

Hygiene-Audit unterstützt die Qualitätssicherung

Zum Erhalt der hohen Hygienestandards verpflichten sich die meisten Lebensmittelproduzenten freiwillig zu regelmässigen Selbstkontrollen. Um diese Kontrollen zu unterstützen, können Unternehmen Hygiene-Audits auch von externen Dienstleistern durchführen lassen.



Hohe Hygienestandards sind für Lebensmittelproduzenten ein Eckpfeiler für qualitativ hochwertige und sichere Endprodukte. Daher gehören die oft mehrmals täglich durchgeführten Reinigungsmassnahmen zu den Basics. Im Rahmen der Selbstkontrolle der Unternehmen überprüfen Mitarbeiter des Qualitätsmanagements in regelmässigen Abständen die Reinigungsarbeiten wie auch den Hygienestatus von Anlagen, Maschinen und Personal. So sind Hersteller in der Lage, schnell und flexibel auf eventuelle Mängel zu reagieren und diese sofort zu beseitigen. Zur Unterstützung der Selbstkontrolle können Unternehmen auch eine externe Instanz hinzuziehen. In Zusammenarbeit mit dem beauftragten Dienstleister stecken Produzenten den Untersuchungsbereich fest. Der Fokus kann bei der Untersuchung auf Betriebs-, Prozess-, Lebensmittel- oder Personalhygiene liegen.

Über ein Hygiene-Audit stellen Experten zunächst die Ist-Situation fest, um den Status beurteilen zu können. Da-

raus ergeben sich dann gegebenenfalls Massnahmen, um bestehende Mängel zu beseitigen und Optimierungspotenziale auszuschöpfen. «Zur Beurteilung der Ist-Situation gehen wir in die Betriebe und verfassen einen entsprechenden Kontrollbericht mit Vorschlägen zu Verbesserungsmassnahmen», erklärt Dominique Gerber, Leiter der nach ISO 17020 akkreditierten Inspektionsstelle Audit/Monitoring bei Eurofins Scientific AG.

Die Experten überprüfen den Hygienestatus anhand von vier Hauptbeurteilungsbereichen. Das erste Kontrollfeld umfasst «Selbstkontrolle und HACCP». Laut dem Bereichsleiter gehören hierzu die Anforderungen der Selbstkontrolle, die der Lebensmittelproduzent an sich selbst stellt, und die betriebsinterne Dokumentation. «Für uns ist wichtig zu sehen, welche Anforderungen das Unternehmen an sich stellt, wie der Betrieb seine eigenen Anforderungen umsetzt und wie umfangreich die Dokumentation dazu ist», sagt Dominique Gerber.

Im zweiten Bereich der «Lebensmittelanalytik und Deklaration» überprüft der externe Dienstleister mit chemischen und mikrobiologischen Analysen die Lebensmittelqualität. Zudem achten die Experten auf die Etikettenangaben und beurteilen die Deklaration.

Der dritte Aspekt ist der umfangreichste Bereich eines Audits und bezieht sich auf den Schwerpunkt «Prozess und Tätigkeiten sowie GHP (Gute Hygienepraxis)». Hier fokussiert das Audit die Prozesssicherheit im Produktionszyklus. «Wir machen jedoch keine Reinigungskontrollen, sondern beurteilen alle Massnahmen und schlagen unseren Kunden gegebenenfalls Modifikationen der Prozessabläufe vor oder erkennen Schulungsbedarf bei den Mitarbeitern», so Gerber.

Der vierte Teil betrifft die Beurteilung der baulichen Infrastruktur sowie die räumlichen Gegebenheiten, Infrastrukturen und Einrichtungen.

Ein von externen Beratern durchgeführtes Audit bezieht in der Regel aber nicht alle Bereiche mit ein, sondern befasst sich detaillierter mit den Schwerpunkten, die der Kunde vorgibt.

Ist der Umfang des Audits festgelegt, gibt es beispielsweise im Auditbereich «Prozess und Tätigkeiten» zwei Wege, die Inspektion durchzuführen. Dies kann sowohl über den Produktionsweg erfolgen als auch rückwärts aufgerollt über ein Endprodukt, das der externe Dienstleister im Handel kauft. «Wenn wir das erste Mal in einem Betrieb sind, müssen wir uns zunächst Übersicht verschaffen, da wir die Abläufe und Zusammenhänge nicht kennen. Deshalb begleiten wir das Produkt durch den Betrieb und nehmen den Prozess als Leitlinie», erklärt der Bereichsleiter. Dadurch sind die Vorgehensweise und wichtige Anhaltspunkte für die Inspektion schon gegeben. Steht das Thema Rückverfolgbarkeit im Vordergrund, nehmen die Experten von Eurofins zwischendurch auch den Weg rückwärts. «Dazu kaufen wir zum Beispiel eine Packung Aufschnitt im Detailhandel und versuchen, anhand der Lot- und Chargennummern, den Prozess im Betrieb sichtbar zu machen. Damit können wir kontrollieren, ob die Prozessdokumentation zu dieser



Ein Hygiene-Audit umfasst je nach vorheriger Absprache auch mikrobiologische Analysen

speziellen Packung lückenlos verfolgbar ist», so Dominique Gerber. Ist das Audit durchgeführt, erhält der auditierte Betrieb ein Zertifikat, das jedoch nicht der Zertifizierung nach ISO-, BRC- oder IFS-Standards entspricht. «Hier müssen wir klar trennen. Unser Zertifikat bestätigt die Zusammenarbeit und kann für die Dokumentation der Selbstkontrolle genutzt werden», sagt Gerber. Wenn sich

Lebensmittelproduzenten können sich bei Eurofins im Rahmen eines Abonnementpakets regelmässig auditieren lassen. Bei jedem Besuch halten die Berater den Ist-Zustand in einem Protokoll fest. Zudem enthält dieser Auditbericht Empfehlungen, die Betriebe dabei unterstützen, ihren Hygienestandard kontinuierlich zu optimieren. Bei einem Folgebesuch überprüfen die Experten auch die Um-

ein Unternehmen jedoch nach den gängigen Standards zertifizieren will, begleiten und beraten unsere Experten den Betrieb auch auf diesem Weg.

Extern durchgeführte Hygiene-Audits müssen aber keine einmalige Aktion sein. Lebensmittelpro-

duzenten können sich bei Eurofins im Rahmen eines Abonnementpakets regelmässig auditieren lassen. Bei jedem Besuch halten die Berater den Ist-Zustand in einem Protokoll fest. Zudem enthält dieser Auditbericht Empfehlungen, die Betriebe dabei unterstützen, ihren Hygienestandard kontinuierlich zu optimieren. Bei einem Folgebesuch überprüfen die Experten auch die Umsetzung der vorgeschlagenen Massnahmen. «Wenn wir dabei feststellen, dass wir die gleichen Empfehlungen abgeben wie beim vorherigen Audit, dann ist auch eine Schulung eine sinnvolle Massnahme. Dadurch können wir besonders Verständnisprobleme beim Personal beseitigen wie auch komplizierte Reinigungsprozesse individuell und direkt an der Maschine erklären», sagt der Leiter der Inspektionsstelle.

Mit Audits kommen Lebensmittelproduzenten aber nicht nur ihrer Verpflichtung zur Selbstkontrolle nach. Die Inspektionen unterstützen Betriebe in der permanenten Weiterentwicklung und Optimierung der Betriebshygiene. «Deshalb steht für uns auch die Beratung und Weiterentwicklung im Vordergrund», so Dominique Gerber.

Redaktion 

Weitere Informationen:
Eurofins Scientific AG Schweiz
www.eurofins.ch