



## Hygienekontrolle

### Prävention kommt vor Troubleshooting

Die lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie die Bedürfnisse des Handels und der Verbraucher werden für die Hersteller von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen immer komplexer. Hinzu kommen Aspekte wie die Entwicklung neuartiger Produkte und moderner Abfüll- und Verpackungstechnologien sowie die teilweise Unberechenbarkeit der Mikroorganismen, welche die Hersteller bei der Sicherstellung einer nachhaltigen Qualitätssicherung laufend vor neue Herausforderungen stellen.

#### Hygienekontrollen durch externe Fachleute

Probenahmen in der laufenden Produktion dienen der Überprüfung der Einhaltung der betriebsspezifischen Vorgaben und der guten Hygienepaxis (GHP). Entscheidend ist, dass solche Probenahmen systematisch und regelmässig erfolgen, damit mit den generierten Daten gegebenenfalls gezielte Sofort- und Korrekturmassnahmen eingeleitet werden können. Das Team von Labor Veritas AG ist seit vielen Jahren mit einem technologisch und analytisch erfahrenen Team unterwegs und in der Lage, Sie bei Hygienekontrollen und Probenahmen zu unterstützen. Der Beizug von externen Fachkräften bietet sich vor allem dann an, wenn

- kein eigenes Betriebslabor vorhanden ist;
- die Argumentation auf akkreditierten Prüfergebnissen aufbauen soll;
- es an Personalressourcen mangelt;
- das notwendige Fachwissen in Hygiene und Mikrobiologie nicht vorhanden ist; oder
- eine betriebsunabhängige Optik ins Spiel gebracht werden soll.

#### Hygienekontrollen als Element des Lebensmittelsicherheitskonzepts

Letzteres, die unabhängige bzw. externe Optik, kann dazu beitragen, der Betriebsblindheit den Kampf anzusagen und systematische Hygienemängel zu erkennen und zu beheben. Sie können uns bei akuten Hygieneproblemen jederzeit für Vor-Ort-Abklärungen anbieten. Wir würden es aber vorziehen, Sie bei der Prävention und Optimierung Ihres Selbstkontroll- oder Lebensmittelsicherheitskonzepts zu unterstützen und dadurch einen nachhaltigeren Beitrag zur Lebensmittelsicherheit zu leisten. Es ist auch denkbar, dass wir Sie dazu befähigen, die Hygienekontrollen und die Probenahmen selbst durchführen, und Sie uns ab und zu zur Verifikation Ihres Kontrollkonzepts beiziehen.





Egal, welchen Weg Sie wählen: Entscheidend ist gegenseitiges Vertrauen. Eine längerfristige Zusammenarbeit hilft uns, Ihre Prozesse und Ihre Produkte besser kennenzulernen, und Ihnen, dass wir Sie effektiver unterstützen können. Es empfiehlt sich, unsere Leistungen auf Ihr Selbstkontrollkonzept auszurichten und im Rahmen eines auf Ihr Unternehmen ausgerichteten Servicevertrags festzuhalten. Vertragselemente können sein (Aufzählung nicht abschliessend):

- Probenahmen vor Ort (punktuell, projektbezogen, prozessbezogen, gesamtbetrieblich)
- mikrobiologische und chemisch-technische Analysen (grösstenteils akkreditierte Analytik)
- Beurteilung des hygienischen Zustandes von Räumen und Einrichtungen
- Beurteilung der Personal- und Umgebungshygiene (inkl. Tupfer- oder Abklatschproben und Luftkeimzahlmessungen)
- Bewertung von hygiene relevanten Prozessen und Arbeitsschritten
- Unterstützung beim Planen und Umsetzen von Verifizierungs- und Validierungsprogrammen
- Durchführung von Hygieneschulungen
- Kalibrierung der betriebseigenen Analytik

Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihr Vertrauen schenken und uns zu einem unverbindlichen Erstgespräch einladen.



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