



Vorstellung Checkliste

Eurofins Scientific AG

2016

Switzerland

Die Hygiene ist eine Kette, die immer am schwächsten Glied reißt.....



- **Gewichtung A/B/C**
 - **A = Gewichtung 3fach bei Abweichung von Standard**
 - **B = Gewichtung 2fach bei Abweichung von Standard**
 - **C = Gewichtung einfach**
- **4er Bewertung:**
 - **I = Standard**
 - **II = tolerierbar**
 - **III = unter Standard**
 - **IV = kritisch**
- **Kennzahl:**
 - **60-100 = gesichert**
 - **50-59 = tolerierbar**
 - **35-49 = unter Standard**
 - **1-34 = kritisch**

Customizing

- Definition Prüfpunkte
- Gewichtung A / B / C
- Definition welche Abweichung ist II, III oder IV
- Separate Betrachtung von Punkten ausserhalb der Verantwortung Küchenchef z.B. bauliche Mängel

Standardisierung

- Berechnungsformeln und Wichtungsfaktor für Kennzahl
 - Berücksichtigung in Kennzahlberechnung wenn ein Prüfpunkt nicht prüfbar ist
 - Separate Ausweisung verschiedener Kennzahlen z.B. mit / ohne bauliche Mängel auf Basis gleicher mathematischer Formeln
- Vergleichbarkeit von Betrieben und Trends ist möglich, da sich die Mathematik nicht ändert

Beispiel - Prüfung

Eurofins Scientific AG

HYGIENEPRÜFUNG 471152 / 2016

© Copyright EUCHHQ 2013

Fa. : Testkunde

Datum:

Betr. : **Basel 2; yyyy-Weg2**

Seite 2
von 7

		BEWERTUNG					
Nr.	2. UMFELDDHYGIENE	REF	I	II	III	IV	BEMERKUNGEN
218	- Be- und Entlüftung hinreichend, sauber und instand gehalten	C	-	X	-	-	
219	- Schädlingsbekämpfungsplan eingehalten	C	X	-	-	-	
220	● Kein Anzeichen von Schädlingen	A	-	-	XXX	-	
221	- Insektenschutz / Fliegengitter vorhanden	C	-	X	-	-	
Kühlräumlichkeiten (inkl. Kühlaggregate)							
222	○ Kühlräume / Produktionsbereich	B	X	-	-	-	
223	- Gefrierräume	C	-	X	-	-	
224	○ Kühlschränke und -schubladen sauber, sicher und instand gehalten	B	-	-	XX	-	
225	- Temperaturüberwachung: vorhanden und funktionsfähig	C	X	-	-	-	
2. UMFELDDHYGIENE							KENNZAHL
gesamt			19	4	5	0	55
							GESAMT-BEWERTUNG
							tolerierbar

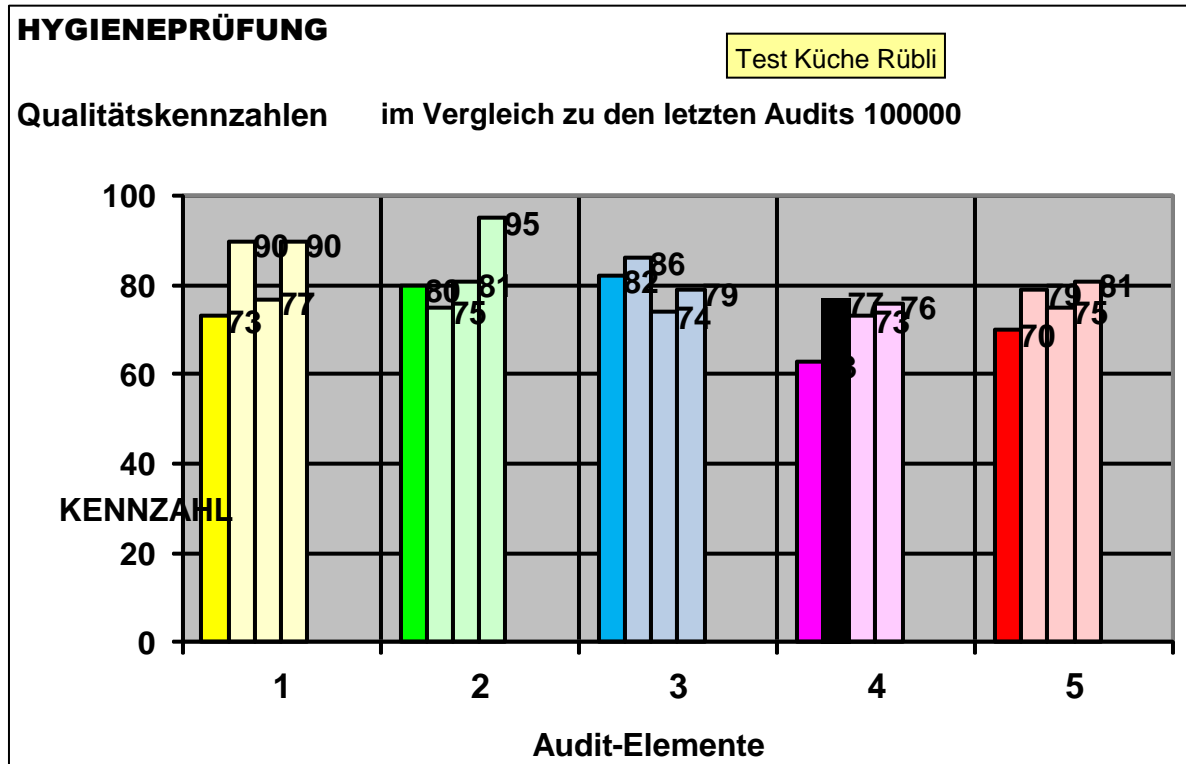
Unterschiedliche Gewichtung von A / B / C Punkten bei Abweichungen von der Bewertung I

Beispiel - Auswertung

		BEWERTUNG						von 7
ERGEBNISSE der HYGIENEPRÜFUNG		I	II	III	IV	KENNZAHL	GESAMT-BEWERTUNG	
1. PERSONALHYGIENE		17	4	0	0	85	gesichert	65
2. UMFELDDHYGIENE		19	4	5	0	55	tolerierbar	58
3. GERÄTEHYGIENE		36	5	3	0	74	gesichert	100
4. PRODUKTHYGIENE		36	3	4	0	72	gesichert	92
LEBENSMITTELHYGIENEPRAXIS: 1.- 4. gesamt		108	16	12	0	70	gesichert	75
HYGIENEPRÜFUNG gesamt						70	gesichert	75
Nr.	BEMERKUNGEN / EMPFEHLUNGEN							
1	↓							
-	→ Abweichungen: siehe o.g. Bemerkungen und Empfehlungen							
445	↑							
.								
.								
.								
ZUSAMMENFASSUNG der HYGIENEPRÜFUNG		Art: geplant und angekündigt						
Insgesamt wurde zum Zeitpunkt der Hygieneprüfung eine Übereinstimmung mit den betriebseigenen Qualitätsstandards festgestellt.								
Dennoch sind zur Sicherung der Qualität Korrekturmaßnahmen in folgenden Bereichen notwendig:								
** UMFELDDHYGIENE	→	2 Critical Control Points' identifiziert:						
** GERÄTEHYGIENE	→	1 Critical Control Point' identifiziert:						

1 Focus auf Kennzahl
 2 Focus auf Abweichende CCP
 3 Focus auf Bewertung III

4. Graphische Zusammenfassung der Ergebnisse



Trendverlauf der letzten Prüfungen / Vergleichbarkeit der Betriebe / Managementauswertung

KENNZAHL

: 1-34: nicht gesichert -- 35-49: unter Standard -- 50-59: tolerierbar -- 60-100: gesichert

Audit-Elemente	
1	1. PERSONALHYGIENE
2	2. BAU UND EINRICHTUNG
3	3. GERÄTHEHYGIENE
4	4. PRODUKTHYGIENE
5	HYGIENEPRÜFUNG GESAMT

- Pdf-file des kompletten Berichts
- Halboffenes Excel-file ohne Berechnungsformeln zum Eintrag und zur Dokumentation der Massnahmen, internem Mailversand und elektronischen Archivierung
- Einbindung von Fotos
- Mehrsprachig je nach Empfänger

	propre, sûr, maintenu en bon état						
218	- Installation d'aérage	C	-	X	-	-	
	contentante, propre, maintenue en bon état						
219	- Contrôle de sanitation	C	X	-	-	-	
220	● sans signe des insectes nuisibles	A	-	-	XXX	-	
221	- Protection contre les insectes/grillage contre les mouches	C	-	X	-	-	
	Installations frigorifiques (incl. groupes frigo.)						
222	○ Entrepôts frigorifiques/cuisine	B	X	-	-	-	
223	- Congélateurs	C	-	X	-	-	
224	○ Entrepôt frigorifique de la disposition	B	-	-	XX	-	
	propre, sûr, maintenu en bon état						
225	- Surveillance de température/calibrée	C	X	-	-	-	
	2. HYGIÈNE D'ENVIRONNEMENT						SCORE
	total		19	4	5	0	55
							EVALUATION TOTALE
							tolérable

Deutsch, Französisch, Italienisch für Kriterien, Bewertungen und Kommentare je nach Empfänger durch Sprachanwahl möglich



Kontakt

Eurofins Scientific AG
Parkstrasse 10
CH-5012 Schönenwerd
Telefon 062 858 71 00
info@eurofins.ch

Kontakte, AGB,
Leistungsverzeichnisse und
Auftragsformulare finden Sie auf
www.eurofins.ch