

Bäckerei, Konditorei, Confiserie Hygiene Selbstkontrolle mit Zertifikat




Selbstkontrolle

Seit der Revision des Lebensmittelrechtes im Jahr 2017 ist die Selbstkontrolle zum zentralen Begriff geworden. Die Betriebe haben einen grösseren Spielraum, tragen aber auch mehr Eigenverantwortung. Ein Element der Selbstkontrolle ist die Gefahrenanalyse und die Festlegung der kritischen Kontrollpunkte. Die Analytik in einem Labor ist ebenfalls ein Element und dient der Überprüfung der festgelegten kritischen Kontrollpunkte.

Analytik

Wir sind ein mittelgrosses, nach ISO 17025 akkreditiertes Labor aus Bazenheid SG. Die Lebensmittelanalytik ist eine unserer Haupttätigkeiten. Bei der Selbstkontrolle liegt der Fokus auf die mikrobiologischen Parametern wie aerobe mesophile Keime, Enterokokken, Escherichia coli, Salmonellen und andere. Je nach Produktgruppe müssen gemäss Hygieneverordnung andere Parameter untersucht werden. Nachfolgend eine Übersicht der wichtigsten Produktgruppen.

Prüfumfang Lebensmittel	PG 1,2	PG 4	PG 5	PG 6
	Pâtisserie Schlagrahm	Rohe, genussfertige Lebensmittel	Hitzebe- handelte, genussfertige Lebensmittel	Misch- produkte mit hitze- behandelten und rohen Zutaten
	Cremeschnitten, Fruchttörtchen, Diplomat, Schokoladen- mousse	Mischsalate, Gemüsedips, Smoothies, Fruchtsäfte	vorgekochte Produkte, Vanillecrêmen, Suppen, Fertigmenüs	Sandwiches, Birchermüesli, Teigwaren-, Kartoffelsalat
Probenmenge	100g	100g	100g	100g
Aerobe, mesophile Keime (AmK)				
Enterobacteriaceae (Coliforme)				
Escherichia coli				
Staphylokokken, koagulase positiv				
Bacillus cereus				
Hefen				
Schimmelpilze				
Listeria monocytogenes				
Salmonella spp.				

Angebot

Im Angebot stehen verschieden grosse Hygiene-Pakete. Bei der Auswahl eines Paketes soll die Betriebsgrösse und die Produktvielfalt berücksichtigt werden. Nach der Anmeldung erhalten Sie entweder die Probenboxe mit sterilen Probenbehältern per Kurier zu Ihnen oder wir deponieren diese bei einer unserer Sammelstellen. Nach der Probenentnahme holen wir das Paket bei Ihnen ab oder Sie deponieren es wieder bei einer der Sammelstellen.

Anstelle der Pakete zu Vorzugstarifen kann der Betrieb aber auch entscheiden, nur bei Bedarf Proben zu nehmen und diese zu den Einzeltarifen untersuchen zu lassen. Die Option Hygienezertifikat ist dann allerdings nicht möglich.

Den Prüfbericht erhalten Sie bequem per E-Mail. Nach der Zustellung des ersten Prüfberichtes erfolgt die Rechnungsstellung des Paketes. Ausserdem erhalten Sie bei allen Paketen kostenlos unser Kundenportal «Meine Bamos». Zusätzlich zum Prüfbericht stellen wir bei Bedarf auch Hygienezertifikate aus, welche 1 Jahr gültig sind.

Probenentnahme Mikrobiologie

Alle Proben werden zur eigenen Qualitätskontrolle entnommen. Alle Resultate werden von uns per E-Mail nur an den Auftraggeber gesendet. Die Verantwortung bei schlechten Proben weitere Schritte zu unternehmen, liegt beim Auftraggeber. Um einen echten Nutzen der Analytik zu erzielen, sollten die Lebensmittelproben vom Verantwortlichen, unangemeldet während der Produktion, entnommen werden.

Die Schritt für Schritt Anleitung zur Probenentnahme ist auf unserer Homepage www.bamos.ch unter Downloads Bäckerei/Konditorei ersichtlich. Das Auftragsformular ist ebenfalls dort aufgeschaltet.

Beratung

Neben der Analytik bieten wir auch eine Hygieneberatung vor Ort an. Die Fahrtpauschale für die Ostschweiz beträgt 100.- Fr. Der Zeitaufwand wird mit 130.- Fr./h abgerechnet.

Anmeldung Hygiene Selbstkontrolle

Kreuzen Sie das gewünschte Paket mit der gewünschten Logistik und allfälliger Option Hygienezertifikat an.

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | XS | 1x pro Jahr: 3 Lebensmittel- und 2 Abklatschproben | 360.- Fr. |
| | <input type="checkbox"/> | Sammelstelle
0.- Fr. | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Kurier
25.- Fr. | <input type="checkbox"/> |
| | | | mit Hygienezertifikat
20.- Fr. |
| <input type="checkbox"/> | S | 2x pro Jahr: 3 Lebensmittel- und 3 Abklatschproben | 670.- Fr. |
| | <input type="checkbox"/> | Sammelstelle
kostenlos | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Kurier
50.- Fr. | <input type="checkbox"/> |
| | | | mit Hygienezertifikat
20.- Fr. |
| <input type="checkbox"/> | M | 2x pro Jahr: 5 Lebensmittel- und 4 Abklatschproben | 990.- Fr. |
| | <input type="checkbox"/> | Sammelstelle
kostenlos | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Kurier
50.- Fr. | <input type="checkbox"/> |
| | | | mit Hygienezertifikat
20.- Fr. |
| <input type="checkbox"/> | L | 2x pro Jahr: 7 Lebensmittel- und 5 Abklatschproben | 1'330.- Fr. |
| | <input type="checkbox"/> | Sammelstelle
kostenlos | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Kurier
50.- Fr. | <input type="checkbox"/> |
| | | | mit Hygienezertifikat
20.- Fr. |
| <input type="checkbox"/> | XL | 2x pro Jahr: 10 Lebensmittel- und 5 Abklatschproben | 1'860.- Fr. |
| | <input type="checkbox"/> | Sammelstelle
kostenlos | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Kurier
50.- Fr. | <input type="checkbox"/> |
| | | | mit Hygienezertifikat
20.- Fr. |

Gewünschte Untersuchungstermine:

1. Untersuchung Woche: _____

2. Untersuchung Woche: _____

Firma _____

Name, Vorname _____

Telefon _____

E-Mail _____

Datum _____

Unterschrift _____