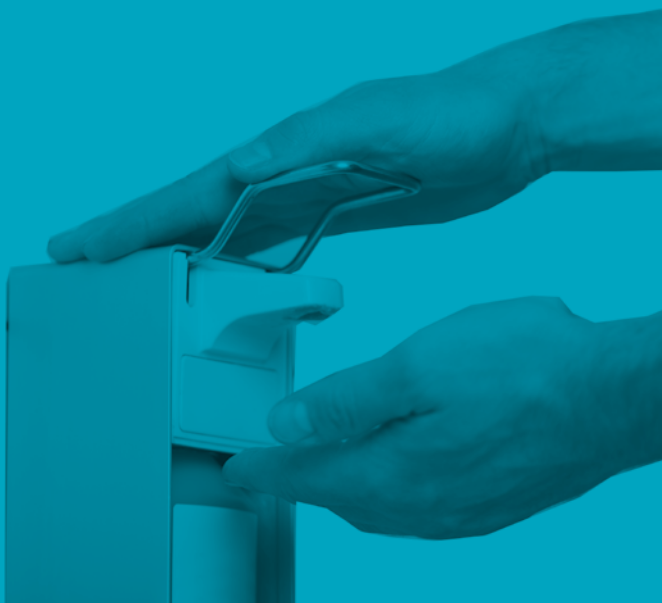


FAHMID^{PLUS}

Hygienemanagement



Effektiver
Infektionsschutz durch
regelmäßige Kontrollen



Ihr Unternehmen hat aufgrund seiner Aufgabe bzw. Dienstleistung besondere hygienische Anforderungen zu erfüllen, die laufend aktualisiert und überprüft werden müssen. Mit unserem Angebot können Sie sicher sein, dass die gesetzgeberischen Vorgaben abgestimmt auf Ihre individuellen räumlichen, als auch personellen Strukturen umgesetzt werden, damit Sie sich in der täglichen Arbeit auf Ihre Kernkompetenzen konzentrieren können. Verlassen Sie sich für das Wohlbefinden und die Gesundheit Ihres Teams und Ihrer Klienten auf unseren Sachverstand und langjährige Erfahrung.

In enger Zusammenarbeit mit Ihnen erarbeiten wir ein umfassendes Hygiene-Konzept. Als Praxisleitfaden in Form eines hauseigenen Hygieneplans stellt es eine wichtige Handlungshilfe zum Schutz vor Infektionskrankheiten und zur Lebensmittelsicherheit dar.

Darin enthalten sind u.a.:

- Arbeitsanweisungen
- Checklisten für die einzelnen Arbeitsbereiche
- Reinigungspläne
- ein HACCP-Konzept
- Hinweise zum Verhalten in Krisensituationen (z. B. bei akuten Infektionen)
- Datensicherheitsblätter und Betriebsanweisungen
- Informationsmaterial, Gesetzestexte

Nutzen Sie die Möglichkeit, die Wirksamkeit Ihres Konzepts regelmäßig durch unsere Hygiene-Beauftragte überprüfen zu lassen. Auch die sich eventuell daraus ergebenden notwendigen Anpassungen setzen wir gerne für Sie um. So können Sie sicher sein, dass Sicherheitslücken im Gesundheits- und Lebensmittelbereich gar nicht erst entstehen können.