

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Schneidmischer:

Leistungsfähige Kutter für große Mengen Brät

Hygiene:

Reinigungssysteme für eine weiße Weste

Fachtagung:

Offene Rechtsfragen zum Online-Handel

Fleischerei Handwerk

Verkaufsberatung:
Italienische Angebote für Theke und Imbiss

Multitalente:

Mit Universalanlagen veredeln und garen

Energieversorgung:

Sonnenenergie speichern und optimal verbrauchen

SIE INTERESSIEREN SICH FÜR SCHWEINEFLEISCH?

Abonnieren Sie kostenlos News und wertvolles Fachwissen auf
www.fachinfo-schwein.de



Dänischer Fachverband der
Land- & Ernährungswirtschaft



Dieses Logo des europäischen Dachverbandes für Schädlingsbekämpfer (CEPA) dokumentiert, dass Unternehmen nach der neuen EU-Norm DIN EN 16636 zertifiziert sind.

Rentokil

Nach neuer EU-Norm DIN EN 16636 zertifiziert

Die Festlegung moderner und einheitlicher Standards für die Schädlingsprävention und -bekämpfung war die Zielsetzung bei der Entwicklung der EU-Norm DIN EN 16636. Rentokil, Köln, erfüllt diese hohen Ansprüche und hat nun als eines der ersten Unternehmen in Deutschland die Zertifizierung vom europäischen Dachverband für Schädlingsbekämpfer (CEPA) erhalten.

Die neue Zertifizierung ist für Auftraggeber ein wertvoller Indikator, belegt sie doch, dass Rentokil nach normierten und höchsten Qualitätsstandards entsprechenden Prozessen arbeitet.

Die Grundlage hierfür liefern qualifizierte Mitarbeiter und Schädlingsbekämpfer, umweltverträgliche Verfahren und Mittel auf dem neuesten Stand der Technik sowie rechtssichere, auditkonforme Dokumentationen. Dabei steht der Schutz von Kunden, Umwelt und öffentlicher Gesundheit jederzeit im Mittelpunkt.

Die Einführung der neuen Norm war Rentokil selbst ein wichtiges Anliegen. Das Unternehmen hat deshalb maßgeblich an deren Inhalten mitge-

Neue EU-Norm für Schädlingsmanagement in Kraft

Der Europäische Standard DIN EN 16636 für Schädlingsmanagement wurde Anfang Mai 2015 vom Europäischen Komitee für Normung (CEN) verabschiedet und legt fest, welche Anforderungen die Prozessabläufe erfüllen und über welche Kompetenzen die Schädlingsbekämpfer verfügen müssen. Die geprüften Kriterien sind sehr umfassend und reichen von der Beurteilung des Befalls über Maßnahmen zur Schädlingsprävention und -beseitigung bis hin zur lückenlosen Dokumentation.

wirkt und sich dabei für die anspruchsvollen Kriterien, nach denen es selbst schon seit längerer Zeit arbeitet, starkgemacht. Das Zertifikat wird vom Auditspezialisten DQS aus Frankfurt/Main im Auftrag des CEPA vergeben und hat eine Gültigkeit von drei Jahren.

Bereits im September 2015 erhielt Rentokil die Zertifizierung nach der neuen Dienstleistungsnorm für Österreich und im Dezember 2015 für die Schweiz.

Hygienetechnische Anlagen made in Germany

Kohlhoff Hygienetechnik, Unna, entwickelt, produziert und vertreibt seit rund 30 Jahren hygienetechnische Geräte, Maschinen und Anlagen „made in Germany“. Zum aktuellen Standardprogramm gehören rund 100 Edelstahlprodukte für die Umsetzung von Personal- und Betriebshygienemaßnahmen bei handwerklichen und industriellen Nahrungsmittelverarbeitern.

Den Angebotsschwerpunkt bilden dabei Produkte für die Reinigung, Desinfektion und Trocknung von Händen, Stiefeln und Schuhsohlen. Denn sie schützen hygienesensible Unternehmensbereiche vor einer möglichen Kontamination durch ein- und ausgehende Mitarbeiter.

Um die nachhaltige Durchführung vorgeschriebener Personalhygienemaßnahmen sicherzustellen, können die



Die EU-Lebensmittelhygieneverordnung fordert vielfältige Maßnahmen und technische Lösungen zur Gewährleistung der Betriebs- und Personalhygiene in Fleisch verarbeitenden Unternehmen.

Kohlhoff

dafür notwendigen Komponenten zusätzlich mit überlastungssicheren Zugangskontrollen (Drehkreuzen) ausgestattet sowie in individuell konfigurierbare Hygieneschleusen integriert werden.

Für die unter die Betriebshygiene fallenden Arbeitsmittel wie Messer und Messerkörbe, Stechschutzhandschuhe und -schürzen sowie für Euronorm-Kisten und Hubwagen bietet Kohlhoff eine Vielzahl an Reinigungs-, Trocknungs- und Desinfektionsmaschinen in unterschiedlichen Ausstattungen und Größen.

Conny Salzgeber

MEHR ALS NUR
EIN DARM!

Sun[®]
Products

Vertriebs GmbH



Herzlichen Dank für die
zahlreichen Besuche
und interessanten
Gespräche auf der

IFFA 2016

