

# SVEA Hygiensäkring™

*Det tar lång tid att arbeta in ett starkt varumärke eller ett välrenommerat namn, men det kan lika snabbt förloras genom en enda felaktig leverans eller en matförgiftad gäst.*

*Bra kontroll och bra kunskaper om livsmedelshygien kan därför betyda oerhört mycket för ett företags ekonomi och framtid. Från och med den 1 januari 2006 måste dessutom alla livsmedelsföretag enligt lag sätta upp ett egenkontrollprogram enligt principen HACCP, som i stort sett innehåller samma moment som granskas när Livsmedelsmyndigheten gör en kontroll.*

## **SVEA Hygiensäkring™ innebär att man tecknar ett serviceavtal till fast pris**

Ett avtal om hygiensäkring kan utformas helt enligt era behov och önskemål. Vanligtvis tecknas ett s.k. **Allt-i-ett-Paket** som täcker alla era behov inom egenkontroll och livsmedelshygien, som ger er trygghet och säkerhet.

### **Allt-i-ett-Paket till fast pris innehåller följande:**

- En **heldagsutbildning** i egenkontroll och livsmedelshygien för en person vid SVEA Hygienskola, kursdeltagaren får ett **diplom**, ett sk **"Hygiencertificat"**.
- Framtagning av anpassat egenkontrollprogram med **flödesschema** och **HACCP**-plan.
- **Startbesök** på plats hos er för att sätta igång **egenkontrollprogrammet**.
- **Uppföljningsbesök** (två gånger per år) med genomgång av egenkontrollprogrammet och hygienen i verksamheten.
- **Årlig revision** av egenkontrollprogrammet och HACCP-planen.
- Rengöringsprover med s.k. tryckplattor två gånger per år.
- Alla åtgärder och löpande inspektionsprotokoll dokumenteras i er egenkontrollpärm.
- **CD-skiva** som innehåller olika blanketter och dokument. Med hjälp av dessa kan nödvändiga justeringar och kompletteringar av egenkontrollprogrammet göras löpande.
- Genomgång av nyheter från Livsmedelsverket och rådgivning och förslag till förebyggande åtgärder i samband med ordinarie inspektioner.
- **SVEA Skadedjurskontroll ingår** med två dokumenterade inspektioner per år, inkl biologiska kontrollstationer.
- **Akutväska** med insticks-termometer och provtagningsmateriel.

Alla hygienåtgärder samordnas med de system som redan finns på företaget, för att få en så kostnadseffektiv process som möjligt.

### **Gör slut på hygienbekymren – Teckna avtal med SVEA Hygienkontroll (Allt-i-ett-paket).**

Ett avtal med SVEA Hygiensäkring ger Dig

- Trygghet och kontroll över livsmedelshygienen i din verksamhet till ett fast pris
- Kostnadsfri rådgivning och uppslag till förbättringar och revidering
- Skriftligt protokoll efter varje inspektion
- SVEA Skadedjurskontroll ingår

**Kontakta oss redan idag!**

