

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!

