

Diversey

F&B SecureCheck™ ✓

Listerien

Eine praktische Maßnahme zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit

SecureCheck *Listerien* ist ein einzigartiges Analyse-Tool, das speziell zur Bekämpfung des Listerienrisikos in der Lebensmittelverarbeitung entwickelt wurde und einen Teil unseres umfassenden Programms zur Kontrolle von *Listerien* darstellt.

Dieses SecureCheck-Modul unterstützt Sie dabei, die Standards für Lebensmittelsicherheit während Ihres Herstellungsprozesses einzuhalten und zu verbessern. Mit Hilfe eines eigens dafür entwickelten und urheberrechtlich geschützten Softwarepakets können unsere Experten eine umfassende Bewertung Ihres Betriebs durchführen, Risiken erkennen und klare, praktische Anleitungen sowie bewährte Lösungen zur Verringerung des Kreuzkontaminationsrisikos bereitstellen.

Globale Expertise und Erfahrung

Unsere Experten für Lebensmittelsicherheit, die sich durch tiefgehendes Wissen und langjährige Erfahrung in den Bereichen Hygiene, Mikrobiologie und Kontaminationskontrolle auszeichnen, führen den SecureCheck *Listerien* durch.

Dabei wird Ihr Betrieb mit den immer strenger werdenden Standards abgeglichen, die von der Industrie, dem Einzelhandel und durch geänderte Gesetze bestimmt werden.

Mit SecureCheck können Sie die Lebensmittelsicherheit und Hygiene an Ihrem Standort einfacher managen, ausgezeichnete Standards erreichen und erhalten sowie gleichzeitig die betriebliche Effizienz verbessern.

MEHRWERT

Mit Diversey SecureCheck können Sie:



- Das Management der Lebensmittelsicherheit und Hygiene bei Ihnen vor Ort vereinfachen. Die umfassende Beurteilung resultiert in einem maßgeschneiderten Aktionsplan, mit dessen Hilfe das Risiko von Kreuzkontaminationen verringert werden soll. Unsere Empfehlungen werden außerdem dazu beitragen, die betriebliche Effizienz zu verbessern.
- Aufgrund der Daten des Benchmarkings und der kontinuierlichen Optimierung Betriebsmittel, Chemie und Arbeitskräfte effizienter nutzen.

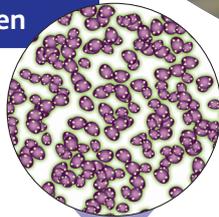


- Die Bereiche innerhalb Ihres Prozesses, in denen die Ausbreitung von *Listerien* besonders kritisch ist, identifizieren. Die Umsetzung unserer Empfehlungen wird das Kontaminationsrisiko senken und die Lebensmittelsicherheit erhöhen.
- Die Mikroorganismen in Ihrem Betrieb und somit die Belastung Ihres Endprodukts reduzieren.



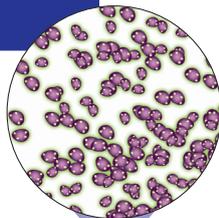
Schritt 1: Potenzielle Risiken erkennen

Die Gutachter sind so geschult, dass sie risikobehaftete Bereiche im gesamten Produktionsprozess überprüfen und identifizieren können. Mit Hilfe unseres eigenen Softwarepakets werden relevante Daten in Ihrem Betrieb gesammelt.



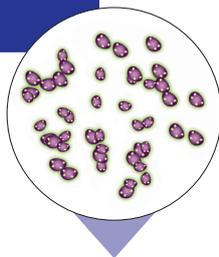
Schritt 2: Präsentation der Daten

Nachdem die Untersuchung abgeschlossen ist, werden Ihnen die Daten in einem leicht verständlichen Format präsentiert. Es werden die potenziellen Risikobereiche aufgezeigt, in denen Prozesse verbessert werden können.



Schritt 3: Lösung vorstellen

SecureCheck bietet eine Reihe von maßgeschneiderten Lösungen, die das Risiko in kritischen Bereichen reduzieren können, wie Good Manufacturing Procedures (GMPs), Reinigungs- und Desinfektionslösungen, Hygiene und Best Practices sowie Schulungen und Dokumentationen.



Mit SecureCheck *Listerien* wird der Fortschritt über eine bestimmte Zeit überwacht und die Auswirkung und Effektivität von Korrekturmaßnahmen bewertet. Nach Abschluss der ersten Berichtsphase kann unser Anwendungsspezialist ein betriebliches Risikomanagement-Programm implementieren und überwachen. Es soll sicherstellen, dass Ihr Betrieb weiterhin auf einem optimalen Sicherheitsniveau arbeitet.

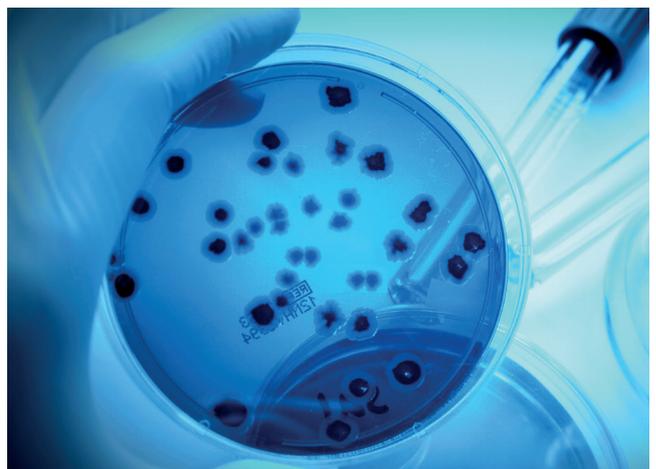
Diversey Serviceleistungen

SecureCheck ist eine Dienstleistung aus unserem KBS-Programm (Knowledge-based Services). Hierbei handelt es sich um Dienstleistungen, die zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und Verringerung der Gesamtbetriebskosten dienen und damit einen echten Differenzierungsfaktor im Rahmen unseres Wettbewerbsumfelds darstellen. Unsere Spezialisten führen einen strukturierten CHECK durch; so können Sie sicher sein, dass der Service einen echten Mehrwert für Ihre Prozesse schafft. Unsere Messsysteme erfassen Daten, die es Ihnen ermöglichen von detaillierten und fortlaufenden ANALYSEN zu profitieren und diese gegen Industriestandards zu vergleichen. Die Ergebnisse, maßgeschneiderte Verbesserungspläne, die mit Hilfe des Diversey Teams umgesetzt werden, ermöglichen Ihnen kritische Herausforderungen zu LÖSEN, die den größten Einfluss auf die Optimierungen haben.

Das *Listerien*-Problem:

Listeria monocytogenes kann als ubiquitärer Organismus angesehen werden, der in der Natur, der Umwelt und in lebenden Organismen weit verbreitet ist. Der Organismus hat die saprophytische Fähigkeit, sich aus toter oder zersetzender organischer Substanz zu ernähren. Er weist ebenfalls eine extreme Beständigkeit gegenüber Dehydration, physikalischen Wirkstoffen und besonderen Umweltbedingungen auf. Die Mikroorganismen sind sowohl in der Umwelt als auch innerhalb der Nahrungskette weit verbreitet und verursachen je nach Land in 2 bis 11 Fällen pro 1 Million Einwohner Krankheiten, wobei die Sterblichkeitsrate viel höher ist als bei anderen Krankheitserregern.

Weitere Information zur *Listerien*-Kontrolle von Diversey erhalten Sie auf www.diversey.com/foodcare.



Die Durchführung eines SecureChecks bedeutet nicht, dass Sie von unseren Spezialisten nur einen Bericht erhalten. Vielmehr werden wir in Kooperation mit den Fachleuten Ihres Hauses partnerschaftlich zusammenarbeiten, um Projekte zu definieren und umzusetzen und im Rahmen einer kurzen Amortisationszeit Konzepte zur Effizienzsteigerung und Reduzierung von Verlusten zu etablieren. Treten Sie noch heute mit uns in Kontakt: www.diversey.com/food-care/diversey-knowledge-based-services