

INSPEKTION UND KONZEPT

Inspektion & Konzept

Um ein effektives System zur Schädlingsüberwachung zu etablieren, ist es wichtig, vorab mögliche hygienische und bauliche Schwachstellen zu identifizieren. Unsere Diplom-Biologin sowie unsere sachverständigen Techniker übernehmen diese Inspektion, weisen auf die Risiken in den verschiedenen Betriebsbereichen hin, und zeigen Verbesserungspotenziale auf.

Anhand einer Gefährdungsbeurteilung ermitteln wir den Bedarf Ihres Betriebes und legen kritische Kontrollpunkte HACCP, sowie Prüf- und Überwachungsverfahren fest. So etablieren wir eine systematische, transparente und effektive Überwachung des gesamten Betriebes und können bei Bedarf rechtzeitige Korrektur- oder Bekämpfungsmaßnahmen einleiten. Die Zusammenfassung und Auswertung der Ergebnisse erfolgt mittels klassischer Ordner-Dokumentation oder modernem Scanner unterstützten Online Reporting System.



Als zertifizierter Betrieb verfügen wir über ein Qualitäts-Managementssystem gemäß neuesten DIN EN ISO 9001 und dokumentieren gemäß folgenden Richtlinien:

- DIN 10523 (allgemeinen Grundlagen für die Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich)
- IFS (International Food Standard)
- DEMETER- und Bioland-Richtlinien
- EFSIS (European Food Safety Inspection Service)
- AIB (Consolidate Standards for Food Safety)
- BRC (British Retail Consortium)
- GMP (Good Manufacturing Practice)



Unsere Leistungen

- Erstellen von HACCP Konzepten unter Berücksichtigung rechtlicher und betrieblicher Gegebenheiten.
- Etablieren einer systematischen, transparenten und effektiven Überwachung
- Rechtzeitige Korrektur- oder Bekämpfungsmaßnahmen
- Hygiene-Inspektionen, Aufzeigen von hygienischen und baulichen Schwachstellen
- Sachverständigen-Inspektionen zur Bedarfsermittlung

Dokumentation

Die im Rahmen des Schädlings-Monitorings erfassten Daten müssen dokumentiert werden und auf Wunsch für Kunden beziehungsweise für den Auditor einsehbar sein. Auler + Haubrich stellt im Rahmen des Schädlings-Monitorings eine umfassende Dokumentation sämtlicher Maßnahmen sicher, die Möglichkeiten reichen hier von der klassischen Ordner-Dokumentation bis hin zum Scanner gestützten Online Reporting System.

Hygieneschulungen

Gerne geben wir unser Hygienewissen im Rahmen von Hygieneschulungen gemäß DIN 10513 sowie nach IFSG § 43 Abs.1 an Ihre Mitarbeiter weiter. Wir schulen sie für den Umgang mit neuen Kontrollsystemen wie HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) oder GMP (Good Manufacturing Practice) und führen Belehrungen nach §42 Infektionsschutzgesetz durch.

Alle Schulungen werden von uns unter Berücksichtigung der europäischen Normen HACCP, IPM und IFS, sowie nationalen Verordnungen (LMHV) und Anforderungen für Lebensmittelkonzerne (DIN 10523) ausgearbeitet und durchgeführt.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittelhygiene schreibt eine regelmäßige Schulung für Mitarbeiter von Lebensmittel-Betrieben vor! Unsere Schulungen sind praxisnah und orientieren sich an den gesetzlichen Forderungen.

Auler + Haubrich & Co.
Schädlingsbekämpfung
und Desinfektion GmbH
T6, 35, 68161 Mannheim

24 Stunden Hotline
Tel.: +49 (0) 621/20 112
Fax: +49 (0) 621/28 955
E-Mail: info@aulerhaubrich.de

Servicestation Heidelberg
Tel.: +49 (0) 6221 / 16 38 44
Servicestation Heilbronn
Tel.: +49 (0) 7066 / 98 90 03