


bilacon[®]

 A Tentamus Company



Beratung zur
Lebensmittelsicherheit
durch bilacon

bilacón Hygiene-Service für:



Schlachtbetriebe



Lebensmittel

> Erfassung

1. In einer Auditierung vor Ort erfasst ein geschulter Auditor/-in der bilacón anhand einer detaillierten, auf den Charakter Ihrer Einrichtung zugeschnittenen, Checkliste die Umsetzung der Anforderungen der Guten Hygiene Praxis sowie Ihren Vorgaben im Rahmen des Eigenkontrollsystems.

2. Nach einer visuellen hygienischen Einschätzung werden – um den Reinigungs- und Desinfektionszustand zu analysieren, je nach Erfordernis Abklatsch- und Tupferproben genommen, Trinkwasserproben, Proben der hergestellten oder verarbeiteten Produkte entnommen bzw. die Luftkeimzahl bestimmt.

3. Der Auditierung folgt eine erste Auswertung und Beratung vor Ort.

4. Wenn Sie eine kontinuierliche Betreuung wünschen, so werden die regelmäßigen Überprüfungen von unterschiedlichen bilacón-Mitarbeitern durchgeführt – ein weiterer Beitrag zur Objektivierung der Ergebnisse.

> Auswertung

Darüber hinausgehend setzt bilacón ein Programm ein, mit dessen Hilfe eine weitergehende differenzierte Aufbereitung und Beurteilung der Ergebnisse erfolgt. Die Prüfpunkte werden unterschiedlich gewichtet. Elemente mit Lebensmittelsicherheitscharakter werden in der Beurteilung höher eingestuft als Punkte, die der allgemeinen Beschreibung des Hygienestatus dienen.

Außerdem können die spezifischen Prioritäten Ihres Unternehmens in die Auswertung mit einfließen. Sie selbst bestimmen die Bedeutung einzelner Auditpunkte entsprechend Ihrem eigenen Qualitätsmanagementsystem. Zum Beispiel:

- Allgemeiner Hygienestatus
- Kontrolle Reinigung/ Desinfektion
- Wareneingangskontrolle / Dokumentation
- Kontrolle MHD/ Verbrauchsdatum
- Prüfung der Produkttrennung / Fremdkörpermanagement
- Temperaturerfassung und Dokumentation der Kühleinrichtungen
- Überprüfung HACCP



Lebensmittellager



Lebensmittelgeschäfte



Gastro & Catering

> Status-Index

Die einzelnen Fakten werden entsprechend ihrer Wichtigung in einen Zahlenwert übertragen.

Auf dieser Grundlage erstellt bilacon mit einer speziell entwickelter Software einen Index, der eine eindeutige Wertung des Hygieneniveaus Ihres Unternehmens trifft.

Sie erhalten damit ein handhabbares Instrument, mit dem Sie objektive Vergleiche – z.B. zwischen verschiedenen Filialen/ Outlets Ihres Unternehmens – anstellen, Entwicklungstendenzen aufzeigen und die Wirksamkeit des HACCP- Konzepts einschätzen können.

Der Zahlenindex wird von den bilacon-Mitarbeitern durch konkrete Empfehlungen zur Anhebung des Qualitätsstandards ergänzt.

Sie erhalten einen umfangreichen Auditbericht mit ausführlichen Kommentaren und Bemerkungen zu den einzelnen Auditpunkten, Fotos, sowie einen Korrekturmaßnahmeplan zur weiteren Optimierung Ihrer Prozesse.



gesichert
(75–100)



tolerierbar
(50–74)



unter Standard
(30–49)



nicht gesichert
(1–29) potenziell
gesundheits-
gefährdend

bilacon®

 A Tentamus Company

Sie haben Fragen auch zu Themen wie:

Personalschulungen

Vorbereitungen auf Zertifizierungen

Erstellung von Eigenkontrollsystemen inklusive HACCP ...

oder möchten Ihre Anfrage mit uns abstimmen?

Sprechen Sie mich an:

Torsten Michalski

torsten.michalski@tentamus.com

+49 174 156 08 25

bilacon GmbH – A Tentamus Company

An der Industriebahn 5 13088 Berlin T 030 20 60 38 230 F 030 20 60 38 190 info.ber@tentamus.com

Akkreditiertes Labor nach ISO/IEC 17025, QS Zulassung, Mitglied des relana® Qualitäts-Zirkels