



Sie möchten auf eine Betriebskontrolle im Rahmen der amtlichen Risikobeurteilung optimal vorbereitet sein und benötigen dazu Hilfestellung?

Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich. Unsere betriebliche Beratung umfasst folgende Leistungen:

- Einrichtung bzw. Aktualisierung eines auf Ihren Betrieb zugeschnittenen HACCP-Konzepts
- Erarbeitung eines Systems zur Rückverfolgbarkeit
- Dokumentation der Reinigung und Desinfektion, Produktionshygiene, Schädlingsbekämpfung u.a.
- Bewertung der baulichen Beschaffenheit einschließlich Optimierung
- **Durchführung eines Betriebs-Checks nach der amtlichen AVV Risikoüberwachung**

Ihr Berater ist Herr Heinz-Willi Willemsen.

Haben Sie Interesse?

Dann faxen Sie uns bitte die Rückantwort bzw. nutzen das Kontaktformular auf www.fsk-institut.de/Kundenservice. Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Rückantwort

am besten per Fax: 02407 / 5723-23

Ich bitte um ein Angebot für eine Beratung im Betrieb zur Vorbereitung auf Betriebskontrollen (Kontrollbarometer)

Betrieb (Stempel)

Ansprechpartner

Straße

PLZ, Ort

Datum, Unterschrift

FSK - Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene GmbH, Kaiserstr. 100, 52134 Herzogenrath



Empfohlen vom Deutschen Fleischer-Verband