

# 10 effektive Handlungsempfehlungen

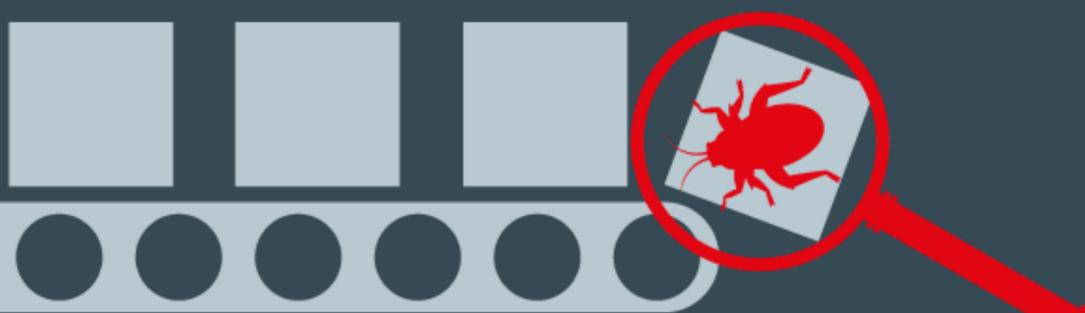
## für Lebensmittelsicherheit und -hygiene

### 1. Schädlingsbekämpfung

Präventive und überwachende Maßnahmen, um Schädlingen den Zugang zu sensiblen Bereichen zu verwehren

### 2. Abfälle

Sicherstellung effizienter und gründlicher Abfallbeseitigung, um Schädlinge fern zu halten



### 3. Reinigung & Desinfektion

Professionelle Reinigung und Desinfektion zur Vermeidung von Schädlingsbefall und Kontamination

### 4. Instandhaltung

Kontinuierliche Instandhaltung von Gebäuden, Maschinen und Ausrüstung



### 5. Hygieneausstattung

Bereitstellung von Hygienelösungen, um Sauberkeit beim Personal zu gewährleisten und Kontaminationen zu vermeiden

### 6. Hygiene in der Produktion

Lückenlose Sicherstellung hoher Hygienestandards in allen Produktionsprozessen, um Risiken einer Kontamination zu verhindern

### 7. Lagerung, Logistik, Transport

Implementierung kontaminationsfreier Lager- und Logistikprozesse zum Schutz der Lebensmittel und zu verarbeitenden Gütern



### 8. Gebäudenutzung

Falls nötig: Bauliche Anpassung der Liegenschaften, um Risiken zu senken oder zu vermeiden

### 9. Aufbau von Maschinen und Produktion

Optimierung des Aufbaus der Maschinen und Produktionsanlagen zur Sicherstellung hoher Hygienestandards

### 10. Mitarbeiterschulungen

Schulung, Sensibilisierung und Überwachung der Mitarbeiter



## DAS ERGEBNIS

Zufriedene Kunden



Intakter Produktschutz



Gesetzeskonformität



Risikominimierung

