

- Behöver ni hjälp med matsäkerheten?



SVEA Hygiensäkring™ - egenkontrollprogram, certifieringar, inspektioner, provtagning, hygienisk och mikrobiologisk problemsökning, nulägesanalyser, metodkort, rådgivning, ATP-mätare, termometrar, städutrustning mm.

Vi hygien- och kvalitetssäkrar all livsmedelshanterande verksamhet.

En livsmedelshanterande verksamhet behöver ständigt vara fokuserad på matsäkerheten. Det är en förutsättning för god lönsamhet. I den dagliga ruljansen är det ofta svårt att hinna med att leva upp till alla de krav som ställs. Med **SVEA Hygiensäkring™** får ni hjälp som gör vardagen enklare.

SVEA Hygiensäkring™ är en tjänst som anpassas efter er verksamhets behov.

Egenkontrollprogram: anpassade efter verksamheten, baserade på HACCP

Allt-i-ett paket: komplett egenkontrollhjälp för restauranger, butiker och mindre livsmedelsverksamheter

SVEA Digital: egenkontroll med hjälp av handdator med inbyggd termometer

SVEA E-tjänst: egenkontrollprogram via webben

Certifieringar: konsulthjälp vid certifiering av livsmedelsanläggningar samt revisioner, IP Livsmedels-säkerhet

Inspektioner: hygieninspektioner enligt Livsmedelsverkets och kommunernas krav

Provtagning: rengöringskontroller med tryckplattor eller ATP-mätare, produktions- och egenkontrollprovtagning av livsmedel, is och vattenprover

Mikrobiologisk och hygienisk problemsökning: konsulthjälp vid problem i produktionen

Nulägesanalyser: diagnos av er verksamhet ur ett hygien, rengöring och kvalitetsperspektiv

Metodkort: för att säkerställa och validera kvaliteten på er rengöring

Rådgivning: fri telefon och e-post support eller rådgivning på plats

Produkter: vi tillhandahåller flertalet av de produkter som krävs och/eller förenklar för att hålla en god hygien och hög kvalitet;

- Termometrar
- ATP-mätare
- Rengöringsutrustning
- Handdatorer

Välkommen att kontakta vår kundtjänst, tel **020-47 45 00**, e-post kundtjanst@sveamiljo.se för mer information.

