

TRAITEMENT 3D

SANITATION



Distributeurs ou industries de produits alimentaires ou agro-alimentaires, restaurateurs, hôteliers, milieu hospitalier, établissements scolaires, etc.

La législation vous impose de respecter des normes de bonnes pratiques de l'hygiène relatives à votre activité. Il existe des standards et des normes, française, européenne, mondiale (IFS – BRC- AIB - HACCP).

La mise en place, notamment du système HACCP permet d'assurer la sécurité et la salubrité des aliments en ce qui concerne les contaminations diverses à tous les stades de la chaîne alimentaire. **La lutte contre les nuisibles fait partie intégrante des priorités.**

BOURBON DESINSECTISATION vous propose une solution de gestion informatisée :

Nos services vous communiquerons un code identifiant permettant l'accès à votre dossier personnel, celui-ci contient : Des plans d'implantation de stations d'appâtages, des rapports, des statistiques, les fiches techniques de données et sécurité des produits utilisés, nos agréments, etc.

La dématérialisation de ces documents permet à tous moments une consultation en ligne par le service qualité de votre établissement, par la direction des services vétérinaires en cas de contrôle, ou par des auditeurs privés.

L'établissement d'un plan de lutte contre les nuisibles permet :

- **D'être en conformité avec la législation en vigueur**
- **Une évaluation et un contrôle du plan de lutte (indices et graphiques des infestations)**
- **D'assurer la traçabilité des produits utilisés, et de crédibiliser votre démarche qualité auprès de vos partenaires (clients, fournisseurs, actionnaires, auditeurs)**