

# Lebensmittelsicherheit

## Hygienemonitoring in der Lebensmittelindustrie

Die technologischen und lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie die Bedürfnisse von Handel und Verbraucher werden für Lebensmittelhersteller immer komplexer. Die Entwicklung neuartiger Produkte, moderner Abfüll- und Verpackungstechnologien sowie die Anpassung der Mikroorganismen an ihre Umwelt stellen die Industrie vor immer neue Herausforderungen für eine nachhaltige Qualitätssicherung. Gefragt sind deshalb spezifisches Fachwissen und fachübergreifende Lösungsansätze. Labor Veritas AG bietet genau hier Unterstützung.

### Hygienemonitoring als Beitrag zur Lebensmittelsicherheit

Bei Hygieneproblemen steht ein Team mit technologischen Erfahrungen zur Verfügung, welches koordinierend und auf analytischen Fakten basierend die Qualitätssicherung unterstützen kann. Seit mehreren Jahren führt Labor Veritas AG Hygienemonitorings in Betrieben durch, die in den unterschiedlichsten Branchen tätig sind.



Probenanalysen sind ein wichtiger Bestandteil zur Beurteilung der Hygiene. Die mikrobiologischen Ergebnisse spiegeln objektiv den Hygienestatus der Anlagen wider und können Schwachstellen in den Prozessen aufzeigen.



Neben Produktanalysen dienen insbesondere Ergebnisse aus einem umfassenden Umgebungsmonitoring der Einschätzung des Hygienestatus einer Anlage oder eines Prozesses.

Im Mittelpunkt stehen die Unterstützung und Beratung der Qualitätsverantwortlichen und deren Mitarbeiter in Hygienefragen. Hygieneprobleme entstehen oft durch fehlendes Fachwissen, zeitliche Überlastung oder eine gewisse Betriebsblindheit. Labor Veritas AG hilft mittels einer unabhängigen Optik, Schwachstellen aufzudecken und empfiehlt praxisnahe Verbesserungsmaßnahmen.

### Hygienemonitoring im Alltag

Labor Veritas AG bietet für jeden Kunden ein auf ihn zugeschnittenes Monitoring an, welches in Serviceverträgen festgehalten werden kann. Das Angebot erstreckt sich von allgemeinen oder projektbezogenen Stufenkontrollen, visuellen Hygienebeurteilungen, Unterstützung bei spezifischen Problemen (troubleshooting), dem Abgleich mit dem betriebseigenen Labor bis hin zur Arbeitssicherheit (siehe Angebot auf der Rückseite). Die Häufigkeit und der Umfang werden auf die Bedürfnisse des jeweiligen Betriebs abgestimmt. Konkret bedeutet dies, dass ein Spezialist von Labor Veritas AG z. B. zweimal pro Jahr in den Betrieb kommt und die Hygienesituation überprüft. Alle Erkenntnisse und Resultate werden in einem schriftlichen Bericht zusammengefasst. Ziel ist es, bei jeder Kontrolle zusammen mit dem Hersteller eine Qualitätsverbesserung zu erreichen. Zudem bietet Labor Veritas AG Hilfe an beim Umgang mit Kundenreklamationen und Vollzugsbeanstandungen sowie bei lebensmittelrechtlichen Problemstellungen.



Der direkte und persönliche Austausch mit den Hygienespezialisten ist einer der wichtigsten Punkte. Jedes Hygienemonitoring ist Teil der gezielten Schulung und Weiterbildung der Mitarbeiter.

## Ein Beispiel

Ein langjähriger Partner von Labor Veritas AG ist die Coca-Cola HBC Schweiz AG. Das Unternehmen hat Labor Veritas AG als externen Vertrauenspartner gewählt, um im Rahmen der Selbstkontrolle externe Analysen durchführen zu lassen. Das Hygienemonitoring ist Teil des Selbstkontrollkonzepts der Coca-Cola HBC Schweiz AG und wird als eine von verschiedenen präventiven Massnahmen für die Lebensmittelsicherheit eingesetzt. Für die Qualitätsverantwortlichen sind die Vorteile der Zusammenarbeit mit Labor Veritas AG: die unabhängige Optik der Getränkefachleute, die hohe Flexibilität und Nähe des Labors sowie die breite Kompetenz in Technologie und Hygiene. So eingesetzt unterstützt der Partner damit kontinuierlich die Qualitätssicherungsprozesse bei Coca-Cola HBC Schweiz. Mittels mikrobiologischer Stufenkontrollen können zum Beispiel Mängel oder Risiken in der Produktion aufgezeigt oder vorbeugende Hygienemassnahmen entwickelt werden. Ziel ist dabei immer eine nachhaltige und einwandfreie Lebensmittelhygiene, die durch amtliche Lebensmittelkontrollen oder im Rahmen von internen Audits regelmässig überprüft wird.

## Angebot der Labor Veritas AG für Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

- Entnahme von Lebensmittel- und Umgebungsproben im Betrieb: Stufenkontrollen
- Mikrobiologische und chemisch-technische Analysen inkl. Sensorik
- Beurteilung des hygienischen Zustandes von Räumen und Einrichtungen
- Beurteilung der Prozesse und Tätigkeiten im Rahmen der Lebensmittelherstellung
- Beurteilung der Personal- und Umgebungshygiene inkl. Tupfer- oder Abklatschproben
- Beratung bei der Erstellung und Umsetzung von HACCP-Konzepten
- Durchführung von Hygieneschulungen (Theorie und Praxis)
- Unterstützung bei Kundenreklamationen
- Unterstützung bei Abnahmen und Reinigungsvalidierungen
- Beratung in Arbeitssicherheit
- Beratung in rechtlichen Fragestellungen
- Abwasserbeurteilung



### Kontakt

Detaillierte Auskünfte und ein auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtetes Angebot erhalten Sie von der zuständigen Abteilungsleiterin Dr. Susanne Losio, dipl. oec. troph. Univ., Dr. sc. ETH, Tel. dir. +41 44 283 29 33, E-Mail [s.losio@laborveritas.ch](mailto:s.losio@laborveritas.ch)



oder vom Prüfleiter Marco Punke, Tel. dir. +41 44 283 29 35, E-Mail [m.punke@laborveritas.ch](mailto:m.punke@laborveritas.ch)