



Hygiene in der Gastronomie

Hygienemonitoring zur Prävention

Als Gastronom sind Sie verpflichtet, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Es handelt sich dabei nicht nur um eine moralische Verpflichtung gegenüber dem Gast, sondern auch um eine Anforderung des Lebensmittelgesetzes. Letzteres ist der Grund, weshalb die behördliche Lebensmittelinspektion mehr oder weniger regelmässig bei Ihnen zu Besuch ist und abklärt, ob die Hygienevorschriften eingehalten werden und die Selbstkontrolle funktioniert.

Hygieneberatung statt Kontrolle

Die Wirksamkeit Ihres Hygienekonzepts beurteilen Sie am objektivsten mit gezielten mikrobiologischen Untersuchungen. Sie können die Proben selbst nehmen und für die Analyse Labor Veritas AG zuschicken (Informationen zur Probenahme und zum Probenversand siehe Spotlight Nr. 4). Stattdessen oder in Ergänzung dazu können uns aber auch für ein Hygienemonitoring (traditionell auch «Betriebskontrolle» genannt) anfordern und so die Entscheidung zur Probenwahl und die Durchführung der Probenahme den Spezialisten von Labor Veritas AG überlassen. Hygiene-probleme entstehen oft durch Unwissenheit, Sorglosigkeit oder eine gewisse Betriebsblindheit. Labor Veritas AG hilft Ihnen, mit einer unabhängigen Optik, Schwachstellen aufzudecken und praxisnahe Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten.

Hygieneuntersuchung auf Sie zurechtgeschnitten

Labor Veritas AG schlägt Ihnen ein auf Ihren Betrieb und Ihr Angebot angepasstes Monitoringkonzept im Rahmen eines Servicevertrags vor. Im konkreten Fall kann dies z. B. heissen, dass eine Hygienefachperson von Labor Veritas AG zweimal pro Jahr – in der Regel ohne Vorankündigung – zu Ihnen in den Betrieb kommt und die Hygienesituation prüft. Dies umfasst neben der visuellen Beurteilung von Räumen und Einrichtungen die Einschätzung der küchenspezifischen Prozesse und Abläufe, der Personalhygiene, des Selbstkontrollkonzeptes sowie gezielte Mitarbeiterschulungen und Probenahmen inklusive Lebensmittelanalysen. Erkenntnisse und Resultate werden in einem Bericht zusammengefasst, den Sie einige Tage nach unserem Einsatz erhalten. Ziel ist es, bei jeder Betriebskontrolle mit Ihnen zusammen eine Qualitätsverbesserung zu erreichen.

Hygieneuntersuchung und mehr

Über die Betriebskontrollen hinaus bieten wir unseren Kunden auch Unterstützung bei der Behandlung von kritischen Kundenreklamationen oder Vollzugsbeanstandungen sowie bei lebensmittelrechtlichen Problemstellungen. Dabei werden unsere Servicevertragskunden bei Ressourcenengpässen immer prioritär behandelt. Und falls Sie die Systematik und Dokumentation Ihres Selbstkontrollkonzeptes mit externer Hilfe kritisch hinterfragen wollen, ist auch dazu entsprechendes Know-how bei Labor Veritas AG abrufbar.



In folgenden Spotlights informieren wir Sie über weitere Dienstleistungen und Wissenswertes im Zusammenhang mit der Gastrohygiene:



**Spotlight Nr. 4:
Probenahme und Probenversand**

Do-it-yourself-Anleitung für die Gastronomie



**Spotlight Nr. 24:
Wiki Veritas**

Wissen sichern und vernetzen



**Spotlight Nr. 7:
Legionellen**

Unerbetene Gäste im hauseigenen Wassernetz



**Spotlight Nr. 25:
Pseudomonas aeruginosa**

Vom Wasser- zum Krankenhauskeim



**Spotlight Nr. 13:
Anforderungen Badeqasserqualität**

Für ein ungetrübtes Badevergnügen



**Spotlight Nr. 26:
Kühlkette für Lebensmittel**

Vorgaben der Hygieneverordnung



**Spotlight Nr. 19:
Listeria monocytogenes**

Gefährlich für Schwangere und Immungeschwächte



**Spotlight Nr. 27:
Campylobacter**

Verursacher der meisten Lebensmittelinfektionen



**Spotlight Nr. 20:
Hygieneleitlinie Gastronomie**

Tipps für den Einstieg in die Selbstkontrolle

Weitere Spotlights werden folgen.



Ansprechpartner



Leistungskatalog

Scan & Go: QR-Code Reader im App Store (iOS) oder Play Store (Android) downloaden, Code scannen und mehr entdecken.

Labor Veritas AG, Postfach, CH-8027 Zürich
Telefon 044 283 29 30, Fax 044 201 42 49
admin@laborveritas.ch, www.laborveritas.ch