
Hygienemonitoring

Ziel:

Überwachung des mikrobiologischen Zustandes in Ihrem Betrieb.

Der Test eignet sich besonders für:

- Lebensmittelproduzenten bzw. -verarbeitende Betriebe (z.B. Kantinen)
- Gewerbliche Wäschereien
- Kliniken, Alten- und Pflegeheime, Arztpraxen
- Bäderbetriebe / Saunen
- Medizinproduktehersteller

Beschreibung:

Wir prüfen kritische Kontrollpunkte in Ihrem Betrieb mit folgenden Methoden:

1. Oberflächenabklatsche
2. Trink- und Badewasser, Prozesswasser, Wasser aus Klimaanlage
3. verschiedenste Bioindikatoren zur Prüfung von Sterilisations- und Dekontaminationsverfahren (z.B. für desinfizierende Waschverfahren, Dampfsterilisatoren, Geschirrspülmaschinen, Topfspülen)
4. Bestimmung der Luftkeimkonzentration und der Partikelkonzentration in der Luft.

Ihr Nutzen als Auftraggeber:

- Vermeiden Sie erfolgreich Probleme mit den Überwachungsbehörden
- Garantieren Sie Ihren Kunden eine hygienisch einwandfreie Ware
- Als Lebensmittelproduzent bestehen Sie auf Anhub bei dem geplanten „Ampelsystem“ zur Hygiene
- Wir bieten Ihnen in Bezug auf Ihr Hygienemanagement gezielte Unterstützung und helfen Ihnen Schwachstellen zu beseitigen

HOHENSTEIN INSTITUTE
Schloss Hohenstein
74357 Bönningheim

Ansprechpartner

Hygiene, Umwelt & Medizin
Jutta Secker
Telefon: +49 7143 271 420
Fax: +49 7143 271 94420
E-Mail: j.secker@hohenstein.de

www.hohenstein.de