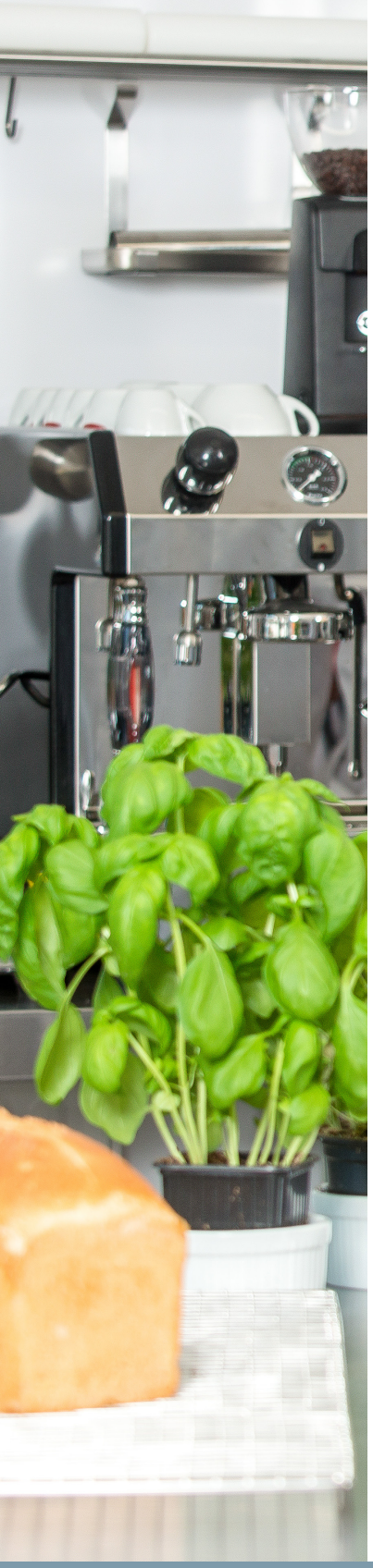
Rentokil



Onko keittiösi hygienia varmalla pohjalla?

Ammattimaiset hygieniatarkastukset ja näytteenotto omavalvontasi tueksi

Puhdas keittiö on turvallisen ruokatuotannon perusta. Rentokilin hygieniatarkastukset on suunniteltu tukemaan päivittäistä työtäsi ja tekemään omavalvonnasta helpompaa, tarkempaa ja täysin digitaalista.

Asiantuntijamme suorittamat säännölliset hygieniatarkastukset varmistavat, että kriittiset kontrollipisteet ovat hallinnassa. Kaikki tiedot tallentuvat reaaliaikaisesti digitaaliseen järjestelmäämme, mikä helpottaa viranomaisvaatimusten täyttämistä.

Ennakoivaa hygieniaa ja selkeää raportointia

Yhteistyömme alkaa aina aloitustapaamisella, jossa määrittelemme kanssanne keittiönne kriittiset kontrollipisteet (CCP). Näin voimme kohdentaa tarkastukset juuri niihin kohtiin, joilla on suurin vaikutus työturvallisuuteen ja tuotelaatuun.

Ammattitaitoinen näytteenotto

Otamme pinta- ja ruokanäytteet puolestasi ammattitaitoisesti ja standardien mukaisesti. Käytämme luotettavia menetelmiä, jotka antavat mustaa valkoisella keittiösi puhtaustasosta ja auttavat varmistamaan puhdistusprosessien toimivuuden.

Digitaalinen raportointi ja seuranta: myRentokil -portaalissa

Kaikki tarkastustulokset ja analyysit raportoidaan myRentokil-portaaliin. Helppokäyttöinen portaali on käytössäsi 24/7.

- Näet visuaalisista kaavioista, miten hygieniataso kehittyy.
- Saat jokaisesta käynnistä raportin suoraan sähköpostiisi.
- Kaikki dokumentaatio on tallessa ja saatavilla yhdessä paikassa esimerkiksi auditointeja varten.

Rentokil



Valitse keittiöllesi sopiva suojaustaso

Selkeät palvelupaketit tarpeidesi mukaan

Voit valita kolmesta palvelutasostamme juuri sinun kohteeseesi sopivan laajuuden. Tarkastuksemme pureutuvat suoraan keittiösi kriittisiin pisteisiin ja saat niistä reaaliaikaista dataa, joka tekee omavalvonnasta ja päätöksenteosta vaivatonta.

1. Kokonaisvaltainen keittiöhygieniatarkastus

Perusteellisin ratkaisumme, joka suoritetaan sovituissa kohteissa vähintään kerran vuodessa. Tarkastus noudattaa Rentokilin tarkkaa ohjeistusta ja antaa perusteellisen varmistuksen keittiösi turvallisuudesta.

- Silmämääräinen hygieniatarkastus: Arvioimme kriittiset kontrollipisteet (CCP) asiantuntijan silmin.
- Ruokanäytteet (2 kpl): Varmistamme elintarvikkeiden laadun laboratoriotutkimuksin.
- Pintapuhtausnäytteet (5 kpl): Mittaamme pintojen puhtauden objektiivisesti.

2. Keittiöhygieniatarkastus

Säännöllinen tarkastus, joka yhdistää asiantuntijan tekemän havainnoinnin ja konkreettiset pintapuhtausmittaukset sovituissa kohteissa.

- Silmämääräinen hygieniatarkastus: Kriittisten kontrollipisteiden läpikäynti.
- Pintapuhtausnäytteet (5 kpl): Pintojen hygieniatason säännöllinen seuranta.

3. Perushygieniatarkastus

Kustannustehokas tapa ylläpitoon ja riskien hallintaan. Suoritamme säännölliset asiantuntija-arviot yhdessä sovituissa kohteissa.

- Silmämääräinen hygieniatarkastus: Keskitymme keittiösi kriittisiin kontrollipisteisiin ja varmistamme, että perusasiat ovat kunnossa.

Varmista keittiösi puhtaus jo tänään. Ota yhteyttä!