




THONHÄUSER

LISTERIEN FREIES PRODUKTIONSUMFELD

in der Lebensmittelverarbeitung

Informationen & Beratung: cleaning@thonhauser.net, 01-869 41 820

Zur Bekämpfung bzw. Prävention von Kontaminationen mit *Listeria monocytogenes* empfehlen wir nachfolgende Schritte. Für weiterführende Informationen schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an: cleaning@thonhauser.net, 01-869 41 820!

Wir beraten Sie gerne!

SCHRITT 1

BERATUNG

Verunreinigungen, die Listerien-Wachstum verursachen, können an verschiedensten Produktionsstellen auftreten und sind von Fall zu Fall unterschiedlich und daher auch jeweils individuell zu bearbeiten.

Ein THONHAUSER Berater kommt in Ihren Betrieb und erfasst in einem ersten unverbindlichen Beratungsgespräch die Situation, um den passenden Chemie-Einsatz zu besprechen und auf Wunsch anbieten zu können.

SCHRITT 2

AKTIONSPLAN, HYGIENEPLAN

Sind die für den betroffenen Fall optimal geeigneten Reinigungsmittel bestimmt, erstellen wir einen Aktionsplan für Ihren Betrieb, der verschiedene Empfehlungen beinhalten kann, wie u.A. auch Mitarbeiterschulungen, Hygienic Design Optimierungen etc.

Zusätzlich bieten wir an, einen HACCP-gerechten Hygieneplan für alle betroffenen Produktionseinheiten zu erstellen, der die empfohlene Reinigungsanwendung und -häufigkeit je Bereich im Detail beschreibt.

SCHRITT 3

PRODUKTE-EINSATZ NACH BEDARF

TM SMART ADD 12

Laugeadditiv zur Umlaufreinigung, entfernt gleichzeitig den organischen Schmutz aus Leitungen, Wärmetauschern, Tanks und Füllern, tötet Mikroorganismen jeder Art ab und zeigt die mikrobiologische Reinheit durch Farbindikation an. Gutachten hinsichtlich Wirksamkeit gegenüber *Listeria monocytogenes* liegt vor. Mittels TM puriSCOPE wird die Farbe der Lösung in numerische Werte übersetzt und zeitgleich ausgewertet. Somit werden Schwachstellen rasch aufgespürt und behoben.

TM 70

TM 70 ist ein Desinfektionsmittel auf der Basis von 70%igem Ethanol und ist mit Acetaldehyd und anderen wein- und bierkonformen Inhaltsstoffen (Fruchtsäuren) vergällt. Als mild-saures Sprühdeseinfektionsmittel wird TM 70 unverdünnt auf vorgereinigte Oberflächen aufgebracht und muss nicht abgespült werden. Von der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und Forschung, Wien, (ZU 8684/92) zugelassen. TM 70 enthält kein Isopropanol und tötet die meisten Bakterien innerhalb weniger Sekunden bei Zimmertemperatur ab. Bei höherer Temperatur wird der Vorgang beschleunigt (5-5-5-Test).

TM SANITIZER

Oberflächendeseinfektionsmittel für sämtliche Materialien in der Lebensmittel verarbeitenden Industrie. DGHM – zertifiziert. EN1276 und Listerien ATCC 15313 geprüft. TM SANITIZER eignet sich zur Desinfektion von Räumen und Geräten in der Nahrungsmittelindustrie, zur Standdeseinfektion in der Brau- und Getränkeindustrie, ist aber auch in Ställen, Großküchen, Gemeinschaftsräumen usw. anwendbar. TM SANITIZER hat ein breites Wirkungsspektrum. Es ist sowohl auf Gram positiven als auch auf Gram negativen Bakterien und auf Sporen wirksam.

TM PERACIDSCHAUM

Saures Desinfektionsmittel mit starker Oxidationswirkung für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Weist ein breites antimikrobielles Wirkungsspektrum gegen Bakterien, Hefen, Pilze und Viren auf. EN1276 + Listerien ATCC 15313 geprüft. Auch Bazillus- und Clostridiensporen werden schon bei sehr niedrigen Temperaturen zuverlässig abgetötet. Das Desinfektionsmittel ist gut abspülbar und verfügt über eine ausgezeichnete Umweltverträglichkeit.