**Lebensmittelsicherheit und HACCP: So können Unternehmen Prozesse optimieren**

In kaum einer Branche sind Hygiene und Sicherheit von derart hoher Priorität wie in der Lebensmittelindustrie. Zum Schutz der Verbraucher müssen in der Herstellung, Verarbeitung und Verbreitung von Lebensmitteln strenge, gesetzlich festgelegte Normen eingehalten werden. Diese sollen dafür sorgen, dass die Lebensmittel ohne Rückstände, Keime und Fremdkörper an den Konsumenten übergeben werden. Um diese Vorgaben einzuhalten, müssen Unternehmen ein Hygienemanagementsystem – das sogenannte HACCP-Konzept – entwickeln und lückenlos umsetzen.

Mit der Einhaltung der betrieblichen Hygiene-Standards übernehmen Lebensmittelunternehmen Verantwortung gegenüber den Gästen sowie dem Personal. Weiterhin wird ein sichtbares Zeichen gegenüber den Ordnungsbehörden gesetzt, die für die Überwachung der Betriebe zuständig sind.

Der weltweit führende Experte im Bereich des Hygiene-Managements, Rentokil Initial, ermöglicht Lebensmittelunternehmen, das individuelle betriebliche Hygiene-Konzept auf ein neues Level zu heben.

**Handhygiene-Service: Kontaktlos, flexibel und gleichzeitig innovativ**

Für Kunden, die bereits das Angebot der Schädlingsprävention und -bekämpfung in Anspruch nehmen, welches ohnehin schon Bestandteil des HACCP-Konzepts ist, bietet Rentokil Initial nun die Möglichkeit, auch den Servicebereich Handhygiene in das bestehende Hygienekonzept zu integrieren. Der Clou: Der gesamte Installations-, Prüfungs- und Dokumentationsservice kann im Zuge der vereinbarten Service-Intervalle für den Bereich Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden und fügt sich damit nahtlos in das bestehende HACCP-Konzept ein. Von einer Rundum-sorglos-Betreuung bis „do-it-yourself“ – der Umfang der Dienstleistung kann an die Bedürfnisse des Unternehmens individuell angepasst werden.

Die Umsetzung geschieht prozessoptimiert und kontaktlos: Der Service-Techniker kombiniert den Kontrollbesuch im Rahmen des Schädlingsprävention mit der technischen Überprüfung der Waschraumhygiene-Geräte. Dafür werden – ebenso wie bei den Schädlingsfallen – bei der Installation der Geräte wie Seifen- oder Desinfektionsmittelspender Barcodes an diesen angebracht. Nach der Montage der Geräte erfolgt eine ausführliche Einweisung durch den Service-Techniker. Beim regelmäßigen Check der Geräte auf Funktionalität und Vollständigkeit scannt der Techniker die Gerätecodes mittels Handscanner, überträgt die Ergebnisse wie Zustand und Füllstände in das digitale Dokumentationssystem myRentokil und weist im Bedarfsfall auf eine nötige Nachfüllung hin. Das Lebensmittelunternehmen hat über myRentokil die Möglichkeit, jederzeit und von überall online die aktuellen Daten abzurufen und im Falle einer Überprüfung der Kontrollinstanz vorzulegen.

**Unternehmen profitieren vielseitig**

Lebensmittelunternehmen erfüllen durch den Einsatz des HACCP-Qualitätsmanagementsystems die gesetzlich vorgegebenen Sorgfaltspflichten. Sie profitieren aber auch auf verschiedene Arten und Weisen selbst davon: Einerseits gewinnen sie durch das strenge Hygienekonzept das Vertrauen der Verbraucher. Diese sorgen durch Wiederkäufe für steigende Umsätze. Andererseits können sie bereits bei der Herstellung, der Verarbeitung und dem Vertrieb der Lebensmittel Kosten einsparen, denn durch das individuell zugeschnittene Hygienemanagement werden Prozesse optimiert und gewinnen im Zuge dessen auch an Effizienz.

Über Rentokil Initial:

Die Rentokil Initial GmbH & Co. KG gehört zu einem der größten Service-Konzerne weltweit und setzt als Innovationsmarktführer seit mehr als 100 Jahren weltweit Maßstäbe im Bereich der Schädlingsbekämpfung, professionellen Hygienedienstleistung, Vorratsschutz und Innenraumbegrünung. Die Rentokil Initial Gruppe ist in über 85 Ländern aktiv und beschäftigt mehr als 44.000 Menschen unterschiedlichster Kulturen im Dienste einer gemeinsamen Mission: Menschen schützen, Leben verbessern“. Mit Expertise und Leidenschaft. In Deutschland setzen sich jeden Tag mehr als 700 Mitarbeiter an 19 Standorten dafür ein, den mehr als 30.000 Kunden einen exzellenten Service zu bieten.

Weitere Infos unter: [www.rentokil-initial.de](http://www.rentokil-initial.de)

**Pressekontakt Rentokil Initial:**

Susann Piersig

Tel.: +49-177-236 15 27

Susann.piersig@pi-essenz.de