 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. Gibt es einen praktischen, zuverlässigen und kostengünstigen Schnelltest, der möglichst bei allen Prozessschritten der Fleischindustrie einsetzbar ist?

Ja, es gibt einen solchen Schnelltest, der in wenigen Sekunden mit Hilfe der Gesamtkeimzahl (GKZ) die Güte von Fleisch ermittelt. Damit ist erstmals eine umfassende und präventive Qualitätskontrolle möglich. So lassen sich sämtliche Fleischwaren vor Ort untersuchen und der Händler oder Verkäufer kann bei der betroffenen Charge sofort reagieren.

### 3. Wie lassen sich mögliche Kontaminationen des Fleisches vermeiden?

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.

### 4. 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. Meist ist die vereinbarte GKZ in der Spezifikation eingetragen.

### 5. Wie lässt sich die Qualität auch bei höheren Kühltemperaturen gewährleisten?

Mit einem Schnelltest lässt sich zum Beispiel kostengünstig und innerhalb von Sekunden prüfen, wie sich eine Temperaturerhöhung auf den Qualitätszustand der Ware auswirkt. Eine mikrobiologische Analyse ist zwar schon jetzt möglich, aber nur mit erheblichem Zeitverzug und 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 Probennahme beschädigt und damit auch nicht im Wert gemindert.

### 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 lässt sich eine Verlängerung der Produktionszeit ohne Qualitätseinbußen erreichen?

Wird die Produktionszeit auf Kosten der geplanten Reinigungsfenster verlängert, kann es zu erhöhter Feuchtigkeit und mikrobiologischer Aktivität auf Oberflächen kommen. Der Qualitätsmanager steht nun vor der Frage, ob eine erweiterte Produktion 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.

## 8. Wie lassen sich Kontrollen im Rahmen eines neuen HACCP-Konzeptes effizient umsetzen?

Hier lässt sich ein Teil der mikrobiologischen Untersuchungen durch Schnelltests ersetzen, die exakt am CCP oder CP erfolgen.

## 9. Wie kann ich das vorgegebene Mindesthaltbarkeitsdatum stets einhalten oder sogar verlängern?

In der gesamten Prozesskette gibt es Parameter, die die mikrobiologische Qualität des Produkts beeinflussen können. Dieser Einfluss beginnt bereits am Wareneingang mit der angelieferten Ware und endet mit dem Warenausgang. Neben der Prozessüberwachung kann anhand der Kontrolle des Endprodukts mit einem Schnelltest der mikrobiologische Status erfasst werden. Dies dient als wichtiges Entscheidungskriterium für die Festlegung und Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums.