

FÅ SMILET FREM MED MORTALIN



SKADEDYRSERVICE · FØDEVARESikkerhed

EGENKONTROL GIVER FØDEVARESIKKERHED



EFFEKTIV EGENKONTROL

Med et egenkontrolprogram, tilpasset de faktiske forhold, får du et effektivt værktøj til styring og dokumentation af fødevarer sikkerheden.

KRITISKE KONTROLPUNKTER

MORTALIN opbygger dit egenkontrolprogram efter HACCP-principperne. Vi udpeger de kritiske kontrolpunkter og sætter fokus på de specifikke områder, der kræver særlig opmærksomhed – så fødevarer sikkerheden bliver optimal.

HYGIEJNEREGLER

Den personlige hygiejne og rengøringsstandarder i lokalerne er vigtige parametre, når det gælder fødevarer sikkerhed. MORTALIN opstiller og formulerer hygiejneregler, som passer til din virksomhed.

FØDE
VARE
SIKKERHED



SKADE
DYR
SERVICE

UNDERVISNING

Håndtering og produktion af fødevarer kræver indsigt og viden hos alle medarbejdere. MORTALIN tilbyder en individuel og intensiv undervisning af dit personale. Det motiverer, og giver viden om hygiejne og fødevarer sikkerhed, så virksomheden kan leve op til de stillede krav.

REVISION OG OPDATERING

Med en egenkontrolaftale hos MORTALIN får du 2 årlige besøg af en fødevarer konsulent. Det sikrer en løbende opdatering af egenkontrolprogrammet og giver mulighed for dialog om fødevarer sikkerhed.

LOVGIVNING

Egenkontrol er indført af myndighederne, og det kræver et godt kendskab til lovgivningen at leve op til kravene.

MORTALINs konsulenter holder sig hele tiden ajour, så ændringer og nye krav løbende bliver implementeret i din virksomhed.

Alle virksomheder, der håndterer fødevarer, skal gennemføre egenkontrol – f.eks. restauranter, cateringfirmaer, institutionskøkkener, kantiner, supermarkeder, slagtere og bagere.



DOKUMENTATION

Egenkontrolprogrammet indeholder registreringskemaer og formularer, som forenkler dokumentationen og gør egenkontrol til en enkel og integreret del af din hverdag.

SKADEDYRSERVICE

Som tillæg til egenkontrolaftalen tilbyder MORTALIN en effektiv skadedyrsikring af virksomheden. Vi arbejder bl.a. for "den følsomme industri", hvor vi rådgiver og servicerer en lang række af landets største virksomheder.



KOM GODT I GANG

Når egenkontrollen tilrettelægges, handler det først og fremmest om at få et præcist billede af virksomheden og driften.

Der kræves ikke den store indsats fra virksomhedens side – et par timers samtale og gennemgang – så er vi godt igang.

- De indsamlede data og informationer bearbejdes, og på basis af disse udarbejder vi oplæg til virksomhedens egenkontrol
- Oplægget forelægges virksomheden, og de enkelte kontrolpunkter drøftes
- Det endelige egenkontrolprogram udfærdiges, og der udarbejdes plan for indkøringen af programmet, som tager højde for ressourcer og arbejdsfunktioner – et instruktivt program, som let "forankres" i virksomheden

EGENKONTROL ER HJÆLP TIL SELVHJÆLP

Et gennemarbejdet egenkontrolprogram giver virksomheden mange værdifulde fordele:

Et godt image – en glad "Smiley"

- Tilfredse kunder
- Reducerer svind og dobbeltarbejde
- En overskuelig guide i alle egenkontrollfunktioner
- Positive relationer til fødevareregionen

MORTALIN OG FØDEVARESIKKERHED

Forebyggelse af skadedyr og fødevarerikkerhed hænger tæt sammen.

MORTALINs afdeling for fødevarerikkerhed består af specialister med en bred viden, erfaring og kompetence indenfor kvalitetsledelse og fødevarerikkerhed.

Udover udarbejdelse og implementering af egenkontrolprogrammer i detailsektoren tilbyder vi at blive virksomhedens kvalitetspartner – kvalitetschef på deltid – med fokus på:

Kvalitetsledelse – Risikoanalyser – Audit – Undervisning – Projektledelse

Alt arbejde udføres på konsulentbasis, og vi samarbejder både med private virksomheder og offentlige institutioner – fra pizzeriaer, restauranter, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, bagerier til mejeri- og andre fødevarerikkerheder.





MØD MORTALIN

Er du interesseret i at vide mere om, hvad MORTALIN kan tilbyde din virksomhed indenfor fødevarer sikkerhed og skadedyrservice – så kontakt os på 70 15 10 69 eller send en mail til info@mortalin.dk.

MORTALIN besøger gerne virksomheden, for at afdække det aktuelle behov for fødevarer sikkerhed og få en dialog om et eventuelt samarbejde.

Ønsker du flere informationer om MORTALIN kan du gå ind på www.mortalin.dk



MORTALIN

A/S MORTALIN
Bråbyvej 74-76
4690 Haslev
Telefon 56 31 10 69
Telefax 56 31 19 69
info@mortalin.dk

www.mortalin.dk

– der er viden til forskel