

Bundesweiter Hygiene-Zertifizierungsprofi
-Ihr Profi zur Vorbereitung auf
die Hygiene-Ampel / Transparenzsystem-



Ihr bundesweiter Service Dienstleister

Für **Ihre Qualität** und der Vorbereitung auf die **Hygiene-Ampel** sind wir **bundesweit** im Einsatz und stehen für professionell geprüfte Hygiene, die Vertrauen schafft und für Kundenbindung sorgt. Die Hygiene Smiley **Zertifizierungen** unterliegen dem hohen Qualitätsstandard unserer Firma und der Erfahrung unserer zertifizierten Lizenznehmer, Partner und Mitarbeiter.

Der **Hygiene Smiley** garantiert eine ganzjährig durch **Experten** kontrollierte und **zertifizierte Hygiene** in Ihrem Betrieb, die Ihnen positive Bewertungen bei der Kontrolle zur **Hygiene-Ampel** bzw. dem **Hygiene-Barometer** verspricht.



Wichtige Infos zum Hygiene-Barometer

Information über Ergebnisse von Betriebskontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung	
Anschrift zuständige Behörde	Anschrift Betrieb
	Betriebsverantwortlicher:
Kontrollbarometer	
letztes Kontrollergebnis vom:	
■ Anforderungen erfüllt ■ Anforderungen teilweise erfüllt ■ Anforderungen unzureichend erfüllt	
↓	
Kontrollergebnis vom: ↓	
Kontrollergebnis vom: ↓	
Kontrollergebnis vom: ↓	
Überprüft und bewertet wurden Hygienemanagement, Eigenkontrollen, Betriebsführung	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Stempel Behörde</div>	



Amtliche Beurteilungsgrundlage

Beurteilungsmerkmale:

Verhalten des Unternehmers

1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen
2. Rückverfolgbarkeit
3. Mitarbeiterschulung

Verlässlichkeit der Eigenkontrollen

1. HACCP-Verfahren
2. Untersuchung von Produkten
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)

Hygienemanagement

1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)
2. Reinigung und Desinfektion
3. Personalhygiene
4. Produktionshygiene
5. Schädlingsbekämpfung

Beurteilungsstufen:

- 1 = sehr gut
- 2 = gut
- 3 = zufrieden stellend
- 4 = ausreichend
- 5 = nicht ausreichend



Amtliche Beurteilungsgrundlage

- ✓ Nach jeder amtlichen Kontrolle wird eine Risikobeurteilung vorgenommen beziehungsweise die Bestehende aktualisiert.
- ✓ Es werden keine amtlichen Kontrollen außerhalb des fachlich erforderlichen Zeitrahmens auf Antrag des Lebensmittel-unternehmers durchgeführt.



Umsetzung der Bewertung

Die Umsetzung der Bewertung erfolgt in ein grafisches Symbol.

Die sich für jedes Beurteilungsmerkmal ergebenden Punkte werden addiert.

Der Bereich von 0 bis 80 Punkten wird in drei Beurteilungsstufen unterteilt

0 - 40 Punkte: „grüner Bereich“ – Anforderungen erfüllt

41 - 60 Punkte: „gelber Bereich“ – Anforderungen teilweise erfüllt

61 - 80 Punkte: „roter Bereich“ – Anforderungen unzureichend erfüllt

Die ermittelte Summe der Punkte wird in Relation zur maximal möglichen Anzahl an Punkten dargestellt

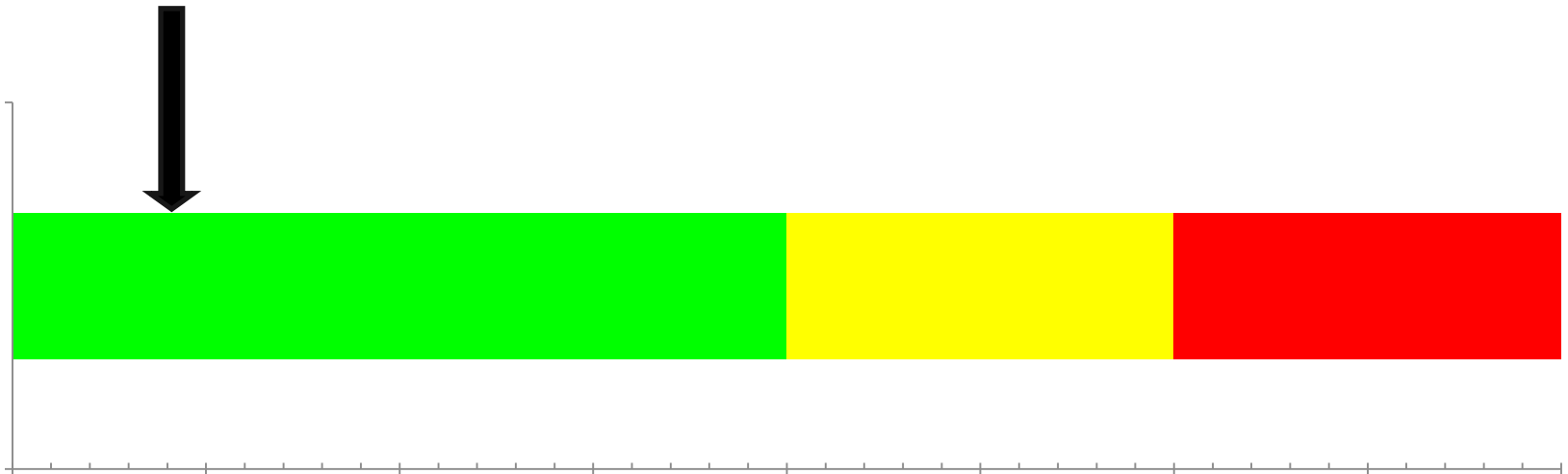
Das „Kontrollbarometer“ erhält seine grafische Wertung.



Umsetzung in ein grafisches Symbol



■ Anforderungen erfüllt ■ Anforderungen teilweise erfüllt ■ Anforderungen unzureichend erfüllt



Form der Veröffentlichung

**Information über Ergebnisse von Betriebskontrollen
der amtlichen Lebensmittelüberwachung**

Anschrift zuständige Behörde

Anschrift Betrieb

Betriebsverantwortlicher:

Kontrollbarometer

letztes Kontrollergebnis vom:

■ Anforderungen erfüllt ■ Anforderungen teilweise erfüllt ■ Anforderungen unzureichend erfüllt

Kontrollergebnis vom:

Kontrollergebnis vom:

Kontrollergebnis vom:

Kontrollergebnis vom:

Kontrollergebnis vom:

Überprüft und bewertet wurden Hygienemanagement, Eigenkontrollen, Betriebsführung

Stempel Behörde



Veröffentlichung des Aushangs durch den Lebensmittelunternehmer

Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, den Aushang den Verbrauchern zugänglich zu machen

- Bei Betrieben, die unmittelbar an den Endverbraucher abgeben, hat der Lebensmittelunternehmer den Aushang an einer für den Verbraucher von außen gut sichtbaren Stelle anzubringen
- Betriebe, die nicht unmittelbar an den Verbraucher abgeben, haben den Aushang unverändert und vollständig auf ihrer Internetseite zu veröffentlichen
- Bei Betreiberwechsel oder wesentlichen Veränderungen der Betriebsstätte verliert die bisherige Einstufung sofort ihre Gültigkeit. Der verantwortliche Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, den Aushang aus seinen Betriebsräumen bzw. von seiner Internetseite zu entfernen.



Veröffentlichung durch die Behörde

Die Länder können die Angaben des Aushangs in eigener Verantwortung im Internet veröffentlichen.

In diesem Zusammenhang sollte das Transparenzsystem in allgemein verständlicher Form erläutert werden.

Ein einheitlicher Internetauftritt der Länder ist anzustreben.



Startphase

Das System wird nach dem Inkrafttreten der Rechtsgrundlage nach Betriebsgruppen gestaffelt bundesweit eingeführt.

Folgende Reihenfolge ist vorgesehen:

1. Gastronomie
2. Bäckerei und Metzgerei/Fleischerei
3. Gemeinschaftsverpflegung und Caterer
4. Einzelhandel
5. andere Betriebe mit direkter Abgabe
6. weitere Betriebe ohne direkte Abgabe an Verbraucher
7. Wochenmärkte



Um bei der Einführung des Systems für jede Stufe eine erste, bundesweit zeitgleiche Veröffentlichung innerhalb eines definierten Zeitraumes zu gewährleisten, können die Ergebnisse der letzten Kontrolle nach Aktenlage der zuständigen Überwachungsbehörde zugrunde gelegt werden

Startphase – Einführung nach Aktenlage



Dazu wird die aktuellste Risikobeurteilung herangezogen

- bei Betrieben der Risikokategorie I die der letzten zwölf Monate,
- bei Betrieben der Risikokategorie II die der letzten 18 Monate,
- bei Betrieben der Risikokategorie III die der letzten 24 Monate,
- bei Betrieben der Risikokategorien IV-VI die der letzten 36 Monate

Auf das beschriebene Anhörungserfordernis wird verwiesen.




Hat in dem genannten Zeitraum in einem Betrieb keine Kontrolle stattgefunden, ist vor der ersten Veröffentlichung eine Kontrolle vorzusehen.

Ihre Qualitätsauszeichnung in Vorbereitung auf das Transparenzsystem



Beleg für vorbildliches **Qualitätsdenken** & gelebter **Kundenanspruch**,
welcher weit **über den gesetzlichen Anspruch** hinaus geht.

Der Beratungsablauf

- I.) Ihre Anfrage  **08000-SMILEY** (bundesweit kostenlos)
oder  **Smiley@Hygiene-Smiley.de**
- II.) Terminvereinbarung
- III.) Betriebsbesichtigung und Prüfung Zertifizierungsmöglichkeit
- IV.) Klärung Überprüfungsschwerpunkte / Beseitigung evtl. vorhandener Mängel
- V.) 1. Unangemeldeter Hygiene Smiley Test bei Überprüfungsreife
2. Unangemeldeter Hygiene Smiley Test zur Testbestätigung 
- VI.) Zertifikatsurkunden-Überreichung bei erfolgreich absolvierten Tests (gültig 1 Jahr)
Eintrag auf www.Hygiene-Smiley.de als zertifizierter Betrieb

Unsere Stärken

Unsere Stärken sind **Ihr Vorteil:**

- ✓ Ganzjährige Betreuung
- ✓ Ganzjährige Qualitätssicherung
- ✓ Lizenzierte Hygiene
- ✓ Beratung durch das Kompetenzteam Hygiene-Meister-Smiley-UG und dessen Partner aus dem „Hygiene-Netzwerk“
- ✓ Marketingvorsprung durch bekanntes Markenzeichen (Hygiene Smiley)
- ✓ großes Portfolio an weiteren branchenspezifischen Dienstleistungen



Weitere Dienstleistungen

Unser Netzwerk **stärkt Ihnen den Rücken**

Neben der klassischen Hygiene-Smiley Zertifizierung bieten wir Ihnen ein umfangreiches Portfolio an zusätzlichen branchenspezifischen Dienstleistungen an, die durch unser bundesweites Kompetenzteam und Netzwerkpartner nach Ihren Anforderungen umgesetzt werden:

- ✓ Hygienechecks
- ✓ Hygiene-Schulungen
- ✓ EU Zertifizierung
- ✓ HACCP Konzeptionierungen
- ✓ Hotel-Quality-Checks
- ✓ Mystery Checks
- ✓ Personal-Qualitätsschulungen
- ✓ Speisekartenberatung (nach neuestem Gesetzesstandard)



Unser Netzwerk



Unser **bundesweiter Netzwerkverbund** garantiert Ihnen schnelle und kompetente Hilfe aus einer Hand:



Der Hygiene-Smiley verschafft Ihrem Betrieb:

- ✓ eine positive Marktpositionierung
- ✓ zusätzlichen hohen Marketingwert
- ✓ Aufmerksamkeit durch Fokussierung der Fachpresse
- ✓ Optimierte HACCP Prozesse
- ✓ Sicherheit durch regelmäßige Hygiene Audits
- ✓ verstärkte Kundenbindung durch Qualität und Vertrauen
- ✓ eine zeitgemäße Vorreiterposition / Marketingvorsprung



Die Kontaktdaten

Hygiene-Meister-Smiley UG (haftungsbeschränkt)
Holtroper Str. 1c
D-50129 Bergheim

E-Mail: Info@Hygiene-Smiley.de
Hotline: **08000-SMILEY** (kostenlos & bundesweit einheitlich)
Internet: www.hygiene-smiley.de

Telefon: +49(0)2271-7921322
Telefax: +49(0)2271-7921329

Ust-ID: DE 271-67 53 68
Amtsgericht Köln
HRB 69209



Johannes Krahwinkel



Fragen?

Haben Sie Fragen zur **Hygiene-Smiley Zertifizierung oder weiteren **Dienstleistungen**?**

Sie erreichen die Firma Hygiene-Meister-Smiley UG werktags täglich von 09:00 bis 18:00 unter der Infohotline: **08000-Smiley** (kostenlos & bundesweit einheitlich) oder per Email: **Info@Hygiene-Smiley.de**



Wir freuen uns auf Sie!