

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



Hygiene als Produkte-Sicherheit für den Kunden

Die Hygiene spielt eine zentrale Rolle bei der Produktion von Lebensmitteln. Nur mit einer konsequenten Kontrolle, vom Wareneingang bis zur Fertigstellung der Produkte, lässt sich sicherstellen, dass die Vorschriften eingehalten werden.



Herr Gottfried Brönnimann arbeitet seit 35 Jahren in der Genossenschaft Migros Aare im Bereich Fleischverarbeitung. Er begann seine Tätigkeit 1986 als Metzger im Supermarkt Shoppyländ Schönblühl. Heute ist er verantwortlich für die Produktion und das Qualitätsmanagement im Bereich Produktion mit 120 Mitarbeiter. Sie arbeiten in zwei Schichten von Montag bis Samstag.

Interview: Rolf Flückiger, Hygieneberater der Almedica AG

Herr Brönnimann, wie lange sind Sie bei der Genossenschaft Migros Aare bereits tätig und was freut Sie am meisten an Ihrem Beruf?

Ich arbeite seit 35 Jahren bei der Migros Aare. In diesen Jahren habe ich einige Abwechslung in meinem Beruf erlebt. Der Einstieg in den Bereich der Hygiene kam mit dem Projekt «Schneestern» der Migros. Ich arbeitete aktiv darin mit, weil ich es für ein sinnvolles Projekt hielt und es mich deshalb auch interessierte.

Welche Bedeutung hat der Begriff Hygiene für Sie?

Hygiene ist ein ganz wichtiger Begriff. Hygiene ist für alle notwendig. Für den Kunden bedeutet die Hygiene in unserem Bereich auch eine Produktsicherheit. Im Falle einer Reklamation handeln wir sofort und mit höchster Priorität.

Was wird von Gesetzeswegen in dieser Hinsicht gefordert?

Die Selbstkontrolle. Die gesetzlichen Grenzwerte müssen eingehalten werden. Wir arbeiten mit unserem internen Labor der SQTS zusammen. Nach dem gesetzlich vorgeschriebenen Prüfplan muss man beispielsweise Hackfleisch siebenmal in kurzen Zeitabständen einschicken. Wenn die Ergebnisse den Vorgaben entsprechen, können die Intervalle reduziert werden. Ein anderes Beispiel für eine gesetzliche Vorschrift: Einmal erwärmte Ware, die wieder abgekühlt ist, darf nicht nochmals erwärmt werden.

Sie benützen Hygicult-Abklatschtestes zur Überprüfung der Fleischqualität in Ihrem Betrieb. Sind Sie zufrieden mit dem Produkt?

Ich bin sehr zufrieden und überzeugt vom Produkt. Wir haben gute Erfahrungen damit gemacht.

Einmal hatten wir von einem Lieferanten Kaninchenfleisch geliefert bekommen. Nach unserem Abklatschtest hat sich gezeigt, dass wir das Fleisch nicht annehmen können. Der Lieferant wollte es zuerst nicht akzeptieren und lies eine Untersuchung im eigenen Labor durchführen. Schliesslich zeigte es sich, dass wir mit dem Abklatschtest die gleichen Resultate erzielten wie das Labor.

Wie beurteilen Sie die Qualität unserer Produkte? Einsatzfreundlichkeit und Zuverlässigkeit?

Bis anhin habe ich die Produkte sowohl von der Qualität als auch von der Zuverlässigkeit her als sehr gut erlebt.

Wie haben Sie die Qualitätssicherung mit den Abklatschtestes organisiert und wie regelmässig werden die Abklatsche gemacht?

Im Turnus kontrollieren wir jeden Lieferanten wöchentlich. Zweimal im Monat kontrolliert eine externe Organisation, die unabhängig von der Migros ist, unsere Produktionsräume. Wir haben definiert, wo wir die Abklatschproben durchführen.

Wo werden diese Tests überall eingesetzt?

Überall. Von der Warenanlieferung, zur Frischfleischkontrolle, beim Personal (Hände), bis zu den Arbeitsflächen und an den Maschinen.

Was unternehmen Sie bei schlechten Werten bzw. schlechter Hygiene?

Wir haben einen Toleranzwert. Das heisst eine 3 ist tolerierbar. Wenn sich herausstellt, dass die gelieferte Ware einen Wert von 3 aufweist, gibt es eine telefonische Meldung an den Lieferanten. Wenn die Kontrolle aber eine 2 oder einen schlechteren Toleranzwert anzeigt, gibt es eine schriftliche Meldung. Der Lieferant muss innerhalb einer Woche Stellung nehmen, was er unternimmt. Wenn keine Antwort eintrifft, wird er gesperrt. Beim Personal wird ohne Vorwarnung ein Abklatschtest durchgeführt. Wenn sich schlechte Werte herausstellen wird der Mitarbeiter einen Monat separat aufgeführt. Beim zweiten Mal führen wir mit ihm ein Gespräch



und wenn dies keine Verbesserung zur Folge hat, müssen wir uns von dieser Person trennen. Wir können nicht unsere Produktion gefährden.

Wie reagieren Ihre Lieferanten darauf, wenn Sie Ihre Fleischqualität bemängeln?

Die meisten sind einsichtig und bemühen sich, die Qualität zu verbessern. Im Bereich der Hygiene sind wir auch dazu bereit, Lieferanten zu beraten, wenn sie dies wünschen.

Können Sie unsere Produkte weiterempfehlen?

Ja, ich kann sie weiterempfehlen. Bis anhin habe ich kein anderes Angebot kennen gelernt, dass besser wäre. Für mich ist die Gesamtkeimzahl massgebend.

Gibt es Ihrer Meinung nach Verbesserungsmöglichkeiten auf diesem Gebiet?

Nein, ich wüsste zur Zeit nichts.

