

preis der Gesellschaft der Chemischen Industrie in Finnland ausgezeichnet, der alle zwei Jahre für bemerkenswerte Innovationen für industrielle Anwendungen vergeben wird. Unser Unternehmen hat in Deutschland die erforderlichen Validierungen und Evaluierungen eingeholt und ist nun seit 2012 damit am Markt.

Wurde die Wirkung der Clean Card seit dem weiter untersucht?

Ja, es wurde das Testverfahren in der Gegenüberstellung zur ATP-Biolumineszenz hinsichtlich Zuverlässigkeit und Sensitivität und zur Überprüfung der Praxistauglichkeit getestet und ausführlich begutachtet. Dafür zuständig war das Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Universität Gießen unter Prof. Dr. med. vet. Michael Bülte.

Wir haben bereits seit 2012 für dieses leicht zu handhabende Produkt auch die Empfehlung des BVLK, dem Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V., für den Einsatz in der betrieblichen Eigenkontrolle erhalten.

An welche Grenzen stößt man bei diesem Messverfahren?

Aufgrund der niedrigen Nachweisgrenze, die in Laborversuchen durch eine Verdünnungsreihe bestätigt wurde, ist die Clean Card auch zur Detektion von geringen Verunreinigungen, auf die insbesondere im Allergenmanagement geachtet werden muss, gut geeignet. Das ist wichtig, um die Übertragung bzw. Verschleppung (Kreuzkontamination) von Allergenen oder nicht gewollten Zutaten durch eine unzureichende Reinigung zu vermei-

den. Der Clean-Card-Proteintest reagiert nicht auf Zucker oder reine Fette, die ja glücklicherweise auch keine Allergene sind.

Können Schnelltest denn die mikrobiellen Untersuchungen ersetzen?

Zusammenfassend möchte ich sagen: Schnelltests sollen die mikrobiellen Untersuchungen nicht generell ersetzen. Sie können sehr gut als zusätzliche Absicherung in der täglichen schnellen Beurteilung verwendet werden und so einen Teil der doch deutlich teureren mikrobiologischen Tests ersetzen und den Lebensmittelunternehmer bei seiner Verpflichtung zur Eigenkontrolle sinnvoll unterstützen.

Dankeschön für das Gespräch!

□ Interview: Peter Strauch

Wie viel Nachhaltigkeit in der Reinigung darf's sein?

„Endlich haben wir umfassendes Grundlagenwissen für unsere Arbeit erworben. Und wir gehen achtsamer mit unseren eigenen Ressourcen um und haben gelernt, sie produktiver einzusetzen“. Das war da Resümee der Reinigungskräfte im Cläre-Schmidt-Senioren-Centrum der DRK-Schwesternschaft in Itzehoe, nachdem ihre Vorgesetzte Tanja Paasch sie zu EcoCleanern ausgebildet hat. Die Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin hat sich im November 2014 zu einer der ersten so genannten „EcoCleaner-Trainerinnen“ qualifizieren lassen und berichtete davon auch beim diesjährigen 13. rhw-Hygieneforum in Hannover (Bericht folgt in rhw management 1/2_2016).

EcoCleaner heißt das neue Schulungskonzept, das der Berufsverband Hauswirtschaft in Kooperation mit dem Bundesverband für Umweltberatung e.V. entwickelt hat und exklusiv anbietet. Es geht darum, nachhaltige Reinigungsdienstleistungen in der eigenen Einrich-

tung oder auf dem Markt anzubieten, und das unter der ganzheitlichen Betrachtung von Ökologie, Ökonomie und sozialen Aspekten. Das Konzept vermittelt nicht nur fachliche Inhalte: Eine Verbesserung der Dienstleistungsqualität, die Erhöhung der Fachkompetenz und mehr Anerkennung für die Arbeit sind Aspekte, die für das Programm sprechen. Dazu gibt es ein Train-the-Trainer-Programm mit insgesamt 24 Schulungseinheiten. Die hauswirtschaftlichen Führungskräfte erhalten nach einer Prüfung ihr Trainerzertifikat.

Elfi Schuchard setzt sich seit zwei Jahren für die Umsetzung des ehemaligen Leonardo-Projekts mit großen Engagement ein. Gemeinsam mit Fortbildungsreferentin Carola Reiner hat sie die Schulungsinhalte aus dem Europaprojekt überar-

beitet. Tanja Paasch empfiehlt, die Schulung in mehrere kleine Schulungspakete aufzuteilen: „Das kommt den Reinigungskräften mehr entgegen als sich zwei Tage lang Wissen aneignen zu müssen. Das sind sie einfach nicht gewohnt. Und man kann überprüfen, ob bereits Gelerntes auch behalten wurde.“

Folgende Seminartermine

zum EcoCleaner-Trainer bietet der Berufsverband Hauswirtschaft 2016 an: vom 10. bis 11. Juni 2016 in Köln und vom 28. bis 29. Oktober 2016 in Stuttgart.

□ Red

Fachlehrerin Elfi Schuchard aus Göttingen setzt sich seit zwei Jahren für die Umsetzung des ehemaligen Leonardo-Projekts ein

