

# Hygiene-Selbstkontrolle



mit Hygienezertifikat zur  
internen Qualitätssicherung

Eine Dienstleistung von Richemont  
und dem SBKV / SKCV

in Zusammenarbeit mit  
der Bioexam AG

*Richemont*  
QUALITY RQM



[www.richemont.cc](http://www.richemont.cc)

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

**Zweimal jährlich** erhalten die Teilnehmer von unserem Vertragslabor Bioexam AG ein bewährtes, praktisches Entnahmeset, mit welchem Sie die **mikrobiologischen Proben** entnehmen können. Diese werden durch das Labor untersucht und ausgewertet. Die Teilnehmer erhalten die Resultate innerhalb von 5 Arbeitstagen in einem schriftlichen Prüfbericht mit zusätzlicher Kommentierung und allfälligen Empfehlungen für Verbesserungsmassnahmen. Zusätzlich wird jedem Teilnehmer ein **Hygienezertifikat** ausgestellt.

Eine vertrauliche Kopie des Prüfberichtes (Zusammenfassung) wird an die Direktion Richemont weitergeleitet, um die gesammelten Ergebnisse in diversen anonymisierten Statistiken zum Nutzen aller Beteiligten spezifisch in die Aus- und Weiterbildung einfließen zu lassen.

### Ziele

- Erfüllung der gesetzlichen Pflicht zur Selbstkontrolle
- Interne Qualitätssicherung durch mikrobiologische Analysen
- Bestätigung der Wirksamkeit der getroffenen Massnahmen rsp. Aufdeckung von allfälligen Schwachstellen im Hygienebereich
- Dokumentation der zusätzlichen Anstrengungen im Bereich der Hygiene gegen aussen durch ausgestelltes Hygienezertifikat

Die Teilnehmer wählen je nach Sortimentsbreite und Betriebsgrösse ein entsprechendes **Modul** aus dem Hygienesdienstleistungsangebot aus. Mit der Anmeldung gilt die Vereinbarung für **ein Jahr** (2 Einsendungen). Sie erneuert sich automatisch um ein weiteres Jahr, wenn keine Kündigung auf Ende des Kalenderjahres erfolgt.

Die **Rechnungstellung** erfolgt vorschüssig durch das Vertragslabor Bioexam AG. Danach erhalten Sie nach terminlicher Absprache mit der Bioexam AG das entsprechende **Entnahmeset** zugestellt. Zu welcher Kategorie der Betrieb zählt, ist abhängig von dessen **Sortimentsbreite**:

### **Kategorie A** Kleinbetriebe mit eher schmalem Sortiment

Sortiment: Feinbackwaren gefüllt, Patisserie, Torten, Crèmen, Rohstoffe wie Rahm, Vanillecrème, Kräuter, Beeren

### **Kategorie B** Betriebe mit Snacks, Glacen, Canapés und Traiteurartikel

Sortiment: Feinbackwaren gefüllt, Patisserie, Torten, Crèmen, Rohstoffe wie Rahm, Vanillecrème, Kräuter, Beeren

**Zusätzlich:** Snacks, Glacen, Canapés und Traiteurartikel

### **Kategorie C** Grössere Betriebe mit Mahlzeiten, Salaten und Müeslis

Sortiment: Feinbackwaren gefüllt, Patisserie, Torten, Crèmen, Rohstoffe wie Rahm, Vanillecrème, Kräuter, Beeren, Snacks, Glacen, Canapés, Traiteurartikel

**Zusätzlich:** Mahlzeiten (Fertiggerichte), Salate und Müeslis

Die **Anleitung** zur Entnahme und Einsendung der Proben finden Sie auf den nächsten Seiten. Dank praktischem **Entnahmematerial** und einfachem, benutzerfreundlichem **Auftragsformular** ist der Aufwand der Probenentnahme minimal. Der Versand der Proben per **Nachtexpress** in der zur Verfügung gestellten, isolierten Transportbox ist schnell und unproblematisch. Die Proben werden am nächsten Morgen, sofort nach Eingang im Labor Bioexam AG verarbeitet.

## Wichtiger Hinweis

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

Kosten (aktuelle Preise siehe beiliegende Bestellkarte)

Die Kosten des Hygiene-Dienstleistungsangebots sind abhängig vom ausgewählten Untersuchungsmodul. Sie beinhalten neben der Zustellung des **Proben-Entnahmesets**, der **Untersuchung** der Proben auch die **Kommentierung** der Ergebnisse mit allfälligen Verbesserungsmassnahmen. Dadurch können allfällige hygienische **Korrekturmassnahmen** ergriffen werden und eine **Nachhaltigkeit** der Dienstleistung kann in jedem Fall gewährleistet werden. Zusätzlich erhalten die Teilnehmer ein **Hygienezertifikat**, in welchem durch das Labor Bioexam AG die freiwilligen Anstrengungen ausgezeichnet werden.

**Modul A Standard** 2 x jährlich

3 Lebensmittel- und 3 Abklatschproben

**Modul B Standard** 2 x jährlich

4 Lebensmittel- und 3 Abklatschproben, wovon 1 Probe ein Snacks, Canapé oder ein Traiteurartikel sein muss.

**Modul B Premium** 2 x jährlich

5 Lebensmittel- und 4 Abklatschproben, wovon 2 Proben ein Snacks, Canapé oder ein Traiteurartikel sein müssen.

**Modul C Standard** 2 x jährlich

5 Lebensmittel- und 3 Abklatschproben, wovon 1 Probe ein Snacks, Canapé oder ein Traiteurartikel und 1 Probe eine Mahlzeit, ein Salat oder ein Müesli sein muss.

**Modul C Premium** 2 x jährlich

7 Lebensmittel- und 5 Abklatschproben, wovon 2 Proben ein Snacks, Canapé oder ein Traiteurartikel und 2 Proben eine Mahlzeit, Salat oder ein Müesli sein müssen



# Bioexam

## Auftragsformular (Richemont-Probenentnahmeprotokoll)

Auftraggeber:	Bäckerei Konditorei Muster		
Adresse:	Musterweg 12, 6666 Musterlingen		
Kontaktperson:	Herr H. Muster	Tel.:	011 111 11 11
Probenentnahme:	Datum: 22.01.08	Zeit: 14.00	Fax: 011 111 11 12
Untersuchung:	<b>Kategorie:</b> <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <b>Variante:</b> <input type="checkbox"/> Standard <input checked="" type="checkbox"/> Premium		

**Erklärungen zu Probenentnahme und -versand siehe Rück- resp. Folgeseite!**

Nr.	Lebensmittelproben Genauere Probenbezeichnung und -beschreibung (inkl. Verbrauchsdatum, Auftauftdatum, etc.)	Entnahmetemperatur °C	Zutaten	
			Rohe	Fermentierte
1	Crèmeschnitte Zu verk. bis 22.01.08 Herstelldatum: 21.01.08	4°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Hörnlisalat zu verbr. bis 23.01.08 Herstelldatum: 20.01.08	4°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Schinkensandwich zu verbr. bis 22.01.08 Herstelldatum: 21.01.08	4°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Eiercanapé Zu verk. bis 22.01.08 Herstelldatum: 21.01.08	4°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Thonsalat zu verbr. bis 22.01.08 Herstelldatum: 20.01.08	4°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Sandwich mit Ei zu verbr. bis 22.01.08 Herstelldatum: 21.01.08	4°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Tiramisu Zu verk. bis 24.01.08 Herstelldatum: 21.01.08	4°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nr.	Abklatschproben Genauere Bezeichnung der Entnahmestelle	Desinfiziert	Nur gereinigt	Ungereinigt
2	Arbeitsfläche Patisserie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Gastronomiebehälter	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Teller gross	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Händeabklatsch Mitarbeiter P. Muster	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ort, Datum: Musterlingen, den 22.01.08

Unterschrift: H. Muster

Bioexam AG  
Maihofstrasse 95a  
6000 Luzern 6

Labor für  
Lebensmittel-, Heilmittel-  
und Hygieneuntersuchungen

Tel 041 429 31 33  
Fax 041 429 31 30  
mail@bioexam.ch  
www.bioexam.ch


 STS 268  
 ISO/IEC 17025  
 akkreditiert  
 GMP zertifiziert

## Die 10 wichtigsten Prozessschritte

### 1. Aufbewahrung der Kühlelemente und Abklatschplatten:

- Kühlelemente mind. 48 Std. (z.B. übers Wochenende) bei  $-20^{\circ}\text{C}$  aufbewahren
- Abklatschplatten bei Raumtemperatur aufbewahren!



### 2. Auftragsformular ausfüllen:

- Entnahmedatum eintragen
- Entnahmetemperatur, Herstellungsdatum und andere wesentliche Infos eintragen
- Ankreuzen, ob rohe oder fermentierte Zutaten verwendet worden sind



### 3. Lebensmittelproben beschriften:

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



### 4. Lebensmittelproben entnehmen:

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



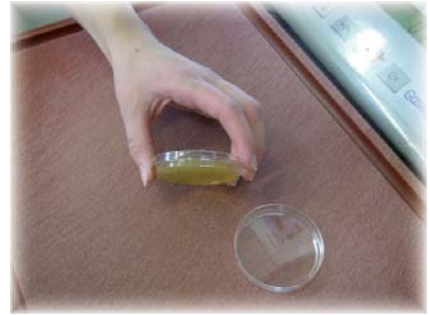
### 5. Abklatschproben vorbereiten:

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



## 6. Abklatschproben vornehmen:

- Abklatschplatte öffnen, ohne die Oberfläche zu berühren
- Abklatschplatte mit einem Druck von ca. 500 g, 10 Sekunden lang auf Prüffläche drücken
- Handabklatsche: Zwei Fingerkuppen (Hand-Innenseite) wie oben beschrieben 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 (Agar und Bouillon) gründlich reinigen



## 9. Proben versandfertig vorbereiten:

- Gefrorene Kühlelemente mit Lebensmittelproben in die Box legen
- Abklatschproben getrennt, nicht direkt auf oder neben den Kühlelementen, platzieren
- Freiraum in der Box mit Stopfmaterial (Papier, Styropor) ausfüllen



## 10. Box versandfertig machen:

- Innenteil mit Styropordeckel schliessen
- Auftragsformular drauflegen und Box verschliessen
- Bioexam-Adressetikette aufkleben
- Per Nachtexpress anfangs Woche ins Labor Bioexam AG senden





**Bioexam**

## Hygiene-Zertifikat

Hiermit bestätigen wir, dass die

**Bäckerei Konditorei Muster  
Musterweg 12  
6666 Musterlingen**

regelmässig an

### freiwilligen Hygienekontrollen

durch ein externes, neutrales Labor teilnimmt.

Geprüftes Sortiment:

Feinbackwaren gefüllt, Patisserie, Torten, Crèmen,  
Rohstoffe wie Rahm, Vanillecrème, Kräuter, Snacks,  
Glacen, Canapés und Traiteurartikel

Gültigkeit des Zertifikats: 24.01.2008 bis 23.01.2009

Luzern, den 24.01.2008

Candid Bucher  
Geschäftsleiter

Guido Thalmann  
Lebensmittel-Ingenieur HTL

Bioexam AG  
Maihofstrasse 95a  
6000 Luzern 6

Labor für  
Lebensmittel-, Heilmittel-  
und Hygieneuntersuchungen

Tel 041 429 31 33  
Fax 041 429 31 30  
mail@bioexam.ch  
www.bioexam.ch