

SGS Institut Fresenius GmbH
Audit im Auftrag von Munich Lunch GmbH

Munich Lunch GmbH
 Helene - Wessel - Bogen 10
 80939 München

Ansprechpartner: Herr Köhler, Herr Wolf
 Auditor: Herr Keller
 Begehungsdatum: 11.11.2009
 Auftragsnummer: 1533153
 Kundennummer: 10029455

Begehung angekündigt ja / nein
 Betrieb EG zugelassen -- ja / nein
 Betrieb zertifiziert DIN ISO 9000 ff. ja / nein

Einzelbeurteilung der Begehung

Bereich	Beurteilung	Erreichte Prozentzahl
1.1. Mikrobiologie Lebensmittel		
1.2. Mikrobiologie Oberflächen		
2. Grundlagen/QS-Sys.	Befriedigender Hygienestatus	84
3. Personalhygiene	Gesicherter Hygienestatus	100
4. Produktionshygiene	Gesicherter Hygienestatus	96
5. Reinigung und Desinfektion	Gesicherter Hygienestatus	93
6. Raumhygiene	Gesicherter Hygienestatus	93
7. Gerätehygiene	Gesicherter Hygienestatus	85

Gesamtbeurteilung der Begehung:	Gesicherter Hygienestatus	88
--	---------------------------	----

Erläuterungen:

Beurteilung	%err. Pkte.
1 gesicherter Hygienestatus	≥85 - 100%
2 befriedigender Hygienestatus	≥70 - <85%
3 nicht befriedigender Hygienestatus	≥55 - <70%
4 nicht gesicherter Hygienestatus	<55%

Mikrobiologische Lebensmittel- und Oberflächenuntersuchungen

Differenzierte Beurteilung der untersuchten Proben									
Proben	Keime über Toleranz- bzw. Grenzwert						Maßnahmen	Punkte	Beurteilung
	GKZ	Sta	Eb	Bc	Salm	Coli			
							siehe unten	siehe unten	siehe unten
Lebensmittel	Faktor 4 für Gesamtbeurteilung der Begehung								
-									
Oberflächen (25 cm ²)	Faktor 2 für Gesamtbeurteilung der Begehung								
-									

Hinweis: Lebensmittel- bzw. Oberflächenproben wurden auf Wunsch des Auftraggebers nicht gezogen.

Temperaturmessungen

Ort der Temperaturmessung	Soll-Wert	Ist-Wert	Maßnahmen
Kommissionierung			
Produktion			
Tiefkühler			
Wurstkühler			

Maßnahmen:

Abkürzungen der Untersuchungsparameter

GKZ	= aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl
Sta	= Staphylococcus aureus
Eb	= Enterobacteriaceen
Bc	= Bacillus cereus
Salm	= Salmonellen
Coli	= coliforme Bakterien

Beurteilung	erreichte Punkte
1 = Gesicherter Hygienestatus	100
2 = Befriedigender Hygienestatus	70
3 = Nicht befriedigender Hygienestatus	55
4 = Nicht gesicherter Hygienestatus	0

Grundlagen/QS-System

Die Bewertungen der Grundlagen/des QS-Syst. wrd. m.d. Faktor 3 belegt.

Bereich		Beurteilung				Bemerkungen	Erledigt
		I	II	III	IV		
QS1.1	Nachvollziehbares HACCP-System vorhanden	x					
QS1.2	Verantwortlicher für das HACCP-System ist benannt		x			Verantwortlichkeiten der Mitarbeiter HACCP/QS-System klar erkennbar dokumentieren (bisher nur auf Notfallplan erkennbar).	
QS1.3	Wareneingangsprüfung wird durchgeführt und dokumentiert	x					
QS1.4	Lagerkontrolle wird durchgeführt und dokumentiert	x					
QS2.1	Verantwortlichkeit für Reklamationsbearbeitung ist festgelegt	x					
QS2.2	Reklamationen werden erfasst und ausgewertet		x			Eine Erfassung der Reklamationen findet statt, eine strukturierte Auswertung der Reklamationen ist noch nicht vorhanden.	
QS2.3	Eigene Lieferantenreklamationen werden erfasst und ausgewertet		x			Eine Erfassung der Reklamationen findet statt, eine strukturierte Auswertung der Reklamationen ist noch nicht vorhanden.	
QS2.4	Rückstellproben werden, wo sinnvoll, gezogen					nicht relevant	
QS2.5	Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet		x			Bei vereinzelt Zutaten (z.B. Gewürzen) noch keine vollständige Rückverfolgbarkeit gewährleistet.	
QS2.6	Eigene, dokumentierte Lieferantenbewertung vorhanden		x			Eine turnusmäßige Lieferantenbewertung ist nur im eingeschränkten Maße erkennbar.	
QS3	Warenrückruf-/Reklamationsablauf geregelt	x					
QS4.1	Interne Rezepturen vorhanden und gepflegt	x					
QS4.2	Definierte Kunden-Spezifikationen sind vorhanden und eingehalten	x					
QS5.1	Kooperation mit externem Labor/Lager, MHD-Tests werden, wo erforderlich, durch Labor durchgeführt	x					

QS5.2	Prüfmittel vorhanden und überwacht			x		Prüfmittel (Infrarotthermometer, Waagen) sind vorhanden, eine Registrierung, Überwachung und ggf. Kalibrierung/Eichung findet nicht statt. Es wird empfohlen, an entscheidenden Stellen ein Einstechthermometer für die Kerntemperaturmessung zu verwenden.	
QS6	Hygieneschulung wird regelmäßig durchgeführt und dokumentiert	x					

Personalhygiene

Die Bewert. im Bereich Personalhygiene wrd. m.d. Faktor 3 belegt.

Bereich		Beurteilung				Bemerkungen	Erledigt
		I	II	III	IV		
P1	Arbeitskleidung/sauber und ordentlich/Lagerung getrennt von Straßenkleidung/korrekte Reinigung	x					
P2	Bei artfremder Tätigkeit wird Schutzkleidung getragen, Schutzkleidung für Besucher, Handwerker vorhanden	x					
P3	Kopfschutz bei allen Personen in der Produktion vorhanden und korrekt getragen	x					
P4	Kein Arm-/Fingerschmuck, Nagellack; keine Uhren getragen	x					
P5	Rauch, Eß- und Trinkverbot in der Produktion eingehalten	x					
P6	Verletzungen werden unverzüglich korrekt versorgt und abgedeckt					nicht vorhanden	
P7	Persönliches Eigentum in den Produktionsräumen nicht vorhanden	x					
P8	Hygieneorientiertes Verhalten ist gewährleistet	x					
P9	Gesundheitszeugnisse bzw. Schulung nach Infektionsschutzgesetz von allen Mitarbeitern in der Produktion vorhanden und einsehbar	x					
P10	Stuhlprobenuntersuchungen werden regelmäßig durchgeführt	x					
P11	Händereinigung und -desinfektion wird korrekt durchgeführt	x					

Produktionshygiene

Die Bewertungen im Ber. Produktionshyg. wrd. m.d. Faktor 3 belegt.

Bereich		Beurteilung				Bemerkungen	Erledigt
		I	II	III	IV		
PH1	Keine überlagerten Lebensmittel vorhanden	x					
PH2	First in : First out-Lagerung wird berücksichtigt	x					
PH3	Hygienisch einwandfreie Lagerung (bodenfrei, abgedeckt, keine Kreuzkontamination)	x					
PH4	Geöffnete Produkte werden hygienisch einwandfrei verschlossen und eingelagert		x			Anbrüche Gewürze: teilweise unzureichend gekennzeichnet und verschlossen; außen Verunreinigungen	
PH5	Lebensmittelkennzeichnung intern (Einfrier-, Auftau-Einlagerungsdaten) schlüssig	x					
PH6	Lebensmittelkennzeichnung soweit prüfbar in Ordnung (LMKV)	x					
PH7	Kennzeichnung, Separierung nicht konformer Produkte					nicht vorhanden	
PH8	Auftauen von TK-Produkten unter gesicherten Bedingungen					kein Auftauprozess	
PH9	Prozess Abfallbeseitigung geregelt (zeitlich, gekühlt)	x					
PH10	Rückstellproben werden, wo notwendig, gezogen					stichpunktartige Lebensmitteluntersuchung durch ein externes Labor	
PH11	Kreuzkontamination in der Produktion ausgeschlossen	x					
PH12	Erforderliche Temperaturen im Kühl- und TK-Bereich eingehalten	x					
PH13	Erforderliche Erhitzungstemperaturen eingehalten					nicht relevant	

Reinigung und Desinfektion

Die Bewertungen im Bereich R+D wrd. m.d. Faktor 2 belegt.

Bereich	Beurteilung	I	II	III	IV	Bemerkungen	Erledigt
RD1	Reinigungs- und Desinfektionspläne sind vorhanden und vollständig	x					
RD2	Reinigung und Desinfektion dokumentiert	x					
RD3	Reinigungs- und Desinfektionsmittel (vorhanden, korrekt benutzt)	x					
RD4	Reinigungs- und Desinfektionsmittel (Spender gefüllt und gelabelt)	x					
RD5	Handwaschplätze (ausreichend vorhanden, getrennt von Spülbereich)	x					
RD6	Handwaschplätze (komplett bestückt m. Dekontaminationspräp., Einweghandtüchern, Kalt- und Warmwasserversorg.)	x					
RD7	Spülmaschine funktionsfähig und guter Zustand	x					
RD8	Geeignete Reinigungsverfahren (maschinell/manuell)	x					
RD9	Reinigungsequipment wird hygienisch einwandfrei gelagert		x			teilweise Lagerung in Müllraum	
RD10	Separate Lagerung für Reinigungs- und Desinfektionsmittel vorhanden		x			einige Flaschen Schnelldesinfektion in Trockenlager gelagert	
RD11	Piktogramme für Reinigung und Desinfektion (z.B. Händedesinfektion) vorhanden	x					
RD12	Reinigung und Desinfektion erfolgt ohne Beeinträchtigung von Lebensmitteln	x					
RD13	Getrennte Lagerung von gereinigten Arbeitsutensilien ist gewährleistet	x					
RD14	Verwendung von Einwegtüchern zur Reinigung	x					
RD15	Gerätschaften werden nach der Reinigung so gelagert, dass sie abtropfen können		x			teilweise Bodenlagerung von Reinigungsgeräten (z.B. Abzieher)	

Raumhygiene

Die Bewertungen im Bereich Raumhygiene wrd. m.d. Faktor 1 belegt.

Bereich		Beurteilung				Bemerkungen	Erledigt
		I	II	III	IV		
R1	<i>Warenannahme</i> hygienisch einwandfrei (Sauberkeit Oberflächen: Zustand Wände, Decken, Böden, Türen, leicht zu reinigen)						
R2	<i>Kommissionierung</i> hygienisch einwandfrei (Sauberkeit Oberflächen: Zustand Wände, Decken, Böden, Türen, leicht zu reinigen)	x					
R3	<i>Kühlräume: Lagerbereich</i> hygienisch einwandfrei (Sauberkeit Oberflächen: Zustand Wände, Decken, Böden, Türen, Dichtungen, leicht zu reinigen)		x			Türe Wareneingangskühlhaus mit Loch	
R4	<i>TK-Räume: Lagerbereich</i> hygienisch einwandfrei (Sauberkeit Oberflächen: Zustand Wände, Decken, Böden, Türen, Dichtungen, leicht zu reinigen)	x					
R5	<i>Trockenlager: Lagerbereich</i> hygienisch einwandfrei (Sauberkeit Oberflächen: Zustand Wände, Decken, Böden, Türen, Dichtungen, leicht zu reinigen)	x					
R6	<i>Produktionsbereich</i> hygienisch einwandfrei (Sauberkeit Oberflächen: Zustand Wände, Decken, Böden, Türen, Arbeitsflächen, leicht zu reinigen)			x		Wandbereiche teilweise mit Verschleiß (eventuell Rammschutz anbringen); offene Rohrleitungen treten im Wandbereich aus; Arbeitsflächen und Unterschränke teilweise mit Verschleiß	
R7	<i>Non-Food-Bereich</i> hygienisch einwandfrei (Sauberkeit Oberflächen, Trennung zum Food-Bereich, leicht zu reinigen)	x					
R8	Zustand von <i>Toiletten- und Sanitärräumen</i> (Sauberkeit, separat für Personal, kein direkter Zugang zur Produktion, Hygienebehältnisse für Damen)	x					
R9	Zustand von <i>Umkleideräumen</i> (Sauberkeit, Duschen vorhanden)	x					
R10	Zustand von <i>Sozial- und Pausenräumen</i>	x					
R11	Be- und Entlüftungsgitter ohne Verunreinigung	x					
R12	Optische, akustische Temperaturwarnmelder vorhanden	x					
R13	Auf Holzmaterialien wird, wo möglich, verzichtet	x					
R14	Trennung reine : unreine Bereiche gewährleistet, keine Kreuzkontaminationen	x					
R15	Schädlingsprophylaxe/-bekämpfung (durchgeführt, keine Anzeichen von Schädlingen)	x					
R16	Fenster und Türen sind, wo notwendig, mit Fliegengitter versehen					keine Fenster im Produktionsbereich vorhanden	

Gerätehygiene

Die Bewertungen im Bereich Gerätehygiene wrd. m.d. Faktor 1 belegt.

Bereich	Beurteilung	Beurteilung				Bemerkungen	Erledigt
		I	II	III	IV		
G1	Müllbehältnisse sind mit Deckel versehen, geschlossen und sinnvoll plziert/hygienisch einwandfrei	x					
G2	Geeichtes oder kalibrierfähiges Thermometer vorhanden				x	nur (nicht kalibrierfähige) Infrarotthermometer vorhanden	
G3	Arbeitsutensilien sind sauber und funktionsfähig	x					
G4	Schneidebretter werden regelmäßig abgezogen und senkrecht gelagert	x					
G5	Bedarfsgegenstände sind von Werkzeug, Reinigungsutensilien getrennt	x					
G6	Gerätschaften, Einrichtung sind sauber und funktionsfähig	x					
G7	Interne Transportmittel (Hubwagen etc.) sauber		x			Bandbereiche mit Verschleiß	
G8	Temperaturführung für eigenen Fuhrpark gewährleistet	x					
G9	Splitterschutz der Beleuchtung im Produktionsbereich vorhanden	x					

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH