



Die Clean Card PRO wird empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrollenure e.V. für die betriebliche Eigenkontrolle der ordnungsgemäßen Reinigung.

franz
mensch

**HYGIENE –
natürlich von Mensch**

CLEAN CARD PRO®

Hygiene-Schnelltest in nur



30 Sekunden



Clean Card PRO Starterset

HYGOSTAR

- 25 Kontrollkarten
- Plastikflasche, Sprühkopf für Plastikflasche
- Auswertetabelle
- Gebrauchsanleitung

Art.-Nr.	Inhalt	VE/Stück
31510	25 Kontrollkarten, PET-Flasche, Bildkarte	1

Clean Card PRO Nachfüllset

HYGOSTAR

- 50 Kontrollkarten
- Auswertetabelle
- Gebrauchsanleitung

Art.-Nr.	Inhalt	VE/Stück
31520	50 Kontrollkarten, Bildkarten	1

Testprotokoll

HYGOSTAR

- DIN A4 Block mit 50 Blatt

Art.-Nr.	Inhalt	VE/Stück
31500	DIN A4, Block mit 50 Blatt	1

Einfache und schnelle Anwendung

Mit der Clean Card geht die Ampel weiter auf **GRÜN**



- 1) Vorbereitung: Füllen Sie frisches Trinkwasser (kalt oder Raumtemperatur) oder destilliertes Wasser in eine Sprühflasche. Nehmen Sie die Clean Card PRO aus der Box, ohne den perforierten Teil mit den Fingern zu berühren.
- 2) Durchführung: Anfeuchten: Befeuchten Sie die überprüfende Fläche durch 2mal kurzes Ansprühen mit Wasser aus der Spülflasche.
- 3) Darüberwischen: Reiben Sie mit der Testkarte mehrmals kräftig darüber, indem Sie den perforierten Teil der Karte fest gegen die zu testende Fläche drücken und auf dieser hin- und her bewegen (abreiben). Idealerweise zeichnen Sie einige Kreise und zickzack-Bewegungen, damit die Flüssigkeit in das Testfeld einziehen kann.
- 4) Auswerten: Warten Sie 30 Sekunden und vergleichen Sie die Farbreaktion mit der beigelegten Auswertekarte oder gegebenenfalls Ihren eigenen Clean Card-Tests als Referenzen für diversen Reinigungsmittelnrückstände.



	Anforderungen unzureichend erfüllt
	Anforderungen teilweise erfüllt
	Anforderungen erfüllt



Reinigung + Kontrolle = Sicherheit in nur 30 Sekunden

Sicherheit:

Optische Sauberkeit alleine reicht nicht mehr aus. Auch die Basis eines guten Allergenmanagements sind saubere Arbeitsflächen, Geräte und Behältnisse. Optimieren Sie die Sauberkeit mit einer regelmäßigen aktiven eigenverantwortlichen Überprüfung. **Ein sofort sichtbares Ergebnis hilft, die Risiken zu minimieren.**

Hoher Standard:

Steigern Sie die Eigenansprüche für Ihren Betrieb. Erfüllen Sie die Vorgaben gemäß GHP und HACCP. Machen Sie den ersten Schritt **zum Vorteil von Betrieb, Mitarbeitern und Kunden.**

Kosteneinsparung durch Vorbeugung:

Investieren Sie in Qualitätssicherung, damit Sie sicher Kosten einsparen und vermitteln Sie Hygiene positiv an das Personal. Verantworten Sie mit gutem Gewissen die Qualität ihrer Reinigungsmaßnahmen und sehen Sie einer Kontrolle entspannt entgegen.

Beispiele aus der Praxis:



An Hand des Beispiels sehen Sie, dass die saubere Clean Card nach dem Test nun Reinigungsrückstände aufweist. Hier herrscht Handlungsbedarf – nachspülen, nachwischen oder ggf. eine komplette Nachreinigung.

JETZT BESTELLEN per Fax: + 49 8241 9633-100

Ihre Kontaktdaten – Bitte vollständig ausfüllen:

Firma

Name Vorname

Straße/Nr.

PLZ, Ort

Telefon Fax

E-mail

JA, machen Sie mir ein Angebot zu

Art.-Nr.: _____

Menge: _____

JA, ich bestelle:

Art.-Nr.: _____

Menge: _____

JA, ich möchte zurückgerufen werden:

Tel.: _____