



inspectera[®]

Avtal

Hygien &

skadedjur

Foder- &
spannmålsanläggningar

Inspecteras hygien- och skadedjursavtal baserat på Intergrated Pest Management (IPM)

för foder- och spannmålsanläggningar



Hygienavtal

Inspecteras hygienavtal bygger på ett aktivt samarbete mellan Inspectera och det aktuella företaget. Idag ställs allt högre krav på företag som hanterar livsmedel, foder och spannmål.

Med Inspecteras hygienavtal 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 förbättrade åtgärder. Hygieninspektionerna utförs endast av särskilt utbildad personal.

Avtalet omfattar:

- Hygieninspektioner inkluderat skadedjursinspektioner baserat 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 mm.
- Behovsanalys.





Skadedjursavtal

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 och innebär minskad risk för reklamationer och driftstopp orsakade av skadedjur.

Avtalet omfattar:

- Behovsanalys.
- Dokumenterade skadedjursinspektioner och saneringar.
- 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.

Tillägg:

Ljusfällor.
Gasningar.
Fotodokumentation.
Täta springor, montera dörrlister och insektsnät mm.
Grundkurs i livsmedelshygien 2x4 tim.
Webbutbildningar i livsmedelshygien
Kundanpassad hygienutbildning.
Upprättande av HACCP-plan.
Utbildning i HACCP.
Provtagningar.
Fågelsäkring.
Desinfektion av mikroorganismer.
Hjälp med implementering av BRC.
Hjälp med implementering av ISO system



inspectera®



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 bransch-kunnande 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.

Inspectera är certifierade enligt ISO 9001 och 14001



www.inspectera.se


inspectera

