



# PROZESSHYGIENE

Im Lebensmittelbereich gilt es strenge gesetzliche Bestimmungen einzuhalten. Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir Ihr persönliches Hygienekonzept. Durch unsere Beratung und Services können Sie sich auf Ihr Kerngeschäft, die Herstellung und den Verkauf Ihrer Produkte, konzentrieren.



## INDIVIDUELLE HYGIENEKONZEPTE FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH:

### Qualitätsprüfung & Ableitung von Optimierungsmaßnahmen Ihrer Waschanlage

- Sichtkontrolle Wasch- und Trocknungsergebnis
- Prüfung Restalkalität auf Spülgut
- Entnahme und Auswertung von Abklatschtests

### Zusatzleistungen für Betriebe mit privaten Standards

- Ihr persönliches Hygienelogbuch mit Dokumentation von:
  - Soll-Werten je Verbraucher
  - Besuchen
  - Reinigungsmittel- und Chlorkonzentrationsmessungen
  - Maßnahmen
  - der Abnahme und Auswertung von Abklatschtests

### Laufender Check Ihrer Wasch- & Schaumanlagen

- Prüfung Reinigungslösung durch Titration
- Ermittlung Chlorgehalt in Reinigungslösung
- Prüfung Zustand und Funktion von Kisten- oder sonstigen Waschanlagen, Ihrer Geschirrspülmaschine und Dosiertechnik
- Prüfung des gesamten Arbeitsprozesses von der Vorreinigung über die Befüllung der Spülmaschine bis zur Lagerung des Spülguts
- Überprüfung der Waschtemperatur & -zeit zur Einhaltung der Hygienevorschriften
- Sichtprüfung Schaumanlagen & Messung Einsatzkonzentrationen in Schaumanlagen

Mit hollu als Partner steigern Sie nachhaltig die Produktqualität und Wirtschaftlichkeit in Ihrem Unternehmen und haben maximale Rechtssicherheit in puncto Hygiene.

## Ihr persönlicher Ansprechpartner – Ihr hollu Fachberater

Schritt für Schritt begleitet Sie Ihr hollu Fachberater bei der Erarbeitung Ihres individuellen Hygienekonzeptes und bei der Umsetzung der innovativen hollu Systemlösungen. Top-Service für optimierte Prozesse, mehr Qualität und weniger Kosten!

## Ihr hollu Prozesshygiene-Spezialist

Die Prozesshygiene-Spezialisten bieten Know-how bei speziellen Hygieneanforderungen im Bereich der Produktionsprozesse in der Lebensmittel- & Getränkeindustrie. Sie erhalten Unterstützung bei der Erarbeitung & Implementierung der auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Hygieneprozesse für maximale Hygienestandards und Rechtskonformität.

### UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE

Art.Nr.	Leistungsbezeichnung	Leistungsbeschreibung
70080	Hygieneprozessanalyse Anlage (IST-Analyse)	Es erfolgt eine Analyse des gesamten Anlagenbereiches (Reinigungsabläufe, Reinigungsverfahren, Oberflächen, Wasserhärte etc.). Der Zustand der vorhandenen Materialien wird erhoben und das Verbesserungspotenzial aufgezeigt.
70084	Optimierung Hygieneprozess Anlage	Der Reinigungsablauf (Reinigungsverfahren, Produkt, Intervall, Zuständigkeiten) wird kontrolliert und nach Notwendigkeit angepasst. Dosieranlagen mit Desinfektionsprodukten werden optisch überprüft und die Dosierwerte ermittelt. Das Reinigungsergebnis wird optisch oder mit Hilfe von mikrobiologischen Analysen beurteilt und die Dosierwerte bei Bedarf angepasst.
70087	Erhebung Temperatur-Zeit-Profil Anlage	Das Temperatur-Zeit-Diagramm der Maschine oder Anlage wird bei chemothermischen, desinfizierenden Waschprogrammen ermittelt, notwendige Maßnahmen definiert und in einem Bericht dokumentiert.

**hollu Systemhygiene GmbH**

A-6170 Zirl | hollu Campus 1 | Tel. +43 509079 | [www.hollu.com](http://www.hollu.com)

