

CONSUMER
SGS TESTING
SERVICES



FOOD: HOSPITALITY SERVICES

HYGIENE IN HOTEL UND GASTRONOMIE

**INSTITUT
FRESENIUS**

SGS



HYGIENISCH SAUBER

Für Ihre Gäste ist es selbstverständlich: Speisen und Getränke, Hotelzimmer und Wellness-Bereich sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand. Aufmerksamkeit erregt, wer negativ von den hohen Ansprüchen und Standards abweicht. Je größer die Kritik an hygienischen Zuständen, desto mehr Gefahr für Erfolg und Existenz eines Unternehmens.

Als Hotelbetreiber, Gastronom, Systemgastronom oder Caterer achten Sie aus Eigenverantwortung darauf, dass es an den hygienischen Bedingungen nichts zu beanstanden gibt. Neben Ihrer Sorgfaltspflicht und der Produkthaftung schreiben EU-Verordnungen und nationales Recht Maßnahmen der Basishygiene vor. Auch ein HACCP-Konzept ist einzuführen und zu dokumentieren. Diese Eigenkontrollsysteme für die Hygiene müssen Sie im Betrieb regelmäßig validieren lassen.

Für die vorgeschriebenen Kontrollen brauchen Sie einen Partner, der mit Ihnen für hygienisch unbedenkliche Zustände im Küchen- oder Hotelbetrieb sorgt: SGS INSTITUT FRESENIUS.

WIR SIND FÜR SIE DA

Als führender Anbieter von Auditierungssystemen und Laboranalytik in Europa arbeiten wir in einem flächendeckenden Netzwerk. Sie finden immer einen Ansprechpartner in Ihrer Nähe. Die Arbeit von SGS INSTITUT FRESENIUS geht weit über die Analyse hinaus: Wir beraten und lösen jedes Hygieneproblem für Sie, das bei Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie oder Gastronomie auftreten kann.

HYGIENE KONTROLLIERT

Wir stellen Ihnen ein kompetentes Team von praxisorientierten Mikrobiologen, Ökotrophologen, Hygienetechnikern und Lebensmittelchemikern zur Verfügung. Bei unserem Hygienemonitoring – einer Kombination aus Betriebsbegehung, intensiver Beratung und stichprobenartigen mikrobiologischen Tests –

legen wir besonderen Wert auf

- Personalhygiene
- Produktionshygiene und Produkthygiene (u. a. Umfeld, Oberflächen, Luft, Lebensmittel, Trinkwasseruntersuchungen)
- Bauliche Gegebenheiten inklusive Einrichtung
- Gerätetechnische Ausstattung
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- HACCP
- Dokumentation

Wenn Sie einen gesicherten Hygienestatus im Betrieb haben und sich regelmäßig unangekündigt überprüfen lassen, stellen wir Ihnen ein SGS INSTITUT FRESENIUS Hygienezertifikat für Ihren auditierten Betrieb aus, das Kunden und Gästen Ihre Leistung belegt.

SIE PROFITIEREN VON

- Einem Gesamtkonzept, das den Status quo objektiv beurteilt und die Wege zum Ziel aufzeigt
- Einem Managementkonzept, das Ihre unterschiedlichen Standorte bewertet
- Unserem datenbankbasierten Bewertungssystem zur schnellen Ergebnisübermittlung und statistischen Auswertung
- Regelmäßigen Produkt- und Betriebskontrollen, die große Sicherheit garantieren und Ihr Risiko minimieren
- Den vorgeschriebenen Nachweisen durch einen neutralen Dienstleister
- Praxisorientierten Lösungen
- Einem Ansprechpartner, der alle hygienerelevanten Aufgaben und Fragen für Sie bündelt



ANALYTIK UND BERATUNG

Von uns bekommen Sie alle Leistungen aus einer Hand: Von der Trinkwasserprüfung über Lebensmitteluntersuchungen bis zu mikrobiologischen Oberflächentests und Personalschulungen können wir Sie bei jeder Anforderung unterstützen, die Vorschrift oder sinnvoll ist. Nutzen Sie unsere Labore mit modernster Technik und nach DIN EN 17025 akkreditiert.

In der täglichen Praxis stehen Ihnen die Experten von SGS INSTITUT FRESENIUS mit Kontrollen und für das Troubleshooting zur Verfügung. Gegenprobensachverständige, Bearbeitung amtlicher Proben, lebensmittelrechtliche Gutachten, Unterstützung zur schnellen Abwicklung von Kundenreklamationen – für all dies stehen wir als Ihr kompetenter Ansprechpartner bereit. Wir erstellen Ihnen ein HACCP-Konzept, das auf Ihren Betrieb zugeschnitten ist, und das Handbuch dafür. So erfüllen Sie als lebensmittelverarbeitender Betrieb die gesetzlichen Vorgaben.

SCHULUNGEN

Die Hygiene in der Küche, in den Zimmern und anderen Bereichen bleibt dauerhaft auf hohem Niveau, wenn Ihr Personal sich seiner hohen Verantwortung für die Sicherheit der Gäste und das Image Ihres Betriebes ständig bewusst ist. Die Mitarbeiterschulung ist deshalb als wichtiges Instrument der Qualitätssicherung vorgeschrieben.

Wir schulen Ihre Mitarbeiter nach den Bedürfnissen Ihres Betriebs, Ihren und den Vorgaben von Infektionsschutzgesetz und Hygieneverordnung. Wir bieten Ihnen von der Kurzschulung bis zum mehrtägigen Seminar jede Art von Training, das Sie und Ihre Mitarbeiter brauchen. Seuchen- und lebensmittelrechtliche Kolloquien können Sie ebenso buchen wie Seminare zum Aufbau

und der Überprüfung von Qualitätsmanagementsystemen und HACCP-Konzepten.

Ihre Gäste verlassen sich auf die Hygiene in Ihrem Betrieb – verlassen Sie sich auf das Fachwissen, die Erfahrung und die Kompetenz des führenden Dienstleisters: SGS INSTITUT FRESENIUS.



ZERTIFIKAT **HYGIENE / HACCP**

DIE FIRMA
MAX MUSTERMANN GMBH
MUSTERMANN STRASSE 1
77777 MUSTERHAUSEN

WIRD REGELMÄSSIG DURCH
SGS INSTITUT FRESENIUS GEPRÜFT.

ZERTIFIKAT -NR: XXXXXXXX

Dieses Zertifikat behält ab dem
Ausstellungsdatum 12 Monate seine Gültigkeit.

Taunusstein, 1. Dezember 2010

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
[Signature]
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
[Signature]
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

**INSTITUT
FRESENIUS** **SGS**



SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

Im Maisel 14

D-65232 Taunusstein

t +49 6128 744 - 281

f +49 7128 744 - 203

cts-hygiene@institut-fresenius.de

www.institut-fresenius.de

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS