



Service-Bund.

ALBRECHT+NEISS GMBH AM WALL 2 - 6 15366 NEUENHAGEN B. BERLIN

Referenzschreiben

über die Hygiene-Tiefenreinigung von Verdampfern und Verflüssigern zu den Kühllagern in unserem Hause durch die Firma THD Technischer Hygiene Dienst GmbH

Albrecht+Neiss ist ein in der 3. Generation inhabergeführtes Familienunternehmen. Unsere Tätigkeit liegt im Zustellgroßhandel von Food und Non-Food Artikeln für Bäckereien, Konditoreien, Eisdielen, Hotellerie, Gastronomie, Caterer, Bistros, Kantinen und Handel. Wir liefern mit eigenem Fuhrpark in Berlin, Brandenburg, Sachsen und Teilen von Sachsen-Anhalt sowie Mecklenburg-Vorpommern. Als Gesellschafter vom Service-Bund, einer der führenden Verbände des deutschen Lebensmittelgroßhandels, sind wir im Einkauf und Vertrieb national organisiert und legen größten Wert auf die Hygiene beim Transport und der Lagerung unserer Lebensmittelprodukte sowie auf die strenge Einhaltung interner und externer Vorgaben beim Transport und der Lagerung von Lebensmitteln (Hygiene- und Lebensmittelvorschriften, HACCP, IFS etc.).

In diesem Zusammenhang achten wir besonders auf den Zustand unserer Verdampfer in den Normalkühl- ($T > 0^{\circ}\text{C}$) und Tiefkühlagerhallen ($T \leq -23^{\circ}\text{C}$). Der einwandfreie und saubere Hygienestatus der Verdampfer ist von besonderer Bedeutung für die Hygiene (Keimarmut) der Raumluft in den Lagerhallen. Hygienemängel an den mit z.T. hohen Kondenswasseranfall betriebenen Verdampfern können zu einer Kontamination, insbesondere der offenen Lebensmittelprodukte, und infolge dessen zu Hygienemängeln (Verderben, verkürzte Haltbarkeit der Lebensmittel etc.) führen.

Im Sommer 2016 beauftragten wir die Fa. THD Technischer Hygiene Dienst GmbH mit der Hygiene-Reinigung sämtlicher Verdampfer in den Kühllagerhallen der Albrecht & Neiss GmbH am Standort Neuenhagen sowie mit der strömungstechnischen Sanierung und Tiefenreinigung der außen aufgestellten Verflüssiger / Kondensatoren. Die Auswahl der Fa. THD erfolgte aufgrund ihrer mehr als 20-jährigen Erfahrungen auf dem Gebiet der Lüftungshygiene, der Mitarbeit bei nationalen und internationalen Regelwerken auf dem Gebiet der Lüftungshygiene (VDI 6022, VDI 6032, VDI 3803 etc.) sowie aufgrund der exklusiven Anwendung des patentierten Mehr-Strahl-Reinigungsverfahrens zur beschädigungsfreien Tiefenreinigung der Wärmeübertrager in unseren Verdampfern und Verflüssigern.

Die beauftragten Leistungen umfassten:

- die strömungstechnische Sanierung und anschließende beschädigungsfreie Tiefenreinigung der Wärmeübertrager der in einer Höhe von bis zu 10 Metern installierten Verdampfer sowie der Verflüssiger nach dem patentierten Mehr-Strahl-Reinigungsverfahren,
- die Reinigung und Desinfektion der Verdampfer mit einem speziellen Desinfektions-konzept für Lüftungsgeräte im Lebensmittelbereich mit Depotwirkung,
- die mikrobiologische Überprüfung der Verdampfer (Kondensatwannen) der Kühlräume vor und nach der Hygiene-Reinigung,
- die mikrobiologische Überprüfung der Verdampfer der Service-Kühlfahrzeuge und
- die Dokumentation der durchgeführten Arbeiten in Form eines ausführlichen Protokolls sowie einem Zertifikat.

Bewertung:

Die von der Fa. THD Technischer Hygiene Dienst GmbH erbrachten Leistungen können wir uneingeschränkt als sehr gut und professionell bewerten. Die Arbeiten wurden im Vorfeld

sorgfältig vorbereitet. Der Umgang mit den Mitarbeitern unseres Hauses war sehr kooperativ und von Rücksichtnahme auf die Vermeidung einer Störung der betriebsinternen Abläufe in unserem Unternehmen geprägt. Mit dem im Rahmen der Arbeiten eingesetzten Fachpersonal waren wir sehr zufrieden, insbesondere mit ihrem persönlichen Auftreten.


Besonders hervorzuheben ist:

- die beschädigungsfreie Tiefenreinigung der Wärmeübertrager nach dem Mehr-Strahl-Reinigungsverfahren,
- die optische Sauberkeit der Anlagen nach der Hygiene-Reinigung (siehe Foto 1 - 6),
- die Durchführung der nassen Reinigungsarbeiten sequenziell an den Verdampfern im Tiefkühlbereich bei laufendem Betrieb, ohne Demontage der Verdampfer und ohne Anstieg der eingestellten Raumtemperatur (-23°C),
- die sehr guten mikrobiologischen Befunde der Verdampfer nach Abschluss der Hygiene-Reinigung,
- die sehr ausführliche, aussagekräftige und verständliche Dokumentation der durchgeführten Arbeiten.

Zusammenfassend können wir bestätigen, dass wir mit den Leistungen der THD Technischer Hygiene Dienst GmbH sehr zufrieden sind. Basierend auf den o.g. Erfahrungen können wir die Fa. THD sowie deren Leistungen uneingeschränkt empfehlen und beabsichtigen, die durchgeführten Arbeiten zur Sicherstellung eines einwandfreien Hygiene-Zustandes unserer Lüftungs- und Kälteanlagen in regelmäßigen zeitlichen Abständen durchführen zu lassen.

Für Auskünfte zu dem Referenzschreiben stehe ich gerne zur Verfügung.

Neuenhagen, den 18.09.2016


Michael Albrecht
(Geschäftsführer)
Albrecht + Neiss GmbH

Frank Ott
(Technik)



Foto 1: Verdampfer 4 – Kühllager 4°C - nach der Hygiene-Reinigung

Foto 2: Verdampfer 8 – Wareneingang Frischedienst - nach der Hygiene-Reinigung

Foto 3: Verdampfer 9 – Wareneingang Frischedienst - nach der Hygiene-Reinigung

Foto 4: Verdampfer 13 – Tiefkühlung -23°C - nach der Hygiene-Reinigung

Foto 5: Verdampfer 14 – Tiefkühlung -23°C - nach der Hygiene-Reinigung

Foto 6: Verdampfer 14 – Tiefkühlung -23°C - nach der Hygiene-Reinigung

In Absprache mit Herrn Frank Ott, Albrecht & Neiss GmbH, wurden die nachfolgenden Fotos dem Referenzschreiben der Albrecht & Neiss GmbH vom 18.09.2016 beigefügt.



Foto 1: Verdampfer 4 – Kühllager 4°C - nach der Hygiene-Reinigung



Foto 2: Verdampfer 8 – Wareneingang Frischdienst - nach der Hygiene-Reinigung



Foto 3: Verdampfer 9 – Wareneingang Frischdienst - nach der Hygiene-Reinigung



Foto 4: Verdampfer 13 – Tiefkühlung -23°C - nach der Hygiene-Reinigung



Foto 5: Verdampfer 14 – Tiefkühlung -23°C - nach der Hygiene-Reinigung



Foto 6: Verdampfer 14 – Tiefkühlung -23°C - nach der Hygiene-Reinigung