

Hygiene-Selbstkontrolle

mit Hygienezertifikat zur internen Qualitätskontrolle



INHALT

NUTZEN

ANGEBOTE

PROBENENTNAHME MIKROBIOLOGIE

die 9 wichtigsten Prozessschritte

ANALYSENAUFTRAG

Musterformular ausgefüllt

HYGIENEZERTIFIKAT

KONTAKT & ANMELDUNG

Kontakt

Anmeldung

Inhalt

Den Mitgliedern des SBC wird exklusiv ein Hygiene-Dienstleistungspaket zur Verfügung gestellt. Damit kann einfach, effizient und kostengünstig eine Überprüfung und Dokumentation der Hygienemassnahmen im Rahmen der internen Qualitätskontrolle vorgenommen werden.

Mit der Anmeldung gilt die Vereinbarung für zwei Einsendungen innerhalb von einem Jahr. Zu den gewünschten Terminen erhalten Sie von unserem Vertragslabor Bioexam AG jeweils ein bewährtes, praktisches Set, mit welchem Sie die mikrobiologischen Proben entnehmen können.

Dank praktischem Entnahmematerial und einfachem, benutzerfreundlichem Auftragsformular ist der Aufwand für die Probenentnahme minimal. Der Versand der Proben per Swiss-Express «Mond» in der zur Verfügung gestellten isolierten Transportbox ist schnell und unproblematisch. Die Proben werden am nächsten Morgen im Labor Bioexam AG verarbeitet.

Sie erhalten die Resultate ca. fünf Arbeitstage nach Eingang der Proben im Labor als schriftlichen Prüfbericht, welcher auch allfällige Empfehlungen für Verbesserungsmassnahmen enthält.

Die Bezahlung erfolgt nach der Anmeldung vorschüssig an das Vertragslabor Bioexam AG. Nach der zweiten Einsendung wird automatisch eine neue Anmeldung/Rechnung versendet, mit der das Abonnement um ein weiteres Jahr verlängert werden kann.

Nutzen

- Erfüllung der gesetzlichen Pflicht zur Selbstkontrolle
- Interne Qualitätskontrolle durch mikrobiologische Analysen
- Bestätigung der Wirksamkeit der getroffenen Massnahmen bzw. Aufdeckung von allfälligen Schwachstellen im Hygienebereich
- Dokumentation der zusätzlichen Anstrengungen im Bereich der Hygiene gegen aussen durch ausgestelltes Hygienezertifikat (Gültigkeit ein Jahr)

Wichtiger Hinweis

Die Hygiene-Selbstkontrolle dient der eigenen Sicherheit und der internen Qualitätskontrolle. Die Verantwortlichen sind angehalten, die Lebensmittelproben unangemeldet aus der laufenden Produktion bzw. Auslage zu ziehen. Nur so entsteht ein echter Nutzen, andernfalls betrügt sich der Betrieb selbst.



Angebote

Die Kosten des Hygiene-Dienstleistungsangebots sind abhängig vom ausgewählten Untersuchungsmodul (aktuelle Preise siehe Bestellkarte zuhinterst).

Sie beinhalten neben der Zustellung des Proben-Entnahmesets und der Untersuchung der Proben auch die Kommentierung der Ergebnisse mit allfälligen Verbesserungsmassnahmen.

Dadurch können gegebenenfalls hygienische Korrekturmassnahmen ergriffen und die Nachhaltigkeit der Dienstleistung gewährleistet werden.

Modul A, 2 x jährlich

3 Lebensmittel- und 3 Abklatschproben

Modul B, 2 x jährlich

5 Lebensmittel- und 4 Abklatschproben

Modul C, 2 x jährlich

7 Lebensmittel- und 5 Abklatschproben

Probenentnahme Mikrobiologie

DIE 9 WICHTIGSTEN PROZESSCHRITTE



1. Aufbewahrung Kühlelemente & Abklatschplatten

- Kühlelemente mind. 48 Std. (übers Wochenende) bei -20°C aufbewahren.
- Abklatschplatten bei Raumtemperatur aufbewahren.
- Proben am Wochenanfang entnehmen und versenden.



2. Auftragsformular ausfüllen

- Probenbezeichnung, Entnahmetemperatur, Herstellungsdatum und andere wesentliche Informationen eintragen.
- Ankreuzen, ob die Proben rohe oder fermentierte Zutaten enthalten.



3. Lebensmittelproben beschriften

- Probennummer (muss mit Auftragsformular übereinstimmen) mit Kugelschreiber auf Probenbehälter (Beutel) notieren.



4. Lebensmittelproben entnehmen

- Probe (mind. 50 g) mit sauberem Besteck (Tortenschaukel, Zange, Löffel etc.) in die Probenbehälter füllen.
- Innenseite des Probenbehälters nicht mit den Fingern berühren und gut verschliessen.



5. Abklatschproben vorbereiten

- Abklatschproben aus Schutzverpackung herausbrechen.
- Auftragsformular ausfüllen.
- Zwei weiße Klebetiketten mit entsprechender Nummer beschriften.



6. Abklatschproben entnehmen

- Abklatschplatte öffnen, ohne Oberflächenkontakt.
- Abklatschplatte mit einem Druck von 500 g während 10 Sekunden auf Prüffläche drücken.
- Handabklatsche: Zwei Fingerkuppen auf Abklatschplatte drücken.



7. Abklatschprobe verschliessen

- Deckel der Abklatschplatte mit den zwei nummerierten Klebetiketten zukleben.
- Platte in Original-Schutzverpackung zurücklegen.



8. Prüffläche reinigen

- Entnahmestelle nach der Probenentnahme von möglichen Nährmedium-Rückständen gründlich reinigen.




9. Probenversand

- Gefrorene Kühlelemente mit Lebensmittelproben in die Box legen.
- Abklatschproben getrennt, nicht direkt auf oder neben den Kühlelementen platzieren.
- Freiraum in der Box mit Stopfmaterial ausfüllen.
- Innenteil mit Styropordeckel schliessen.
- Untersriebenes und datiertes Auftragsformular drauflegen und Box verschliessen.
- Bioexam-Adressetikette aufkleben.
- Per Swiss-Express «Mond» an das Labor Bioexam AG senden.



Analysenauftrag

MUSTERFORMULAR AUSGEFÜLLT



Analysenauftrag

Abonnement Richemont/SBC

Auftraggeber: *Bäckerei-Konditorei Muster*

Adresse: *Dorfstrasse 12* PLZ/Ort: *6606 Musterlingen*

Kontaktperson: *Hans Muster*

Tel.: *011 111 11 11* Fax: *011 111 11 12* E-Mail: *h.muster@muster.ch*

Abonnement-Kategorie: A B C

Nr.	Bezeichnung (evtl. mit Verbrauchsdatum, Auftragsdatum etc.)	Herstelldatum:	Zutaten*	
			rohe*	fermentierte*
1	<i>Cremeschnitte</i> <i>zu verkaufen bis 24.02.18</i>	<i>23.02.18</i> <i>4°C</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<i>Hörnli Salat (mit Käse)</i> <i>zu verkaufen bis 24.02.18</i>	<i>22.02.18</i> <i>4°C</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	<i>Schinken-Sandwich</i> <i>zu verkaufen bis 23.02.18</i>	<i>23.02.18</i> <i>4°C</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<i>Thonmasse (mit rohen Zwiebeln)</i> <i>zu verbrauchen bis 25.02.18</i>	<i>23.02.18</i> <i>4°C</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<i>Rahm aus Rahmmaschine</i>	<i>23.02.18</i> <i>4°C</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* **Rohe Zutaten:** z. B. Früchte, Blattsalat, frische Kräuter (nicht erhitzt)
Fermentierte Zutaten: z. B. Käse, Joghurt, Quark, Sauerrahm, Rohschinken, Salami (nicht erhitzt)


Nr.	Bezeichnung (Beschreibung der Entnahmestelle)	Behandlung (kurz vor Probenahme)	
		desinfiziert	nur gereinigt
1	<i>Arbeitsfläche Tisch Konditorei</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<i>Linke Hand Frau Meier</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<i>Schneidebrett grün</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	<i>Messer Aufschnittmaschine</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Datum Probenahme (Kunde): *24.02.2018* Unterschrift (Kunde): *H. Muster*

Bemerkungen: /


(leer lassen)
Probeneingang: Datum: _____ Zeit: _____ h Temp.: _____ °C Visum: _____

RIDV03



ISO 9001
15-0368

Bioscan AG • Mathhofstrasse 95a • Postfach 6058 • 6000 Luzern 6
 Tel. +41 41 429 31 33 • Fax +41 41 429 31 30
 mail@bioscan.ch • www.bioscan.ch



GfP Partner
IDA registriert

Hygienezertifikat



Hygienezertifikat

Hiermit bestätigen wir, dass die

Bäckerei-Konditorei Muster
Dorfstrasse 12
6606 Musterlingen

regelmässig an

freiwilligen Hygienekontrollen

eines externen, neutralen Labors teilnimmt.

Mikrobiologische Untersuchungen (2x jährlich):

- Stichproben aus dem Lebensmittel-Sortiment
- Abklatschproben (Kontrolle der Betriebshygiene)

Gültigkeit des Zertifikats:
02.03.2018 bis 01.03.2019

Luzern, den 02.03.2018


Michèle Högger
 MSc ETH Lm


Sascha Trüssel
 BSc ZFH in Lm.-Technologie



ISO 9001
15-0368

Bioscan AG • Mathhofstrasse 95a • Postfach 6058 • 6000 Luzern 6
 Tel. +41 41 429 31 33 • Fax +41 41 429 31 30
 mail@bioscan.ch • www.bioscan.ch



GfP Partner
IDA registriert

Kontakt & Anmeldung



KONTAKT Sascha Trüssel

Leiter Inspektionen, Stv. Leiter Qualitätssicherung
Bioexam AG, Luzern

Telefon 041 429 31 33
E-Mail sascha.truessel@bioexam.ch
Internet www.bioexam.ch

ANMELDUNG

Bioexam AG
Maihofstrasse 95a
Postfach 6858
6000 Luzern 6

Anmeldung für Hygiene-Selbstkontrolle

Ich bestätige, die Angebote und Vereinbarungen zu kennen und akzeptiere sie ausdrücklich.
Ich bestelle folgende Dienstleistung:

- | | | | |
|----------------------------------|---|-----|--------|
| <input type="checkbox"/> Modul A | 2xjährlich je 3 Lebensmittelproben und 3 Abklatsche | CHF | 750.- |
| <input type="checkbox"/> Modul B | 2xjährlich je 5 Lebensmittelproben und 4 Abklatsche | CHF | 1100.- |
| <input type="checkbox"/> Modul C | 2xjährlich je 7 Lebensmittelproben und 5 Abklatsche | CHF | 1450.- |

Gewünschte Untersuchungstermine

1. Untersuchung Woche _____
2. Untersuchung Woche _____

Firma _____ Mitglied SBC

Name _____ Vorname _____

Adresse _____

Telefon _____ E-Mail _____

Datum _____ Unterschrift _____

Bioexam AG
Maihofstrasse 95a
Postfach 6858
6000 Luzern 6