

---

## Hygiene in Betriebsrestaurants

---

### Ziel:

Überprüfung des hygienischen Zustands von Betriebsrestaurants und dem hygienischen Zustand der Küchen sowie der zubereiteten Lebensmittel inkl. Dokumentation und Beurteilung durch einen Facharzt für Hygiene.

### Der Test eignet sich besonders für:

- Betriebskantinen
- Schulküchen

### Beschreibung:

Mittels Oberflächenkontaktkulturen wird die Keimbelastung auf Arbeitsflächen, Geräten, sauberem Geschirr und den Händen der Mitarbeiter erfasst. Zusätzlich wird die Reinigungsleistung der Geschirrspülmaschine über die Untersuchung des Spülwassers und die Verwendung von speziellen Bioindikatoren mit *Enterococcus faecium* als Testorganismus geprüft und beurteilt, ebenso wie der Gesamtzustand der Küche.

### Ihr Nutzen als Auftraggeber:

- Monitoring des Hygienezustandes in allen Bereichen der Küche. Dies ermöglicht eine Ursachensuche bei hygienischen Problemen
- Sicherheit für Ihre Kunden, dass sie hygienisch einwandfreie Ware erhalten
- Ergänzende Dokumentation Ihres HACCP-Konzeptes und Vorlage bei Überprüfungen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden

### Allgemein

- In der näheren Umgebung unseres Instituts (bis ca. 100 km) führen wir die Kontrolle mit unserer Fachärztin für Hygiene für Sie durch
- Intensive Beratung in sämtlichen Hygienefragen vor Ort

### Prüfdauer:

- Die Prüfdauer richtet sich nach der Art der Proben. In der Regel erhalten Sie das Ergebnis in Form eines schriftlichen Berichtes innerhalb von 1 – 3 Wochen nach Eingang des Probenmaterials.

**HOHENSTEIN INSTITUTE**  
Schloss Hohenstein ·  
74357 Bönningheim

### Ansprechpartner

Hygiene, Umwelt & Medizin  
Jutta Secker  
Telefon: +49 7143 271 420  
Fax: +49 7143 271 94420  
E-Mail: j.secker@hohenstein.de

[www.hohenstein.de](http://www.hohenstein.de)