



Hygienemonitoring

Prävention kommt vor dem Troubleshooting

Die technologischen und lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie die Bedürfnisse des Handels und der Verbraucher werden für Hersteller von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen immer komplexer. Die Entwicklung neuartiger Produkte, moderner Abfüll- und Verpackungstechnologien sowie die Anpassung der Mikroorganismen an ihre Umwelt stellen die Industrie bei der Sicherstellung einer nachhaltigen Qualitätssicherung laufend vor neue Herausforderungen. Ein systematisch und regelmässig durchgeführtes Hygienemonitoring hilft, die Wahrscheinlichkeit des Eintretens von unliebsamen Überraschungen zu reduzieren.

Hygienemonitoring im Produktionsalltag

Probenahmen in der laufenden Produktion dienen der Überprüfung der Einhaltung der guten Herstellungs- und Hygienepraxis (GHP). Falls Sie nicht über die notwendigen fachlichen und personellen Ressourcen verfügen, steht Ihnen mit Labor Veritas AG ein technologisch und analytisch erfahrenes Team auf Abruf zur Verfügung. Dies gilt auch für den Ernstfall, wenn Sie bzw. Ihre Qualitätsverantwortlichen mit akuten Hygieneproblemen – oft verursacht durch fehlendes Controlling, fehlendes Fachwissen, zeitliche Überlastungen oder eine gewisse Betriebsblindheit – konfrontiert sind und kurzfristig Handlungsbedarf besteht.

Unabhängig davon, ob es sich um einen präventiven Einsatz oder um eine Notfallmassnahme handelt, besteht unsere Aufgabe darin, mit einer unabhängigen Optik Hygieneschwachstellen aufzudecken und mit der Empfehlung von praxisnahen Massnahmen einen Beitrag zur kontinuierlichen Verbesserung zu leisten.

Hygienemonitoring als Teil des Lebensmittelsicherheitskonzepts

Labor Veritas AG bietet für jeden Kunden ein auf ihn zugeschnittenes Monitoring an, dessen Umfang unter Berücksichtigung des bestehenden Selbstkontrollkonzepts auf die Bedürfnisse des jeweiligen Unternehmens abgestimmt wird. Das Angebot erstreckt sich von allgemeinen oder projektbezogenen Stufenkontrollen über visuelle Hygienebeurteilungen und Unterstützung bei spezifischen Fragestellungen (Troubleshooting) bis hin zum Abgleich mit dem betriebseigenen Labor. Ziel ist, Hygienemängel im Betrieb und Präventionsmassnahmen aufzuzeigen.





Soll die Zusammenarbeit auf einer regelmässigen Basis ins Lebensmittelsicherheitskonzept integriert werden, wird die erwartete Leistung sinnvollerweise in einem Servicevertrag (Rahmenvertrag) festgehalten:

- Entnahme von Proben im Betrieb (punktuell oder Stufenkontrollen)
- mikrobiologische und chemisch-technische Analysen inkl. Sensorik
- Beurteilung des hygienischen Zustandes von Räumen und Einrichtungen
- Beurteilung der Sicherheit von hygiene relevanten Prozessen im Betrieb
- Beurteilung der Personal- und Umgebungshygiene (inkl. Tupper- oder Abklatschproben und Luftkeimzahlmessungen)
- Durchführung von Hygieneschulungen (Theorie und Praxis; vorzugsweise direkt im Betrieb)
- Unterstützung bei der Bewertung und Abklärung von Kundenreklamationen
- Unterstützung bei Anlageabnahmen und Reinigungsvalidierungen

Spotlights zu weiteren Beratungsdienstleistungen



Spotlight Nr. 17: Interne Audits

Beitrag zur kontinuierlichen Verbesserung



Spotlight Nr. 18: Qualitätsmanagement

Prozessorientierung beginnt in den Köpfen



Spotlight Nr. 9: Abwassermessungen

Fakten schaffen Klarheit



Spotlight Nr. 12: Kontaminationen in Druckluft

Druckluft aus normativer Sicht



Spotlight Nr. 15: Massgeschneiderte Analytik

Methodenentwicklung für individuelle Bedürfnisse

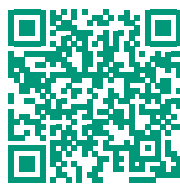


Spotlight Nr. 7: Legionellen

Unerbetene Gäste im hauseigenen Wassernetz



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