





Machen Sie mehr daraus!

Optimierungspaket Safe Food

für alle,

die das Karlsruher Hygienesiegel ergänzen möchten.

Kritikpunkte 	Optimierung 
Das Siegel wird nur im Rahmen der Routinekontrollen vergeben. Wer gerade nicht dran kommt (besonders die bisher guten Unternehmen, die nicht so häufig kontrolliert werden), bekommt auch kein Siegel.	Anforderbare Prüfungen mit ergänzendem Siegel, das die Tauglichkeit des Unternehmens bestätigt.
Der Verbraucher weiß nicht, warum sein Lieblingsbetrieb noch kein Siegel hat.	Objektive Bestätigung für den Verbraucher, dass sein Lieblingsbetrieb gut ist durch Einsatz eines einsehbaren Überwachungsprotokolls.
Das einmal vergebene Siegel könnte dazu führen, dass dann erst mal nichts mehr getan wird.	Regelmäßige Prüfungen in kürzeren Abständen und begrenzte Zertifikatsgültigkeit
Das Siegel wird für eine Momentaufnahme vergeben. Wer versagt, hat auf unabsehbare Zeit seine Chance vertan.	Terminierte Wiederholung der Prüfung nach dem Abarbeiten von eventuellen Korrekturen.
Das Siegel zeichnet Unternehmen dafür aus, das Gesetz einzuhalten.	Umfangreicherer Anforderungskatalog der über das gesetzliche Maß hinausgeht und den Anforderungen gängiger Lebensmittelsicherheitsstandards entspricht.

von der
MicroMol GmbH
Food Production Quality Service
Hedwigstr. 2-8
D-76199 Karlsruhe
Fon: +49 721 94 15 213
Fax: +49 721 94 15 214
Mail: ab.dreusch@micromol.com





Über uns

Das Labor MicroMol mit seiner Beratungs-Abteilung FPQS unterstützt seit mehr als 14 Jahren Lebensmittelunternehmen bei ihren betrieblichen Eigenkontrollen, den Gefahrenanalysen des HACCP, bei Produktanalysen und Personalschulungen.

Wo erforderlich, packen wir mit an, um die Lösung Ihres Problems zu beschleunigen.

Unsere Stärken sind der Umgang mit Ihrem Personal, das Wissen um die Bedürfnisse und Möglichkeiten kleiner Unternehmen, unsere Reaktionsgeschwindigkeit und der unkomplizierte Service.

Wie gehen wir vor?

Die Qualität der Beratung definiert sich aus der Qualität des interaktiven Prozesses zwischen dem Rat suchenden Unternehmen und dem Berater.

Oder: jedes Kundenunternehmen ist UNSER Unternehmen.

Der FPQS ist Mitglied der Forschungsgruppe Lebensmittelsicherheit e.V. im Handelsverband Wien

Partner des Zentrums für geprüfte Lebensmittelsicherheit (Test and Taste Siegel)

Partner der SAI Global GmbH

und qualifizierter Partner des TÜV SÜD Management Service, München.



Das angeschlossene Labor ist nach ISO 17025 akkreditiert und GMP zertifiziert.

Unsere aktuellen Referenzen in der Region (1/10)

Vogelbräu Standorte, Karlsruhe, Ettlingen

Centeria-Standorte, EDEKA Süd-West

Bäckerei Neff, Karlsruhe

Waldenserschänke, Palmbach

Ice Frocks, Birkenfeld

Pizza Lorenzo, Hambrücken

Hohberghaus, Bretten







*Für das Können
gibt es nur einen
Beweis: das Tun
(Marie von Ebner-
Eschenbach)*

MicroMol ist **Organisator** des **Karlsruher Lebensmittelsymposiums**.

Weitere Informationen finden Sie unter www.FPQS.de



Tätigkeiten

Nr.	Leistung		betrifft	Investition
1	Audit nach Hygienesiegel-Checkliste Erstellung des Auditberichts Bei Bestehen: Übergabe des/der Zertifikats/e		Imbiss	125,00
2	Audit nach Hygienesiegel-Checkliste Erstellung des Auditberichts Bei Bestehen: Übergabe des/der Zertifikats/e		Restaurant	220,00
3	Audit nach Hygienesiegel-Checkliste Erstellung des Auditberichts Bei Bestehen: Übergabe des/der Zertifikats/e		Catering mit mehr als 500 Essen täglich	260,00
4	Audit nach Hygienesiegel-Checkliste Erstellung des Auditberichts Bei Bestehen: Übergabe des/der Zertifikats/e		Kantine / Klinikküche	280,00
5	Audit nach Hygienesiegel-Checkliste Erstellung des Auditberichts Bei Bestehen: Übergabe des/der Zertifikats/e		Handwerksbetrieb	260,00
6	Audit nach Hygienesiegel-Checkliste Erstellung des Auditberichts Bei Bestehen: Übergabe des/der Zertifikats/e		Fabrikationsbetrieb (nach Größe)	ab 330,00
7	Vermittlung von Unterstützung nach Maß bei der Umsetzung eventueller Korrekturen z.B. Optimierung Ihres Hygiene- und Qualitätssystems unter Aktualisierung der vorhandenen HQM-Unterlagen ggf. Zurverfügungstellung von Dokumentationshilfen Strukturierung der Aufgaben und/oder Abarbeitung nach Absprache		nach Aufwand	80,00/h

Nr.	Ergänzende Leistungen	Investition
8	Vor-Ort-Support bei allen Fragen der Lebensmittelsicherheit, Unterstützung auch bei damit verbundenen baulichen Fragen, Produktentwicklung, rechtlichen Problemen oder Krisenkommunikation	125,00/h
9	Laborleistung: Mikrobiologische Trinkwasseruntersuchung (Trinkwasserprobennahme inklusive, wenn in Verbindung mit Vor-Ort-Termin)	50,00
10	Laborleistung: mikrobiologische Produktbeprobung Paket Fleischprodukte (3 Pathogene) Paket Milchprodukte (5 Pathogene) Paket Salate mit Dressing (pH, 4 Pathogene)	nach Umfang 100,00 140,00 148,00
11	Personalschulung Hygiene nach DIN 10514 inklusive Infektionsschutzbelehrung	350,00

Alle Preise zuzüglich MwSt.

**Bei Abschluss eines Betreuungsvertrags gelten Sonderpreise.
Alle Leistungen inklusive Anfahrt.**



Termine

Werden Ihren Bedürfnissen entsprechend mit unseren Experten geplant.

Geheimhaltung

Alle sich aus den genannten Tätigkeiten oder im Rahmen der Tätigkeiten ergebenden Kenntnisse und Daten über oder vom Auftraggeber werden von allen Mitarbeitern und Netzwerkpartnern des FPQS und der MicroMol GmbH vertraulich behandelt. Dies gilt unbegrenzt auch über die Vertragsdauer hinaus.

*Es ist nicht genug,
zu wissen, man
muss auch
anwenden. Es ist
nicht genug, zu
wollen, man muss
auch tun.*

*(Johann Wolfgang
v. Goethe)*

Für die MicroMol GmbH

(Dr. Andrea Dreusch)



... damit etwas Gutes dabei rauskommt!

Safe Food
Freiwillige Hygienekontrolle



Waldenserschänke
Palmbach

Wir lassen uns
freiwillig
zusätzlich prüfen.

Gesamtpunkte
325/354
Einstufung
3+

geprüft am: 9.1.10
Zertifikatsgültigkeit: 10.1.10 - 9.6.10



Dr. Andrea Dreusch



MicroMol
The fine art of life science

Sehr gut: 3+ Gut: 2+ Befriedigend: 1+ Jede schlechtere Bewertung: 0
Das Siegel wird nur an Unternehmen mit mehr als 266 Punkten vergeben!