



—
Courriel / e-mail : iaglaaf@fr.ch

N/réf. / U./Ref. :

Date / Datum :

Dienstleistungsangebot (Programm zur Selbstkontrolle von Küchen)

Selbstkontroll-Programm Küche

- Erstellung eines Probennahmeplans und Ausbildung zur Probennahme
- Verwaltung des jährlichen Analyseplans im System Abo-Plan-FALL
- Zur Verfügungstellung von Material zur Probennahme (von Produkten und an Oberflächen) und einer Dispobox (fakultativ)
- Fakultative Probennahme
- Analyse von Produkten
- Zusendung der Analyseergebnisse an den Verantwortlichen des Betriebes oder an eine dafür bestimmte Person
- Telefonische Kontaktaufnahme im Fall von nicht-konformen Analysenergebnissen
- Das FALL als unparteiisches, von externen Personen oder Organisationen unabhängiges Labor, respektiert die Vertraulichkeit der Analysenresultate

Beschreibung der Keime, die im Rahmen der Selbstkontrolle von Küchen analysiert werden

Die Wahl der durchzuführenden Analysen wird vom zu analysierenden Lebensmittel und von der gesuchten Information bestimmt.

↳ Aerobe mesophile Keime

- Diese Bakterienfamilie ist ein Hygiene-Indikator in einem Produkt oder auf einer Oberfläche. Seine Anwesenheit gibt Informationen über die Lebensdauer des Nahrungsmittels und die Respektierung der Kühlkette.

↳ Escherichia coli

- Diese Bakterie ist fäkalen Ursprungs. Sie ist im Allgemeinen nicht gefährlich, aber kann Ihnen einen Hinweis über die Kontamination Ihrer Nahrungsmittel wegen Hygienemängeln oder einer schlechten Reinigung sowie eines verseuchten Rohstoffs geben.

↳ Koagulase pos. Staphylokokken

- Diese Bakterie sondert Toxine ab, die, wenn sie in grösseren Mengen auftauchen, starke Störungen des Verdauungsapparats verursachen. Man findet die Bakterien auf der Haut und besonders auf Verletzungen. Risikoprodukte sind jene, die erhitzt, abgekühlt und später weiterverarbeitet werden.

↳ Enterobakterien

- Diese Bakterienfamilie wird nur auf Produkten gefunden, die gekocht wurden. Die Anwesenheit dieser Bakterien auf einem erhitzten Produkt zeigt das Problem der Kreuzkontamination mit einem rohen Produkt oder eine fäkalen Verschmutzung an.

↳ Bacillus cereus

- Überaus verbreitet in der Natur ist der *Bacillus cereus* ebenfalls verantwortlich für Toxi-Infektionen mit Nahrungsmitteln. Die Anwesenheit von Sporen von *Bacillus cereus* stellt ein ernsthaftes Problem im Nahrungsmittelbereich dar, denn sie sind nicht nur gegenüber Hitze widerstandsfähig, sie haben auch die Fähigkeit, zahlreiche Oberflächen einschließlich des nichtrostenden Stahls zu besiedeln. Wenn nach Kochen ein Nahrungsmittel (z. B. Reis), zu lange Zeit bei einer Temperatur unter 55 °C und über 10 °C aufbewahrt wird, keimen die Sporen, vermehren sich und setzen Toxine frei.

Programme

Hier drei mögliche Programme:

Programm 1

Programm für kleine Betriebe (bis zu 50 Gedecken) (Preis ohne MwSt.)

Variante	Anzahl an Produkten	Analysen Prix pro Produkt (CHF)	Proben-nahme (30 min) Vor Ort (CHF)	Anfahrt, Arbeitszeit und km (CHF)	Probennahme durch einen Mitarbeiter des Betriebes entsprechend Abo-Plan-FALL und Einschicken per Dispobox (CHF)	Gesamt-Preis 2 x/an (CHF)
1	3	70.- CHF pro Produkt	70.-	5 CHF/ km	-	560.- + Fahrt-kosten
+ 4 Behälter für die Probenahme an Oberflächen (10.- CHF/Behälter)						80.-
+ Kontrolle von Frittierfett gratis						640.- + Fahrt-kosten
2	3	70.- CHF pro Produkt	-	-	Rückporto 10.-	440.-
+ 4 Behälter für die Probenahme an Oberflächen (10.- CHF/Behälter)						80.-
						520.-

Programme 2

Programm für mittelgrosse Betriebe (50 à 100 Gedecke) (Preis ohne MwSt.)

Variante	Anzahl an Produkten	Analysen Prix pro Produkt (CHF)	Proben-nahme (30 min) Vor Ort (CHF)	Anfahrt, Arbeitszeit und km (CHF)	Probennahme durch einen Mitarbeiter des Betriebes entsprechend Abo-Plan-FALL und Einschicken per Dispobox (CHF)	Gesamt-Preis 2 x/an (CHF)
1	5	70.- CHF pro Produkt	70.-	5 CHF/ km	-	840.- + Fahrt-kosten
+ 4 Behälter für die Probennahme an Oberflächen (10.- CHF/Behälter)						80.-
+ Kontrolle von Fritierfett gratis						920.- + Fahrt-kosten
2	5	70.- CHF pro Produkt	-	-	Rückporto 10.-	720.-
+ 4 Behälter für die Probennahme an Oberflächen (10.- CHF/Behälter)						80.-
						800.-

Programm 3

Programm für grosse Betriebe (mehr als 150 Gedecke) (Preis ohne MwSt.)

Variante	Anzahl an Produkten	Analysen Prix pro Produkt (CHF)	Proben-nahme (30 min) Vor Ort (CHF)	Anfahrt, Arbeitszeit und km (CHF)	Probennahme durch einen Mitarbeiter des Betriebes entsprechend Abo-Plan-FALL und Einschicken per Dispobox (CHF)	Gesamt-Preis 4 x/an (CHF)
1	5	70.- CHF pro Produkt	70.-	5 CHF/ km	-	1680.- + Fahrt-kosten
+ 4 Behälter für die Probennahme an Oberflächen (10.- CHF/Behälter)						160.-
+ Kontrolle von Fritierfett gratis						1840.- + Fahrt-kosten
2	5	70.- CHF pro Produkt	-	-	Rückporto 10.-	1440.-
+ 4 Behälter für die Probennahme an Oberflächen (10.- CHF/Behälter)						160.-
						1600.-