

Mobile HACCP-Innenreinigung

NEU bei tkv*

Kundenherausforderungen



Lebensmittelhygiene

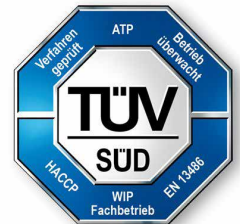
- Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) schreibt eine Aufbauinnenreinigung in regelmäßigen Abständen (mind. 1x jährlich) vor
- Die Wirksamkeit der Reinigung muss durch Abklatschproben nachgewiesen, dokumentiert und archiviert werden
- Zahlreiche Warenhersteller und Großhändler fordern Reinigungspläne sowie Reinigungsnachweise

Tägliche Herausforderungen

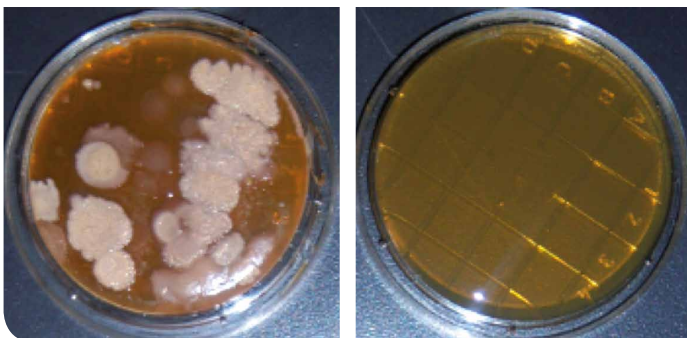
- Fahrzeitenbeschränkung
- Fahrermangel
- Überführungskosten
- Steigender Zertifizierungsdruck
- Erhöhte Nachweispflicht (Zertifikate)



Verdampfer vor und nach Reinigung und Desinfektion



tkv* Leistungen



Abklatschprobe vor und nach Reinigung und Desinfektion eines Sattelauflegers auf die Gesamtkeimzahl

Sauber ohne Stress – vor Ort bei Ihnen!

- Spart Zeit und Kosten

Zertifizierter HACCP-Innenreinigungsservice auf Basis DIN 10516

- Komplette Innenreinigung des Aufbaus inklusive Verdampfer, Luftzirkulationswand und Luftverteilungssystemen
- Optional: Abklatschproben inkl. Zertifikat
- IFS- und GDP-konforme HACCP-Zertifikate 24 h online über den tkv* Kunden-Login abrufbar!

KUNDENNUTZEN

- ✓ Dokumentation und Bereitstellung durch den tkv* InfoService
- ✓ Erfüllung gesetzlicher Vorgaben
- ✓ Nachweis gegenüber Auftraggebern mittels Zertifikat
- ✓ Zeit- und Kostenersparnis

Wir sind 24 h für Sie da!

0800 858 4357
0800 tkv help