

### Weitere Leistungen

- Sanierung (Desinfektion) von Wasserleitungssystemen in Betrieben
- Mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Umweltproben (z. B. Abwasser, Gärrest)
- Gutachterliche Tätigkeiten
- Untersuchung und Bewertung mikrobieller Belastungen von Produktionsanlagen, Arbeits- und Büroräumen sowie Nachweis von Schadstoffen



### KONTAKT

#### BiLaMal<sup>®</sup> Holding GmbH

Jahnsdorfer Straße 7  
09366 Stollberg

#### Ihr Ansprechpartner: DLC Antje Martin

Telefon 037296 16138  
Telefax 037296 16149  
E-Mail [info@bilamal.de](mailto:info@bilamal.de)  
[www.bilamal.de](http://www.bilamal.de)



Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie Fragen zu unserem Angebot haben. Wir beraten Sie gern.

Ihre kompetenten Ansprechpartner der  
**BiLaMal<sup>®</sup> Holding GmbH**



### BETRIEBLICHE EIGENKONTROLLE IM LEBENSMITTELBETRIEB

Sichere und bekömmliche  
Lebensmittel

Verantwortung und Pflicht  
der Lebensmittelunternehmer



### **Betriebliche Eigenkontrolle Eine wichtige Sache!**

Die Verbraucher stellen seit den letzten Jahren und seit den letzten Lebensmittelkrisen deutlich höhere Erwartungen an Lebensmittel. Ihr gutes Recht, denn sie müssen sich auf die Angaben der Hersteller verlassen.

Durch die vorgeschriebenen, regelmäßigen Prüfungen der verarbeiteten und hergestellten Lebensmittel, ihren Lagerbedingungen und der Betriebshygiene wird die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Betrieb wesentlich verbessert.

Laut den Bestimmungen des EU-Lebensmittelrechts ist jeder Betrieb, der gewerbsmäßig Lebensmittel herstellt, bearbeitet oder an andere abgibt, zu regelmäßigen Kontrollen verpflichtet. Diese Kontrollen müssen auch bei einer Überprüfung durch die Behörde nachgewiesen werden.

### **Untersuchungen zur betrieblichen Eigenkontrolle lt. EU-Lebensmittelrecht**

#### **Spezialaufgaben**

- Mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Roh-, Zwischen- und Endprodukten gemäß lebensmittelrechtlicher Vorschriften bzw. DGHM
- Mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Roh-, Zwischen- und Endprodukten gemäß Auftraggeber-Vorgaben
- Mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Gegen- bzw. Zweitproben
- Nährwertanalyse gemäß Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
- Reinigungs- und Desinfektionskontrolle im Rahmen der Raum-, Geräte- und Personalhygiene (Abklatsch- bzw. Tupferproben)
- Personal-Stuhluntersuchungen
- Hygienechecks und Personal-Hygieneschulungen
- Vorbereitung, Erstellung und Betreuung von Qualitätsmanagementsystemen (z. B. HACCP, IFS)
- Untersuchung von Ein- und Mehrtank-Geschirrspülmaschinen
- Trinkwasseranalysen nach TrinkwV inkl. qualifizierter Probenahme

### **IHRE QUALITÄT – UNSER ANLIEGEN**

#### **Zertifizierungen**



Nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 durch die DAP Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH akkreditiertes Prüflaboratorium



Anerkanntes Gegenproben-sachverständigen-Prüflaboratorium (PrüfLabV) im Bereich Lebensmittelüberwachung (§ 43 LFVG) gemäß Richtlinie 93/99 EWG

Zugelassenes Labor nach § 44 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

GMP-zertifiziertes Labor zur Analytik von Arzneimitteln gemäß § 67 AMG und im Sinne des § 14 Abs. 4 AMG

Gelistete Untersuchungsstelle gemäß § 15 Abs. 4 und Bestellte Untersuchungsstelle gemäß § 19 Abs. 1 und 2 TrinkwV 2001

Qualifizierte Probenehmer z. B. gemäß TrinkwV 2001 und VDI 6022 (Luft)