

Was beinhaltet das Hygiene-Selbst-Kontroll-Konzept?

Hygiene-Selbst-Kontrolle (HSK)

Das Hygiene-Selbst-Kontroll-Konzept beinhaltet sechs Schritte:

1. Definition der kritischen Kontrollpunkte (HACCP), der erforderlichen Probenzahl und des Probenintervalls.
2. Umfassendes Hygieneaudit durch einen Spezialisten der Almedica AG zum Erfassen des Hygienestatus in Ihrem Betrieb.
3. Einführung des Hygiene-Selbst-Kontroll-Systems mit Ihren Hygiene-Verantwortlichen.
4. Regelmässige von Ihrem Personal durchgeführte Selbstkontrolle.
5. Jährliche Überprüfung der Hygiene-Selbst-Kontrollen durch einen Spezialisten der Almedica AG.
6. Regelmässige und angepasste Hygiene-schulung für alle Mitarbeitende mit dem Schulungsnachweis Hygienepass.

Die Vorteile der Hygiene-Selbst-Kontrolle sind:

- Belegbare Übereinstimmung mit den vorgegebenen Hygiene-Qualitätszielen (Compliance).
- Rasches Erkennen einer Abweichung (Non-Compliance) mit der Möglichkeit einer frühzeitigen Korrektur.
- Dokumentierte Kontrollergebnisse schützen Sie vor ungerechtfertigten Haftungsansprüchen.
- Sensibilisierung der Mitarbeiter und nachhaltige Förderung des Hygienebewusstseins.
- Voller Nutzen bei optimaler Kosteneffizienz.
- «Hygienepass», der ideale Schulungsnachweis für Sie und Ihre Mitarbeitenden (jederzeit per Internet abruf- und ausdrückbar).

Gerne kommen wir bei Ihnen vorbei und beraten Sie **kostenlos**.
Rufen Sie uns für ein unverbindliches Erstgespräch an: **Telefon 026 672 90 90**

Hygiene-Selbst-Kontrolle: Praxisbericht



Es reicht nicht, wenn das Hotel sauber ist!

Die optische Sauberkeit ist das eine, das andere ist die bakterielle Belastung der verschiedenen Hotelbereiche. Um da Verbesserung zu erzielen, braucht es oftmals das Knowhow von externen Partner, wie das Beispiel des Ramada Plaza in Basel zeigt.



Das Ramada Plaza hat 224 moderne Zimmer, einen Wellnessbereich und einen eigenen Gastronomie-Bereich mit Catering. Frau Petra Emmel ist seit 2006 als General Manager im Hotel Ramada Plaza in Basel tätig.

Interview: Rolf Flückiger, Hygieneberater der Almedica AG

Was bedeutet Hygiene für das Ramada Plaza?

Hygiene ist ein wichtiger Punkt bei uns. Die Gäste achten immer mehr auf Hygiene, weil sie von den Medien sensibilisiert werden. Aber auch die Thematiken der beiden Pandemien (Vogel- und Schweinegrippe) trug dazu bei, dass die Leute mehr auf Hygienebelange achten. Zudem sind auch die gesetzlichen Auflagen schärfer geworden, beispielsweise das HACCP-Konzept (Definition der kritischen Kontrollpunkte), welches jeder Betrieb haben muss. Bei uns umfasst es 39 Punkte, der erste Punkt lautet zum Beispiel: «Die Lebensmitteltemperaturen müssen kontrolliert und als Nachweis notiert werden.»

Wer trägt bei Ihnen im Hotel Ramada Plaza in Basel die oberste Verantwortung für Hygiene?

Letztendlich liegt die Hauptverantwortung bei mir, für die Umsetzung sind jedoch die Abteilungsleiter zuständig, im Besonderen unser Küchenchef Manfred Bayer und die Firma CRS, bei der wir den Bereich House-Keeping ausgelagert haben.

Was für Vorkehrungen haben Sie bei Ihnen getroffen?

Die halbjährlichen Hygiene-Audits durch die Almedica im Küchenbereich und seit 2008 auch in den Hotelzimmern sind für unser Haus sehr wichtig. Diese Überprüfungen liefern den Ist-Zustand und zeigen auf, wo wir noch Verbesserungen erzielen müssen. Die Audits decken allfällige Mängel schonungslos

auf. Dazu sind uns die detaillierten Hygieneberichte und die davon abgeleiteten Massnahmen-Vorschläge der Almedica AG sehr dienlich. Dankbar sind wir auch für die Beratung, die Hinweise, das kritische Hinterfragen und letztlich auch für die Abklatsch-, Luft- und Wasserproben sowie die Temperaturüberprüfungen in unseren Kühleinheiten. Äusserlich sieht noch rasch etwas sauber aus, auch für den Gast, doch die Proben liefern uns Fakten, die uns beurteilen lassen, ob wir mit der Hygiene zufrieden sein können und die Standards eingehalten werden. Weiter haben wir die Hygienestandards unserer Ramada-Kette und die gesetzlichen Auflagen einzuhalten und werden von der kantonalen Lebensmittelinspektion im Küchenbereich kontrolliert. Im Küchenbereich arbeiten wir mit der Firma Ecolab zusammen, die die Reinigungsmittel zur Verfügung stellt, die Hygienepläne erstellt und das Personal schult. Neue Mitarbeitende werden entsprechend bei ihrem Eintritt geschult.

Die Almedica AG macht seit 2006 Hygieneaudits im Küchenbereich und seit 2008 werden auch die Hotelzimmer auf Hygienebelange überprüft. Was ist Ihr Nutzen von diesen Audits und weshalb lassen Sie auch die Hotelzimmer überprüfen?

Uns geht es bei der Hygiene nicht nur um die optische Sauberkeit, sondern auch um die bakterielle Belastung der Bereiche. Dafür die Hilfe eines externen Partners, der auf diesem Gebiet spezialisiert ist.



Mit der Überprüfung der Hotelzimmer können wir die Arbeit unseres Dienstleisters kontrollieren und ihn entsprechend in Verantwortung nehmen. Die Überprüfungen der Almedica AG sind für uns auch ein Ausweis um nach aussen zu zeigen, dass wir der Hygiene einen grossen Stellenwert beimessen und die Sache im Griff haben.

Wo liegt Ihrer Meinung nach das grösste Risiko in Bezug auf Hygiene in einem Hotel wie dem Ramada Plaza und wo wäre noch ein Handlungsbedarf?

Das grösste gesundheitliche Risiko liegt ganz klar im Küchenbereich. Unser Küchenchef ist sehr erfahren und bestrebt, konstante Verbesserungen anzustreben. Ein Beispiel ist der Küchenboden: Die Abklatschproben fielen mehrmals unbefriedigend aus, worauf wir ihn erneuert haben und seither in diesem Bereich sehr gute Resultate der Proben erhalten. Der Gastrobereich ist bei uns sehr wichtig, gerade auch weil wir einen Cateringservice (Basler Messe) anbieten. Wir haben hier einen guten Ruf und können es uns nicht erlauben, diesen aufs Spiel zu setzen. Im Bereich der Hotelzimmer ist es uns



wichtig, dass diese sauber bzw. optisch sauber sind. Natürlich lassen wir auch die Hotelzimmer durch die Almedica AG auf bakteriologische Sauberkeit prüfen um auch dort unsere Hausaufgaben gut zu machen. In einem Haus wie dem Ramada-Plaza muss einfach alles von A bis Z stimmen.

Sind Sie im Falle einer Pandemie vorbereitet, wie es auch das BAG empfiehlt?

Wir haben Vorkehrungen getroffen. Die Mitarbeiter-Schulung ist ein zentraler Punkt, wir machen Aushänge, stellen Material zur Verfügung und informieren breit. Dazu dienen uns die Hilfestellungen von den Verbänden, beispielsweise Hotellerie Suisse.

Wie beurteilen Sie die Qualität der Almedica AG-Dienstleistungen?

Wir haben verschiedene Offerten eingeholt und uns dann für Almedica AG entschieden, weil uns das Preis-/Leistungsverhältnis überzeugt hat. Das Feedback auf die Proben kommt rasch, die Berichte erhalten wir elektronisch und per Post. Sie sind sehr gut aufgearbeitet und mit der Hygieneampel leicht zu verstehen, insbesondere auch für die Mitarbeitenden in der Küche. Wir spüren ein hohes Engagement und möchten die Zusammenarbeit auch in Zukunft beibehalten.

Können Sie uns bzw. unsere Dienstleistung weiterempfehlen?

Das können wir auf jeden Fall. Die Zusammenarbeit ist transparent, die Betreuung und Beratung sind gut. Wir erhalten Hinweise auf kritische Kontrollpunkte, Empfehlungen für Hygienemassnahmen, die realitätsnah und praktisch sind.