

Happy Snack GmbH
Herrn Alexander Barth
Unidekstr. 9
75015 Bretten-Gölshausen

HYGIENEAUDIT-KONTROLLBERICHT	
<input type="radio"/> unangemeldet	<input checked="" type="radio"/> angemeldet
15.10.2009	11:00 Uhr
Happy Snack	Frau Nowak

Hygiene-Audit vom 15.10.2009

Sehr geehrter Herr Barth,

nachfolgend erhalten Sie die Ergebnisse unseres zuletzt in Ihrem Auftrag durchgeführten Hygieneaudits.
 Eine Übersicht mit Gesamtbeurteilung und weiteren Erläuterungen zu den Bewertungsmaßstäben finden Sie hier auf Seite 1.
 Die Einzelbewertungen der verschiedenen Produktionsbereiche sind auf den folgenden Seiten im Detail aufgeführt.
 Nach Einbeziehung der "Wertungsfaktoren" errechnet sich so die Gesamtnote.
Audit wurde durchgeführt von: Julia Kugler, Dipl.Ing.(FH) Betriebs-/Lebensmittelhygiene

Nr.	Bereich	Bewertung				Bereichsnote	Beurteilung
		I	II	III	IV		
Übersicht: Einzelbeurteilung der Bereiche							
Q	QM-System/Allgemeine Grundlagen	10				1,0	sehr gut
SU	Sanitär- und Umkleibereich	4	4	2	1	2,0	gut
L#1	Trocken-/Kühl-/Tiefkühlager	20	18	4	1	1,7	gut
BA	Bäckerei	9	11	10		2,0	gut
VO	Vorbereitung	15	12	3		1,6	gut
PR	Produktion	14	9	2	1	1,6	gut
SP	Spülküche	3	18	1	2	2,1	gut
GESAMTBEWERTUNG DES HYGIENEAUDITS						1,7	gut

Beurteilung: (s. auch Mängelliste auf letzter Seite)

Der Hygienestatus des Betriebes wird insgesamt mit "gut" bewertet.

Der Bereich "Bäckerei" hat sich im Vergleich zum letzten Audit bzgl. Sauberkeit und Lagerhaltung/ Personalhygiene deutlich verbessert und erhält nach diesem Audit wieder die Bewertung "gut".

Erläuterungen/Legende:		I	II	III	IV	Notendurchschnitt	Beurteilung
I	Sehr guter Hygienestatus bzw. "voll erfüllt"	X				1 bis 1,4	"sehr gut"
II	Guter Hygienestatus bzw. "weitgehend erfüllt"		X			1,5 bis 2,4	"gut"
III	Ausreichender Hygienestatus bzw. "teilweise erfüllt"			X		2,5 bis 3,4	"kritisch"
IV	Unzureichender Hygienestatus bzw. "nicht erfüllt"				X	ab 3,5	"ungenügend"
o	Beurteilung, die nicht in die Berechnung der Note einfließt	o					
n	nicht relevanter Punkt	n					



ZERTIFIKAT

IPDP · INSTITUT PIEDNER
DIENSTLEISTUNGSMITTEL FÜR LEBENSMITTELQUALITÄT
JULIUS-HÖLDER-STRASSE 20 * 70597 STUTTGART
TEL.: (0711) 72 20 94-0 * FAX: (0711) 72 20 94-15
WWW.IPDP.DE * EMAIL: INFO@IPDP.DE

WIR BESTÄTIGEN DER FIRMA

HAPPY SNACK GMBH
IN BRETTEN-GÖLSHAUSEN

DIE DURCHFÜHRUNG EINER FORTBILDUNG DER MITARBEITER ZU DEN THEMEN

- ❖ INHALT DER GELTENDEN EU-HYGIENEVORSCHRIFTEN (VO(EG)852/2004 UND VO(EG)853/2004 SOWIE DVOLMH)
- ❖ ALLG. GRUNDSÄTZE DER PERSONAL-/ LEBENSMITTEL-/ PRODUKTIONSHYGIENE, RISIKEN UND DEREN VERMEIDUNG
- ❖ ANFORDERUNGEN AN DIE EIGENKONTROLLE (HACCP-KONZEPT), QUALITÄTSMANAGEMENT UND DEREN DOKUMENTATION
- ❖ BELEHRUNG IM SINNE DES INFektionSSCHUTZGESETZES (IfSG)

FORTBILDUNGSTERMIN: 15.10.2009
ZERTIFIKAT GÜLTIG BIS: 14.10.2010

J. Kugler

JULIA KUGLER
DIPL.-ING. (FH) HYGIENETECHNIK



Horst U. Piedner
HORST U. PIEDNER
LEBENSMITTELCHEMIKER