

Hygienecheck der AGF

Wer ist die AGF?

Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., gegründet im Jahr 1946, versteht sich als kompetenter Partner entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Saatenzüchtung über den Landhandel und die Müllerei bis hin zum Bäckerhandwerk. Mit über 300 Mitgliedern bietet die Organisation ein starkes Netzwerk und veranstaltet regelmäßig Fachtagungen und Seminare zur Förderung des Wissensaustauschs. Im Jahr 2003 wurde die Tochtergesellschaft DIGeFa GmbH ins Leben gerufen, die sich auf die Analyse von Getreide- und Mehlproben sowie Backwaren spezialisiert hat.

Was bietet der Hygienecheck?

- Jährliche Begehung aller relevanten Bereiche
 - Bäckerei/Konditorei – (Warenannahme, Teigbereitung, Aufarbeitung, Backprozess, Lagerräume, Kühlhaus, Froster, Verladung, Transporter)
- Umfassender Ergebnisbericht
- Foto-Dokumentation bei Mängeln
- Optimierungsempfehlungen
- Basis für gesetzliche Maßgaben nach VO (EG) 852/2004

Geprüfte Bereiche im Betrieb:

Eigenkontrollsystem	Personalhygiene	Sanitärräume
Warenannahme	Produktion	Lagerung und Transport
Reinigung und Desinfektion	(Tief-) Kühlung	Retouren und Abfall
Fremdkörpermanagement	Schädlingsmanagement	Allergenmanagement
Produktkennzeichnung	Mikrobiologischer Status	Lenkung nicht konformer Ware

Weitere Leistungen auf Anfrage, z.B.:

- Hygieneschulungen
- Sensorische Beurteilung von Brot, Kleingebäck, Feinen Backwaren und Getreidenährmitteln durch DLG-Sachverständige
- Getreide-/Mehlanalysen, Backversuche