



inspectera®

[Avtal  
Hygien &  
skadedjur]



Livsmedelsindustri  
Läkemedelsindustri  
Förpackningsindustri

# Hygien och skadedjursavtal baserat på Integrated Pest Management (IPM)



För livsmedelsindustri, läkemedelsindustri eller förpackningsindustri som tillverkar livsmedels/- eller läkemedelsförpackningar.

## Hygienavtal

Inspectoras hygienavtal bygger på ett aktivt samarbete mellan Inspectoras och det aktuella företaget. Idag ställs allt högre krav på företag som hanterar livsmedel, läkemedel eller förpackningar till livsmedels- och läkemedelsindustrin.

Med Inspectoras avtal får Ni som kund regelbundna inspektioner för att kontrollera och dokumentera hygienstatusen på Er anläggning.

I vår skriftliga rapport får ni inte bara eventuella fel och brister påtalade utan även förslag på förbättrande åtgärder.

Hygieninspektionerna utförs endast av särskild utbildad personal.

## Avtalet omfattar:

- Hygieninspektionerna inkluderar skadedjursinspektioner baserade på IPM.
- Inspektion och dokumentation av utplacerade kontrollstationer.
- Akuta saneringar mot skadedjur vid behov.
- Miljö- och kvalitetssäkrade inspektions- och saneringsmetoder.
- Kundpärm innehållande skisser/ritningar över utplacerade kontrollstationer, varuinformationsblad samt inspektions- och saneringsrapporter.



# Skadedjursavtal baserat på IPM



Med Inspecteras skadedjursavtal baserat på IPM erbjuds kunden ett miljövänligt och förebyggande kontrollsystem mot skadedjur. Med IPM får du ett säkrare, effektivare och mer långvarigt skydd. I möjligaste mån undviks bekämpningsmedel för att minimera risken för övriga djur, människor och miljö. Att förebygga angrepp och skada är det mest ekonomiska alternativet och oftast lättare än man tror. Förutom en kvalitetsstämpel av verksamheten innebär detta minskad risk för reklamationer och driftstopp orsakade av skadedjur.



## Skadedjursavtal baserat på IPM omfattar:

- Behovsanalys.
- Dokumenterade skadedjursinspektioner och saneringar.
- Inspektion och dokumentation av utplacerade kontrollstationer.
- Akuta saneringar mot skadedjur vid behov.
- Miljö- och kvalitetsssäkrade inspektions- och saneringsmetoder.
- Kundpärm innehållande skisser/ritningar över utplacerade kontrollstationer.
- Varuinformationsblad samt inspektions- och saneringsrapporter.



## Tillägg:

*Ljusfällor. Fotodokumentation. Grundkurs i livsmedelshygien 2x4 tim.  
Kundanpassad hygienutbildning. Upprättande av egenkontrollprogram.  
Revidering av befintligt egenkontrollprogram. Upprättande av HACCP.  
Webbutbildningar i livsmedelshygien.  
Utbildning i HACCP. Detaljerat rengöringsprogram.  
Näringsvärdesanalyser. Livsmedelsprover. Läkemedelsanalyser.  
Rengöringskontroller. Temperaturmätningar.  
Fågelsäkring. BRC, och ledningssystem innefattande miljö, kvalitet och hygien.*



# Fakta om företaget

Inspectera är ett företag med mångårig erfarenhet inom livsmedelshygien och skadedjurskontroll. Vi arbetar med att skapa säkra livsmedel samt bidra till en skadedjursfri miljö för våra kunder. Våra avtal och tjänster anpassas kontinuerligt mot gällande lagstiftning.

Med vårt stora branschkunskande riktar vi oss till alla som är i behov av konsulttjänster och utbildning inom livsmedelshygien, provtagningar, skadedjurskontroll, fågelsäkring, gasningar, samt desinfektion och sanering av mikroorganismer.

En nyhet är att Inspectera tillsammans med kunden kan ta fram certifierbara ledningssystem innefattande miljö, kvalitet och hygien. I allt vårt arbete har vi kunden och dennes behov i fokus.

Med kvalitet och miljö jobbar vi enligt ISO 9001 och 14001.



[www.inspectera.se](http://www.inspectera.se)

