

# Zusammenfassung der Überprüfung des BDV-Gütesiegels

Auditorin: Frau Maria Revermann

5 i gn~ [ Y'Ui g'6 8 J!; ~ hYg]Y[ Y'Df~ Δ/Yf]W h

Voraussetzung für eine Verlängerung des BDV-Gütesiegels ist die Überprüfung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen und hygienerelevanter Maßnahmen beim Betreiben von Lebensmittelautomaten. Schwerpunkte der Auditierung waren die Erfüllung des geltenden Lebensmittelrechts, die Einhaltung der Hygienemaßnahmen, die Umsetzung des HACCP-Konzepts und die dazugehörige Dokumentation. Weiterhin wurden die vollständige Kennzeichnung der Produkte, die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) sowie das System zur Erfüllung der Rückverfolgbarkeit überprüft. Außerdem wurde der Einsatz lebensmitteltauglicher Materialien und geeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel besprochen...

Die Eigenkontrollen werden von der Fa. GAST Automaten & Service GmbH & Co KG sehr umfassend erfüllt...

Die Einhaltung von Sauberkeit und Ordnung konnte während des Betriebsrundgangs bei der Fa. GAST Automaten & Service GmbH & Co. KG umfassend festgestellt werden...

## **Bauliche Gegebenheiten**

Nach Besprechung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen wurden der gesamte Verwaltungsbereich, der Lagerbereich, die Werkstatt, die Waschräume und andere vorhandene Räumlichkeiten hinsichtlich der Einhaltung der Hygienemaßnahmen auditiert. Insgesamt sind die Räume auf einem sehr ordentlichen Hygienestatus und die Anforderungen werden vollständig erfüllt. Es konnte beim Betriebs-Rundgang der Räumlichkeiten ein System zur Umsetzung der guten Hygienepraxis festgestellt werden. Ebenso sind Maßnahmen zur Sauberkeit und Ordnung umgesetzt...

## **Aufgestellte Automaten**

Nach Absprache mit dem Betrieb wurden bei Kunden aufgestellte Automaten überprüft. Bei dieser Gelegenheit wurden die eingesetzten Fahrzeuge auditiert. Die Automaten waren insgesamt in einem hygienischen Zustand...

## **Fahrzeuge**

Die Fahrzeuge weisen ein System zur hygienischen Lagerung der Produkte auf. Dabei ist insgesamt ein Hygienestatus festzustellen...

## **Schulungspflichten**

Es konnten Nachweise zur Durchführung von Hygieneschulungen festgestellt werden...

# Zusammenfassung der Überprüfung des BDV-Gütesiegels

Auditorin: Frau Maria Revermann

## Dokumentationspflicht

Ebenso war die Einsicht in hygienerelevante Dokumente, wie z. B. Nachweise der Reinigungsmaßnahmen, der Rückverfolgbarkeit sowie die Bestätigung der Hygieneschulungen, wichtiger Bestandteil der Gütesiegelprüfung. Der Aufbau der Dokumente war in Anlehnung eines Qualitätsmanagementsystems organisiert. Bei den Dokumenten fiel positiv auf, dass diese für Dritte sehr gut nachvollziehbar sind. Die monatlichen Berichte, wie z. B. die Reinigungsnachweise, werden zentral abgelegt und archiviert....

Abschließend ist festzuhalten, dass das vom BDV bereitgestellte Handbuch und die Unterlagen der EVA bei der inhaltlichen und organisatorischen Gestaltung der Dokumentation berücksichtigt werden....

Die Fa. GAST Automaten & Service GmbH & Co. KG hat ein eigenes Handbuch zu den Themen Qualität und Hygiene verfasst, in welchem Anweisungen u. U. für den Umgang mit Lebensmitteln festgelegt sind. Diese Dokumentation ist vorbildlich aufgebaut und geführt. Die im Handbuch geregelten Maßnahmen finden in der Praxis Anwendung und werden in Schulungen trainiert. Es besteht bei der Fa. GAST Automaten & Service GmbH & Co. KG ein funktionierendes Informations- und Kommunikationssystem.

5 i gn~ [ Y'Ui g'6 8 J!; ~ hYg]Y[ Y'Df~ Z/Yf]W h