

Sauber und rein nach definierten Standards

Der Verband Enfit setzt sich für die Verbreitung des High Quality Cleaning Certificates ein.

Die Lebensmittelunternehmer tragen dafür Sorge, dass auf allen Stufen ihrer Verantwortung, einschließlich der Primärproduktion und des Angebots der Lebensmittel zum Verkauf oder zur Abgabe an den Endverbraucher, gewährleistet ist, dass die Arbeitsprozesse unter hygienisch einwandfreien Bedingungen im Sinne dieser Verordnung ablaufen.

Dieser Passus aus einer EG-Richtlinie gilt nicht nur für Produzenten, sondern auch für Transporteure und Anlagen, die Lebensmittel-Transportbehälter reinigen. Somit unterliegen jetzt auch diese Unternehmen den verschärften Anforderungen zur Einhaltung der Hygienevorschriften. Ganz konkret ist zum Beispiel die Implementierung des HACCP-Standards (Hazard Analysis and Critical Control Points) auch für Reinigungsanlagen erforderlich.

Den wenigsten Menschen ist bewusst, dass die Reinigung von Lebensmittel-Transportbehältern ein wesentliches, aber häufig unterschätztes Element in der Transportkette von Lebensmitteln ist. Denn das Risiko ist groß, dass mit hoher Sorgfalt produzierte Produkte durch verunreinigte und schlecht gereinigte Behälter mit Keimen, Pilzen oder Allergenen kontaminiert werden – mit unabsehbaren und schweren gesundheitlichen Folgen.

Aber auch das Image und wirtschaftliche Wohlergehen eines Produzenten können durch solche ungewollte Kontamination seiner Produkte nachhaltig geschädigt werden. Was nutzt die Anwendung eines ausgefeilten und professionellen HACCP-Konzeptes in der Produktion, wenn nicht auch die Transportbehälter und deren Reinigung lückenlos in die Supply Chain einbezogen werden?

Kein Standard. Die Lebensmittelhersteller formulieren ihre Vorgaben gegenüber den Transportunternehmen in einer großen Bandbreite von „sauber und trocken“ bis hin zu ausgefeilten und komplett definierten Reinigungsverfahren. Eine unspezifizierte Leistungsbeschreibung führt aber dazu, dass es bei Anfragen der Transportunternehmen an die Reinigungsanlagen zu sehr unterschiedlichen Preisen kommen kann. Durch den enormen Kostendruck, der auf der Transportwirtschaft lastet, wird dann häufig nach der „billigeren Reinigung“ verlangt. Und damit haben Reinigungsunternehmen, die ihre Verantwortung gewissenhaft tragen und eine Reinigung nach den strengen Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung durchführen würden, dann leider meist das Nachsehen.

Der springende Punkt ist: Allgemeingültige Standards in der Tank- und Behälterreinigung gibt es nicht. Einige Lebensmittelproduzenten haben über Jahre hinweg eigene Erfahrungen mit unterschiedlichen Reinigungsqualitäten gesammelt, analysiert und daraufhin eigene Reinigungsstandards formuliert. Diese Spezifikation wird vor der Auftragsvergabe an das Transportunternehmen und die Behälterreinigung gegeben. Nur dann wissen alle Parteien, was sie zu tun haben und welches Ergebnis zu erwarten ist.

ECD begrenzt tauglich. Auch das weit verbreitete Reinigungszertifikat ECD (European Cleaning Document) ist zur Lösung dieser Problematik wenig hilfreich. Hier werden zwar Vorprodukte und die einzelnen angewendeten Reinigungsprozeduren aufgeführt, aber über das Ergebnis der Reinigung und den objektiven Grad der Sauberkeit wird keine Aussage gemacht.

Die meisten Lebensmittelhersteller wissen nicht, was in der Tankreinigung möglich und machbar ist. Viele Transporteure wissen nicht, was der Produzent konkret wünscht oder für erforderlich hält. Und die Tankreiner haben angesichts dieser fehlenden eindeutigen Definition Schwierigkeiten, angemessene Preise für Qualitätsreinigungen im Lebensmittelbereich durchzusetzen.

Diesem Problem widmete sich der noch junge Verband Enfit, gegründet im Juni 2007. Schon im ersten Jahr seines Bestehens rief er eine Arbeitsgruppe zum Thema „Reinigung von Lebensmittel-Transportbehältern“ ins Leben. Unter Beteiligung von Lebensmittelproduzenten, Behälterherstellern, Transporteuren, Chemikern, Berufsgenossenschaft, Fachjournalisten, Logistikverbänden, Beratern für SQAS und HACCP, Baufachleuten und Tankreinigern entstand hier nach sechs Monaten intensiver Arbeit eine Leitlinie für die Tankinnenreinigung von Lebensmitteltransportbehältern.

Der Untertitel „Best Practices mit HQCC“ gibt den ersten Hinweis auf das neue Reinigungszertifikat, welches

von Tankreinigern ausgestellt werden darf, die sich zur Einhaltung der Enfit-Leitlinie verpflichten, ein Audit nach SQAS durchlaufen haben und die HACCP-Grundsätze anwenden.

„Für Enfit-Mitglieder ist das kostenlos, Nichtmitglieder zahlen für die Ausstellung des HQCC eine überschaubare Lizenzgebühr von monatlich 100 EUR zur Deckung der Kosten“, sagt Hans-Dieter Philipowski, Präsident von Enfit. „Mit der Leitlinie haben wir endlich nachvollziehbare und reproduzierbare Standards entwickelt. An diese Definitionen können sich alle Beteiligten der Prozesskette halten. Mit anderen Worten: Man spricht eine Sprache.“

Musterkalkulation. „Im HQCC werden nicht nur die durchgeführten Reinigungsprozesse aufgeführt, sondern erstmalig auch die Ergebnisse der Reinigung mit definierten Messwerten kontrolliert und dokumentiert.“ Die Leitlinie beschreibt zwei unterschiedliche Reinigungsqualitäten: Typ A und Typ B. Beide sind klar definiert, und für beide enthält die Leitlinie eine Musterkalkulation. Der Lebensmittelproduzent kann auf Basis dieser Definitionen bereits vor Erteilung eines Transportauftrages klare, nachvollziehbare Anforderungen stellen. So liegen allen Beteiligten bereits vor der Anfrage oder der Kalkulation die zu erwartenden Kosten in Abhängigkeit von der gewünschten und erforderlichen Reinigungsqualität vor.“

Peter Dreher, Geschäftsführer der Fidel Dreher GmbH Spirit of Fruits, Enfit-Mitglied und neuerdings auch Tankreiner, unterstreicht den Qualitätsanspruch der HQCC-Leitlinie: „Uns geht es primär darum, dass wir für echte Markenware nur ausgewählte und hochwertige Rohstoffe verwenden und auf Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel verzichten. Es ist uns dabei gelungen, unsere Produktionsanlagen und Tanklager so hochwertig zu reinigen, dass uns auch ohne Einsatz von Konservierungsmitteln keine Säfte mehr verderben oder verkeimen.“ Würden die Fruchtsäfte in den Regalen der Verkaufsstellen verderben, wäre der Imageverlust weit destruktiver als der direkte Schaden durch den Ersatz des verdorbenen Produktes.

Lieber selbst reinigen. Dreher hat schon vor Jahren damit begonnen, seine selbst entwickelten Leitlinien

nicht nur auf die eigene Produktion anzuwenden, sondern auch auf die Tanklastzüge, die die Säfte aus der Produktion zu den Abfüllern bringen. Dennoch kam es immer wieder vor, dass Fahrzeuge wegen mangelhafter Reinigung abgewiesen werden mussten – ein Risiko, das Dreher nicht länger eingehen wollte. Also investierte er 2007 kurzerhand in eine eigene Tank- und Behälterreinigungsanlage, die er heute mit eigenem, qualifiziertem Personal betreibt.

„Wir haben all unsere Erfahrungen in das Projekt einfließen lassen und dem Anlagenbauer klare Vorgaben zur Umsetzung gemacht. Da sind wir keine Kompromisse eingegangen, und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Jedes Fahrzeug, das bei uns beladen werden möchte, muss vorher in unserer eigenen Anlage gereinigt worden sein. Damit haben wir, auch

im Interesse der Transportunternehmer, die Reklamationsrate auf nahezu null gebracht.“

Dreher hat sich als Enfit-Mitglied maßgeblich im Arbeitskreis Lebensmittel eingebracht und dort Maßstäbe gesetzt. Und er war natürlich der erste Reinigungsanlagenbetreiber, der das HQCC-Reinigungszertifikat

ausgestellt hat. „Das Wesentliche bei der Reinigung nach HQCC-Standard ist“, sagt Dreher, „dass wir reproduzierbare Messwerte und Grenzbereiche festgelegt haben. Das unterscheidet das HQCC von jedem anderen Zertifikat und gibt allen Beteiligten mehr Sicherheit.“

DVZ 3.2.2009 (gm)
www.enfit.eu

ENFIT
European Association for the Promotion of Innovative Technologies for Cleaning, Logistics Management and Servicing of Transport and Storage Containers

Reinigungsbescheinigung Nr. / Cleaning document - No. D-1000-08-000010

Kunden-Referenznummer / Container reference number	Behälternummer / Serial number
Kundenname / Customer name	Behältertyp / Tank identification
Reinigte Produkte / Cleaned products	Reinigungsprozess Codes / Cleaning procedure codes
Chemische Analysen / Additional services	

Reinigungsprotokoll / Cleaning protocol

CP/KP	CCP	KK/PATP	NTU	pH	EL	Plombe/Seal
79	0,4	5,2	1.890.10001-10002			Dem/Deckel 86

Reinigung nach reproduzierbaren Messwerten: Muster des HQCC von Enfit.



»Nichtmitglieder zahlen 100 EUR Lizenzgebühr im Monat«

Hans-Dieter Philipowski, Präsident von Enfit

Bremerhaven
bremenports
Bremen

EIN COOLER STANDORT!

Bremerhaven ist der Kältepol der Logistik. Als führendes Zentrum für den Umschlag von Lebensmittel und Genussmitteln sorgt der Nordseehafen mit seinen qualifizierten Fachbetrieben dafür, dass temperaturgesteuerte Güter die Kunden unversehrt und in bestem Zustand erreichen. Das „Kühlhaus Europas“ arbeitet ständig an seinem guten Ruf als zuverlässiger Partner der Wirtschaft – Tag für Tag, Monat für Monat, Jahr für Jahr.

www.bremenports.de
marketing@bremenports.de

Top Finanzierung für Europas Nr.1 mit Cargobull Finance

Dreamteam

Eine breite Produktpalette, das gewisse Know-how für die Branchen und die technischen Innovationen machen uns zu einer kraftvollen Familie.

SCHMITZ CARGOBULL
The Trailer Company.

Wir verstehen Ihr Business und setzen Ihre Wünsche erfolgreich um. Werden Sie ein Teil unseres Teams. www.cargobull.com

just more. Infos unter: +49 (0) 2558 81-0