

Services complémentaires

Contrôle d'hygiène



Afin de pouvoir conseiller les responsables de l'hygiène avec encore plus de compétence, nous avons formé nos collaborateurs pour en faire des experts de l'hygiène. Ces spécialistes évaluent et analysent sur site la situation prévalant actuellement et proposent des mesures pour optimiser le nettoyage et l'hygiène.

Nettoyage des bâtiments

- Hygiène (analyses microbiologiques)
- Méthodes de nettoyage et moyens auxiliaires
- Processus opératoires et temps requis
- Instruments de contrôle
- Conservation des valeurs, dommages de construction
- Sécurité au travail et protection de la santé, écologie et économie

Hygiène en cuisine, sécurité alimentaire, lavage de la viasselle en machine

Pour tout renseignement complémentaire, merci de vous adresser à votre conseiller clientèle ou de nous contacter:

Nettoyage des bâtiments: Tél. 071 969 24 53

Hygiène en cuisine / sécurité alimentaire: Tél. 071 969 26 48

1	Suma Check inspection	Art. 7510656
2	Evaluation du niveau d'hygiène	Art. 7515581
3	Analyse du niveau d'hygiène	Art. 7510657