

# Diversey

F&B SecureCheck™ ✓



## Rotes Fleisch

### Eine praktische Maßnahme zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit

Der SecureCheck für rotes Fleisch ist ein einzigartiges Analyse-Tool, das speziell zur Bekämpfung des mikrobiologischen Risikos in der Geflügelverarbeitung entwickelt wurde und einen Teil unseres umfassenden Programms zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit darstellt.

Dieses SecureCheck-Modul unterstützt Sie dabei, die Standards für Lebensmittelsicherheit während Ihres Herstellungsprozesses einzuhalten und zu verbessern. Mit Hilfe eines eigens dafür entwickelten und urheberrechtlich geschützten Softwarepakets können unsere Experten eine umfassende Bewertung Ihres Betriebs durchführen, Risiken erkennen und klare, praktische Anleitungen sowie bewährte Lösungen zur Verringerung des Kreuzkontaminationsrisikos bereitstellen.

### Globale Kompetenz und Erfahrung

Unsere Experten für Lebensmittelsicherheit, die sich durch tiefgehendes Wissen und langjährige Erfahrung in den Bereichen Hygiene, Mikrobiologie und Kontaminationskontrolle auszeichnen, führen den SecureCheck für rotes Fleisch durch. Dabei wird Ihr Betrieb mit den immer strenger werdenden Standards abgeglichen, die von der Industrie, dem Einzelhandel und durch geänderte Gesetze bestimmt werden. Der SecureCheck wird kontinuierlich weiterentwickelt und ist somit immer an die aktuellen Standards und Trends der Branche angepasst.

Mit SecureCheck können Sie die Lebensmittelsicherheit und Hygiene an Ihrem Standort einfacher managen, ausgezeichnete Standards erreichen und erhalten sowie gleichzeitig die betriebliche Effizienz verbessern.

## MEHRWERT

Mit Diversey SecureCheck können Sie:



BETRIEBLICHE  
EFFIZIENZ

- Das Management der Lebensmittelsicherheit und Hygiene bei Ihnen vor Ort vereinfachen. Die umfassende Bewertung Ihres Betriebs und Ihrer Prozesse resultiert in einem maßgeschneiderten Aktionsplan, mit dessen Hilfe das Risiko von Kreuzkontaminationen verringert wird. Unsere Empfehlungen werden auch dazu beitragen, die betriebliche Effizienz zu verbessern.
- Aufgrund der Daten des Benchmarkings und der kontinuierlichen Optimierung Betriebsmittel, Chemie und Arbeitskräfte effizienter nutzen.



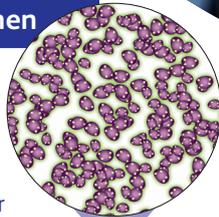
LEBENSMITTEL-  
SICHERHEIT

- Die Bereiche innerhalb Ihres Prozesses, in denen die Ausbreitung von Listerien besonders kritisch ist, identifizieren. Die Umsetzung unserer Empfehlungen wird das Kontaminationsrisiko senken und die Lebensmittelsicherheit erhöhen.
- Den Befall von Mikroorganismen in Ihrem Betrieb und somit die Belastung Ihres Endproduktes reduzieren.



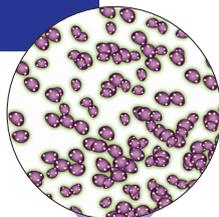
### Schritt 1: Potenzielle Risiken erkennen

Die Gutachter sind so geschult, dass sie risikobehaftete Bereiche im gesamten Produktionsprozess überprüfen und identifizieren können. Mit Hilfe unseres eigenen Softwarepakets sammelt der Auditor relevante Daten in Ihrem Betrieb.



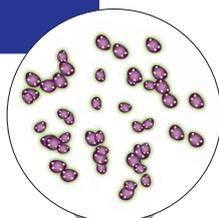
### Schritt 2: Präsentation der Daten

Nachdem die Untersuchung abgeschlossen ist, werden Ihnen die Daten in einem leicht verständlichen Format präsentiert. Es werden die potenziellen Risikobereiche aufgezeigt, in denen Prozesse optimiert werden können.



### Schritt 3: Lösungen vorstellen

SecureCheck bietet eine Reihe von maßgeschneiderten Lösungen, die das Risiko in kritischen Bereichen reduzieren können, wie Good Manufacturing Procedures (GMPs), Reinigungs- und Desinfektionslösungen, Hygiene und Best Practices sowie Schulungen und Dokumentationen.



Mit Hilfe des SecureChecks für rotes Fleisch wird der Fortschritt über eine bestimmte Zeit überwacht und die Auswirkung und Effektivität von Korrekturmaßnahmen bewertet. Nach Abschluss der ersten Berichtsphase kann unser Anwendungsspezialist ein betriebliches Risikomanagement-Programm implementieren und überwachen. Es soll sicherstellen, dass Ihr Betrieb weiterhin auf einem optimalen Sicherheitsniveau arbeitet.

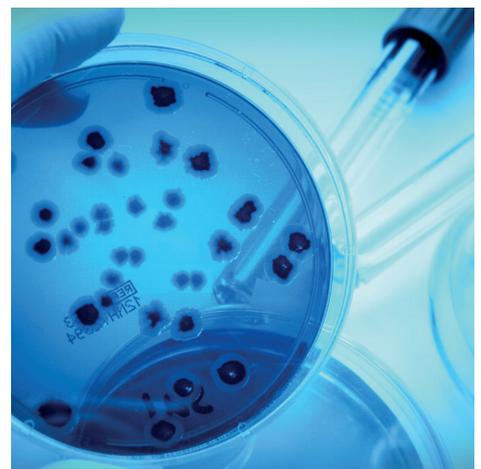
## Diversey Serviceleistungen

SecureCheck ist eine Dienstleistung aus unserem KBS-Programm (Knowledge-based Services). Hierbei handelt es sich um Dienstleistungen, die zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und Verringerung der Gesamtbetriebskosten dienen und damit einen echten Differenzierungsfaktor im Rahmen unseres Wettbewerbsumfelds darstellen. Unsere Spezialisten führen einen strukturierten CHECK durch; so können Sie sicher sein, dass der Service einen echten Mehrwert für Ihre Prozesse schafft. Unsere Messsysteme erfassen Daten, die es Ihnen ermöglichen von detaillierten und fortlaufenden ANALYSEN zu profitieren und diese gegen Industriestandards zu vergleichen. Die Ergebnisse, maßgeschneiderte Verbesserungspläne, die mit Hilfe des Diversey Teams umgesetzt werden, ermöglichen Ihnen kritische Herausforderungen zu LÖSEN, die den größten Einfluss auf die Optimierungen haben.

## Das mikrobiologische Risiko bei der Verarbeitung von Fleisch:

Rotes Fleisch und Fleischprodukte im Allgemeinen lösen in vielen Fällen lebensmittelbedingte Krankheiten aus. In den letzten 10 Jahren ist die Zahl der gemeldeten Fälle stark gestiegen. Auch der Anteil an der Gesamtzahl der Rückrufe ist für rotes Fleisch 5% höher als in der Vergangenheit. Die Auswirkungen auf den Menschen und die daraus resultierenden Folgen auf die Gesundheitsdienste, den Einzelhandel und die verarbeitenden Betriebe sind erheblich.

Pathogene Mikroorganismen, einschließlich Campylobacter, Salmonellen und Listerien, kommen im Verdauungstrakt gesunder Rinder und Schafe vor. Diese Mikroorganismen werden mit dem Kot ausgeschieden und können sich auf der Haut und dem Pelz des lebenden Tieres befinden. Während der Schlachtung können die Bakterien auf zuvor sterile Oberflächen des Fleisches übertragen werden. Die Hygiene während des gesamten Prozesses - vom Bauernhof bis hin zur Verpackung - ist entscheidend für die Kontrolle der Kreuzkontamination.



Die Durchführung eines SecureChecks bedeutet nicht, dass Sie von unseren Spezialisten nur einen Bericht erhalten. Vielmehr werden wir in Kooperation mit den Fachleuten Ihres Hauses partnerschaftlich zusammenarbeiten, um Projekte zu definieren und umzusetzen und im Rahmen einer kurzen Amortisationszeit Konzepte zur Effizienzsteigerung und Reduzierung von Verlusten zu etablieren. Treten Sie noch heute mit uns in Kontakt: [www.diversey.com/foodcare/diversey-knowledge-based-services](http://www.diversey.com/foodcare/diversey-knowledge-based-services)