

HYGIENE OG SKADEDYR I NÆRINGSMIDDELBEDRIFTER

Hygienekontroll av næringsmiddelbedrifter er svært høyt prioritert. For å beskytte forbrukerne, eksisterer flere statlige kontrollorganer. Vi ser daglig i media at næringsmiddelbedrifter blir stengt på grunn av dårlig hygiene og skadedyr. Vi hjelper dere med hygienearbeidet. Kontakt oss i dag, for en uforpliktende inspeksjon.



GRATIS INSPEKSJON

Kontakt oss i dag, for en gratis inspeksjon. Alle bygninger er ulike. Derfor gjennomgår vår representant lokalitetene, og utarbeider i samarbeid med dere, et tilbud på spesialtilpasset serviceprogram.

abs **SKADEDYRKONTROLL**
AUTORISERT FIRMA

Oslo: 22 44 44 45 · Bærum: 67 51 87 10 · Drammen: 32 89 39 80 · Tønsberg: 33 38 02 00 · Larvik: 33 18 60 62
Skien: 35 52 08 75 · Kragerø: 35 98 29 50 · Lillestrøm: 63 81 82 18 · Askim: 69 88 07 90 · Moss: 69 20 85 40
Fredrikstad: 69 30 94 40 · Arendal: 37 01 19 50 · Kristiansand: 38 02 44 00 · www.skadedyr.no

Ring gratis:
800 83 002
Eller se:
skadedyr.no

PÅLAGT INTERNKONTROLL

Alle bedrifter som behandler næringsmidler, er pålagt internkontroll rundt skadedyr og hygiene. Bedriftene må i sitt internkontrollsystem, skriftlig dokumentere sine tiltak og rutiner, for å opprettholde miljøet på arbeidsplassen hygienisk, samt fritt for skadedyr.

FOKUSER PÅ DERES KJERNEVIRKSOMHET

ABS Skadedyrkontroll AS vet at dere, som næringsmiddelbedrift, ønsker å fokusere på deres kjernevirksomhet rundt produksjon bearbeiding og tilvirkning av næringsmidler.

VI HJELPER DERE

ABS Skadedyrkontroll AS har lang erfaring, og har spesialisert seg på å bistå alle typer næringsmiddelbedrifter med deres internkontroll av hygiene, og mot skadedyr. Vi utplasserer deteksjonsutstyr og lysfeller i deres lokaler, som jevnlig blir inspisert. Rapport blir skrevet etter hvert besøk, og satt inn i en serviceperm, som er plassert hos dere. Denne servicepermen fungerer som dokumentasjon av deres internkontroll.



ALT OM SKADEDYR
www.skadedyr.no