Lebensmittelsicherheit gewährleisten: Gründliche Reinigungsprozesse und strenge globale Standards

Lebensmittelsicherheit geht alle an. Unsere streng definierten Prozesse garantieren den sicheren Lebensmitteltransport in IFCO RPCs – bei jedem Einsatz.

Boxcloser

IFCO weiß, dass Lebensmittelsicherheit für seine Kunden ebenso wichtig ist wie Frische und Qualität. Deshalb wenden wir streng kontrollierte weltweite Hygiene- und Desinfektionsstandards an.

In der Lebensmittellieferkette stellen Pathogene ein Risiko für Menschen und Erzeugnisse dar. Lebensmittel gefährden die Gesundheit, wenn sie mit krankmachenden Bakterien, Viren, Parasiten oder Chemikalien kontaminiert sind. Eine Kontamination kann in jeder Phase der Lebensmittelkette auftreten.

Da unsere RPCs wiederverwendet werden sollen, spielt das Reinigungsverfahren eine entscheidende Rolle für die Lebensmittelsicherheit unserer RPCs. Aus diesem Grund sind unsere Wasch- und Desinfektionsprozesse wissenschaftlich fundiert. Wir führen laufend Hygieneprüfungen durch, um das Reinigungsverfahren auf seine Effektivität zu testen und schädliche Bakterien auszuschließen.

Gründliche, stetig verbesserte Prozesse – weltweit

IFCO RPCs bestehen aus strapazierfähigem und lebensmittelechtem Polypropylen. Das Material lässt sich effektiv waschen und desinfizieren.

Alle in der Lebensmittellieferkette eingesetzten IFCO RPCs werden auf Palettenebene regelmäßig mithilfe unseres geschlossenen Pooling-Kreislaufsystems SmartCycle™ kontrolliert. Nach dem Gebrauch holt IFCO die RPCs ab und fährt sie zu unseren hochautomatisierten Waschanlagen. Jeder IFCO RPC wird einzeln nach einem validierten Prozess und strengen Unternehmensrichtlinien gereinigt, die in unseren Waschanlagen auf der ganzen Welt befolgt werden.

Die IFCO-Waschanlagen wenden höchste Hygienestandards und branchenführende, von unabhängiger Stelle zertifizierte Reinigungsverfahren an. Unsere Verfahren zum Waschen, Spülen und Desinfizieren der RPCs beseitigen Erreger wie Bakterien und Viren nachweislich und effektiv bzw. machen diese unwirksam.

Bewährte Systeme und systematischer Ansatz

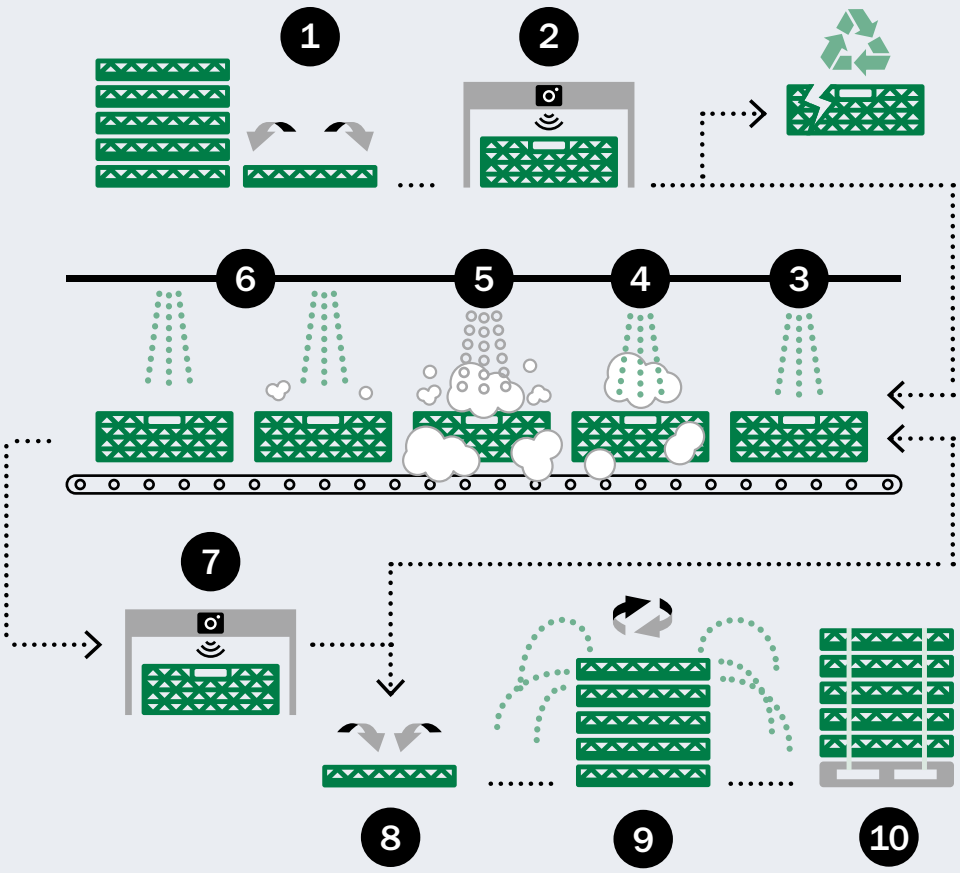
Unser firmeneigenes Reinigungs- und Desinfektionssystem verwendet eine ideale Kombination von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Sprühdruck, hohem Wasserdurchfluss, Wassertemperatur und Waschdauer, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Die in den Verfahren eingesetzten Reinigungsmittel und antimikrobiellen Wirkstoffe sind auf ihre Effektivität gegen menschliche und pflanzliche Pathogene geprüft.

Außerdem werden ein- und ausgehende Behälter räumlich voneinander getrennt, um Kreuzkontaminierungen auszuschließen.

IFCO‘s SmartGuardian™-System überwacht kontinuierlich die Waschverfahren und validiert die Daten regelmäßig.

Nur bei IFCO erhalten Sie dieses Maß an Sicherheit und ein global validiertes Wasch- und Desinfektionsverfahren.

IFCO SmartCycle™ Reinigungsprozess



1 RPCs treffen im IFCO Service-Center ein und werden zur Reinigung geöffnet

2 Mechanische Funktionskontrolle: defekte RPCs werden aussortiert und zur Reparatur oder zum Recycling weitergeleitet

3 Vorspülung mit heißem Wasser unter hohem Druck, um weitere Verunreinigungen zu lösen und zu entfernen

4 Hauptwäsche mit heißem Wasser unter hohem Druck, unter Verwendung von hochwirksamen Reinigungsmitteln

5 RPCs werden mit hochwirksamen Desinfektionsmitteln desinfiziert

6 Spülung mit Frischwasser, um sämtliche Reste von Reinigungsmitteln zu entfernen

7 Qualitätskontrolle: RPCs, die nicht dem IFCO-Qualitätsstandard entsprechen, werden aussortiert und erneut gereinigt

8 Die RPCs werden zusammengeklappt und gestapelt

9 Beim Trocknungsprozess wird durch rasche Drehung der gestapelten RPCs das Wasser herausgeschleudert

10 Die Stapel werden palettiert und gebändert, um die Transportsicherheit zu gewährleisten

© IFCO 02/2020 | Alle Rechte vorbehalten | Die Prozesse können in bestimmten Ländern variieren

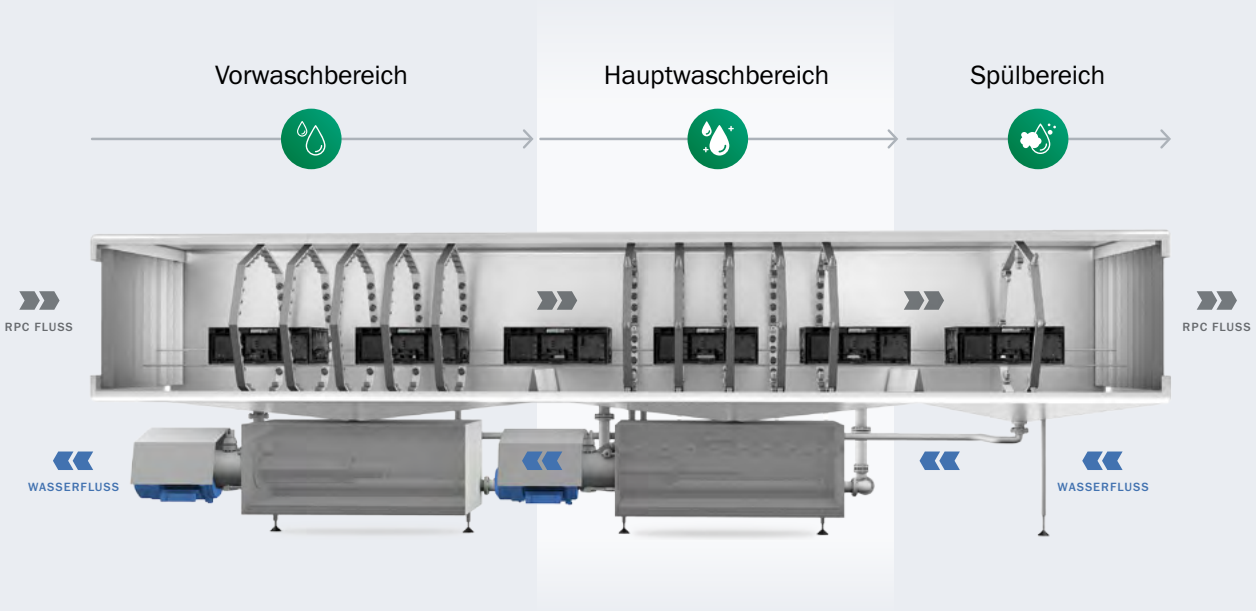
Die Wasch- und Desinfektionsverfahren von IFCO beruhen auf wissenschaftlich fundierten Reinigungsgrundsätzen. Dazu gehört auch eine Matrix mit vier Variablen: mechanisches Reinigen, Mittelkonzentration, Temperatur und Kontaktdauer.

Zur ordnungsgemäßen Anwendung der wissenschaftlichen Grundlagen dieser Reinigung muss man das Zusammenspiel der Variablen kennen und kontrollieren können.

Nur bei richtiger Kombination dieser Variablen können Schmutz, Rückstände und Verunreinigungen jeder Art ebenso effektiv beseitigt werden wie Krankheitserreger, denen die Behälter auf dem Weg durch die Lieferkette ausgesetzt waren.

Dank der bewährten, wissenschaftlich fundierten Methoden können Sie sich auf die Wasch- und Desinfektionsprozesse von IFCO verlassen. Außerdem garantieren wir Ihnen, dass jeder von Ihnen verwendete IFCO RPC unsere strengen globalen Hygienestandards erfüllt.

IFCO Tunnelwaschsystem



IFCO SmartGuardian™

Mechanische Reinigung

Ob in Form von Spray oder Wasserkraft: Durch die mechanische Reinigung werden Schmutz, Ablagerungen oder Erreger gelockert und mit Reinigungsmitteln von den Oberflächen abgelöst.

Mittelkonzentration

Eine genaue Konzentration des Reinigungsmittels entfernt bei bestimmten Temperaturen den Schmutz am besten. Je nach Art der Lebensmittel oder leicht verderblichen Produkte, die transportiert wurden, handelt es sich um unterschiedliche Verschmutzungen. Die Desinfektionsmittelkonzentration hängt von den zu beseitigenden Mikroorganismen und der validierten antimikrobiellen Wirksamkeit ab.

Temperatur

Höhere Temperaturen verstärken die Tenside, d. h. die Fähigkeit der Komponenten, die Verunreinigungen von den Flächen abzulösen. Hierbei ist auf ein empfindliches Gleichgewicht zu achten: Ist das Wasser zu heiß, können die Eiweißbestandteile der Lebensmittelrückstände an der Oberfläche anhaften und Desinfektionsmittel wirkungslos verdunsten.

Kontaktdauer

Die optimale Kontaktdauer ist die Einwirkdauer von Desinfektionsmitteln, um die jeweiligen Mikroorganismen auf den Flächen abzutöten oder unwirksam zu machen. Wir setzen oxidierende Desinfektionsmittel ein, weil diese ein breites Spektrum an Mikroorganismen schnell, effizient und effektiv angreifen.

© IFCO 11/2019 | Alle Rechte vorbehalten

Kontinuierliche Überwachung und Validierung

Wir überwachen unsere Reinigungsprozesse kontinuierlich und validieren die Wirksamkeit in jeder Phase. Jeder zu reinigende IFCO RPC und jedes IFCO Waschverfahren wird zu 100 Prozent mit IFCO's firmeneigenem digitalem Softwaresystem SmartGuardian™ überwacht.

Unsere Reinigungsverfahren dienen der Beseitigung von Erregern, die die Lebensmittelsicherheit gefährden können. Mikroorganismen werden identifiziert und zerstört. Bakterien oder Pflanzenviren, die in der Lebensmittellieferkette vorkommen können, haben gegen die im gründlichen IFCO Waschverfahren verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel keine Chance.

Überwachung mit Smart Guardian™

- SmartGuardian™ zeichnet die Wassertemperatur und die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf. Das Programm stoppt den Waschvorgang, falls einer der Vorgänge nicht optimal läuft.
- SmartGuardian™ erstellt tägliche Schichtanalysen der Betriebsabläufe.
- Ein Etikett auf der Palette bestätigt, dass die sauberen und getrockneten RPCs auf der Palette alle Anforderungen der Wasch- und Desinfektionsverfahren von IFCO erfüllt haben.

Zertifizierung und Validierung durch Dritte

- Unser globaler Hygienepartner garantiert, dass die Reinigungs- und Desinfektionsmittel gegen eine breite Palette von menschlichen und pflanzlichen Erregern wirksam sind.
- Das von IFCO verwendete Tunnelwaschsystem wurde darüber hinaus von einem externen Forschungslabor daraufhin überprüft, ob es effektiv anhaftende Bakterien von den Oberflächen der IFCO RPCs entfernt und Pflanzenviren beseitigt oder unwirksam macht.

IFCO Umweltmonitoring-Programm

Wir testen auf folgende Pathogene:

- Salmonellen
- Listerien
- E. coli
- Campylobacter
- ToBRFV

Test und Überprüfung der Hygiene

Unsere Waschverfahren werden regelmäßig von IFCO und von unabhängigen Sachverständigen für Lebensmittelsicherheit geprüft: Nachdem die RPCs gewaschen, gespült, desinfiziert und getrocknet wurden, werden sie aus den einzelnen Waschanlagen geholt und stichprobenartig Abstriche auf Adenosintriphosphat (ATP) und bakterielle Indikatoren genommen. Die fortlaufenden Tests und Audits weisen die Effektivität unserer Prozesse nach, Verunreinigungen zu beseitigen oder unwirksam zu machen und gewährleisten die Wiederverwendbarkeit der IFCO RPCs.

Zonen-Abstriche

Wir nehmen sowohl von den IFCO RPCs als auch von den Waschanlagen selbst bakterielle Abstriche. Durch solche Tests wird überprüft, ob sowohl die RPCs als auch die Flächen der Waschanlagen effektiv gereinigt wurden. IFCO nutzt den Ansatz solcher Zonen-Abstriche, um Indikatororganismen zu ermitteln.

Zone 1: Die Oberflächen der RPCs, die direkten Lebensmittelkontakt haben. Hierdurch wird überprüft, ob die RPC-Waschprozesse auch effektiv sind.

Zone 2: Oberflächen der Waschanlagen. Hierdurch wird überprüft, ob auch diese Flächen effektiv gereinigt und instandgehalten wurden.

ATP-Tests

In den IFCO Waschanlagen werden an den gewaschenen, gespülten und desinfizierten RPCs täglich Abstrichtests auf Adenosintriphosphat (ATP) genommen. Durch das ATP-Monitoring kann sofort festgestellt werden, ob organische Stoffe vorhanden sind. Falls ja, können wir sofort Korrekturmaßnahmen ergreifen und die Prozesse wieder unter Kontrolle bringen.

Es lohnt sich, diese strengen Tests, Überprüfungen und Validierungen durchzuführen.

In den über 25 Jahren, in denen wir das Pooling betreiben, gab es keine dokumentierten Fälle einer Übertragung von Pathogenen durch IFCO RPCs.

IFCO setzt sich für Lebensmittelsicherheit ein und investiert in Ressourcen und Fachwissen, damit unsere RPCs Industrie- und internationale Lebensmittelsicherheitsstandards erfüllen.

IFCO nimmt Lebensmittelsicherheit ernst. Wir befolgen die guten Herstellungspraktiken (GMP) und schulen unsere Mitarbeiter zum Thema Lebensmittelsicherheit, Körperpflege und Hygiene.

Unsere direkt involvierten Mitarbeiter sind in der Prävention von lebensmittelbedingten Erkrankungen geschult. Sie verfügen zudem über ein umfangreiches Wissen über Wasch- und Desinfektionsverfahren für Lebensmittelbehälter.

Es ist ihre Aufgabe, dafür zu sorgen, dass die RPCs von IFCO immer wieder sicher für den Transport von Lebensmitteln sind.

Wir geben unseren Partnern und Kunden Tipps zum richtigen Handling und zur ordnungsgemäßen Lagerung von Lebensmitteln, sowie zur Einrichtung von Lebensmittelsicherheitsprogrammen.

In der Lebensmittellieferkette stellen Pathogene ein Risiko für Menschen und Erzeugnisse dar. Lebensmittel gefährden die Gesundheit, wenn sie mit krankmachenden Bakterien, Viren, Parasiten oder Chemikalien kontaminiert sind. Eine Kontamination kann in jeder Phase der Lebensmittelkette auftreten.

Um eine Kontamination und Ausbreitung von Krankheitserregern in Lebensmitteln zu verhindern, müssen beim Handling, der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln die richtigen Techniken angewendet werden. Wählen Sie die richtige Verpackung und die richtigen Lieferanten.

1. Tipp: Erstellen Sie ein Programm für Lebensmittelsicherheit

Richten Sie ein Lebensmittelsicherheitsprogramm ein, um Ihre Risiken zu bestimmen, Risikokontrollen zu benennen, den Schulungsbedarf zu ermitteln und die wichtigsten Überwachungsstellen festzulegen. Bilden Sie „Champions für Lebensmittelsicherheit“ aus, indem Sie die Einhaltung der erwünschten Vorgaben fördern und Lebensmittelsicherheit zu einer gesellschaftsfähigen Norm machen.

2. Tipp: Die richtige Verpackung wählen

Wählen Sie Verpackungsbehälter, die man gut reinigen und desinfizieren kann, vor allem, wenn sie wiederverwendet werden sollen. IFCO RPCs bestehen aus lebensmittelechtem Polypropylen und nehmen keine Flüssigkeit auf. Das verhindert die Bildung von Schimmel und Pilzen und das Anlocken von Schädlingen. Die optimale Belüftung beugt dem zu schnellen Heranreifen und dem Verderb von frischen Erzeugnissen vor. Unsere robusten RPCs schützen die Erzeugnisse vor Schäden. Das „One-Touch“-Handling reduziert die Lebensmittel-Berührungspunkte.

3. Tipp: Die richtige Aufbewahrung von leeren Verpackungen

Lebensmittelsicherheit hört nicht bei geleerten Kisten auf. Stapeln Sie die leeren IFCO RPCs im Lager und zweckentfremden Sie sie nicht als Abfallbehälter.

4. Tipp: Ihre Partner einbeziehen

Um für eine optimale Lebensmittelsicherheit zu sorgen, sollten auch Ihre Lieferanten strenge Richtlinien befolgen. Wir von IFCO teilen unser Wissen zur Lebensmittelsicherheit gern. Wir alle müssen zusammenarbeiten, um die öffentliche Gesundheit und frisch geerntete Produkte zu schützen. Daher arbeiten wir mit den Partnern der Lebensmittellieferkette zusammen und bieten Ihnen unsere Unterstützung an.

IFCO RPCs werden seit 1992 milliardenfach für den Transport verderblicher Ware verwendet, ohne dass sie je mit Kontaminationsproblemen bei Lebensmitteln in Verbindung gebracht worden wären.

Warum Sie IFCO in puncto Lebensmittelsicherheit vertrauen können

Wir arbeiten besonders hart daran, ein effektives Programm für Lebensmittelsicherheit zu erstellen und unsere globalen Prozesse zu standardisieren. So können wir Lebensmittelsicherheit garantieren, bevor wir die frischesten Nahrungsmittel kosteneffizient liefern.

- Unser firmeneigenes SmartGuardian™ System überwacht ununterbrochen unser Waschverfahren und warnt die Bediener, falls ein Teil des Systems nicht optimal arbeitet.
- Unser Waschverfahren wurde durch unabhängige externe Forschungslabore validiert, die seine kritischen Grenzwerte bestimmt haben.
- Wir testen IFCO RPCs kontinuierlich, um sicherzustellen, dass keine Bakterien und Viren unser Hygieneverfahren überleben.
- Wir verbessern unsere Prozesse kontinuierlich und verwenden besondere Sorgfalt darauf, neue Bedrohungen für die Lebensmittelsicherheit sofort zu erkennen und abzuschwächen.

Sie können dank unserer bewährten, wissenschaftlich fundierten Methoden darauf vertrauen, dass jeder IFCO RPC hygienisch rein und für den Lebensmitteltransport sicher ist – immer und immer wieder.

Benötigen Sie Unterstützung? Möchten Sie mehr erfahren? Sie können uns gerne kontaktieren!

Bei Fragen zur Lebensmittelsicherheit wenden Sie sich am besten an Ihre IFCO-Vertretung vor Ort. Wir sind nur einen Anruf oder eine E-Mail weit entfernt. Bitte teilen Sie uns Ihr Anliegen mit. Wir beantworten Ihre Fragen gern. Weitere Informationen finden Sie unter IFCO.com.

IFCO SYSTEMS GmbH
Zugspitzstraße 7 | 82049 Pullach | Deutschland
T: +49 89 744910 | F: +49 89 74491-290
www.ifco.com

Gemeinsam mit Erzeugern und Einzelhändlern
sorgt IFCO für frischere und gesündere Lebensmittel für alle.
Weitere Informationen erhalten Sie auf IFCO.com.

© IFCO-CB-316 | 07/2020 | Alle Rechte vorbehalten