

Hygiene- und Qualitätsmanagement



- Kompetente Beratung in allen Fragen der Hygiene
- Durchdachte, ganzheitliche Hygiene- und Qualitätsmanagement-Systeme (HQM®)
- Systeme für die Lebensmittelsicherheit (HACCP, International Food Standard, ISO 22000, QS, GMP etc.)
- Risiko- und Schwachstellenanalysen, Gefährdungsanalysen
- System- und Hygieneaudits, Hygienechecks

Schulungen und Seminare



- Schulungen und Seminare zu allen Fragen der Hygiene und der Lebensmittelsicherheit
- Personalhygieneschulungen (DIN 10514 etc.)
- Infektionsschutzunterweisungen
- HACCP-Seminare
- Arbeitssicherheitsschulungen
- Training von Führungskräften
- Train-the-Trainer-Workshops
- Praxisorientierte Gestaltung

Waschraumausstattung



- Maßgeschneiderte Hygienemodule für gewerbliche und öffentliche Waschräume
- je nach Kundenbedarf Service, Miet- oder Kaufangebote
- Innovatives Servicekonzept zum Austausch und der Entsorgung von Hygieneartikeln
- Hygienische, umweltfreundliche, optisch ansprechende und wartungsfreundliche Systeme

Kontakt:

Gesa Hygiene-Gruppe
Deutschland-Zentrale
Gubener Straße 32
86156 Augsburg
Telefon 0821 79015-0
Telefax 0821 79015-399
E-Mail info@gesa.de
Internet www.gesa.de



Jetzt einscannen und
uns auf Facebook folgen.

Hygiene überzeugend anders.

Leistungen



Technische Tiefenhygiene für raumlufttechnische Anlagen



- Reinigung und Desinfektion kompletter RLT-Anlagen nach dem Aerocleanverfahren®
- Reinigung und ggf. Desinfektion offener Rückkühlwerke und Umlaufsprühbefeuchtern
- Tiefenhygienische Behandlung von Wärmetauschern
- Einbringen von Revisionsöffnungen
- Instandsetzung korrodierter Bauteile
- Sanierung von RLT-Anlagen

Reinraumtechnik und Krankenhaushygiene



- Abnahme und periodische Prüfung von OP-Räumen nach DIN 1946-4:2008-12
- Schutzgradmessung oder Turbulenzgradmessung
- Filterintegritätstest nach DIN EN ISO 14644-3
- Strömungsvisualisierung, Erholzeitmessung
- Abnahme- und Requalifizierungsmessungen von Reinräumen/-bereichen nach DIN EN ISO 14644
- Wartung und periodische Prüfung von Zytostatika-Sicherheitswerkbänken; Filterwechsel

Technische Tiefenhygiene für Großküchen



- Tiefenhygienische Behandlung der Küchengeräte und -einrichtungen, sowie des Speisenausgabebereichs, inklusive Teildemontage
- Reinigung, Entkalkung und Instandsetzung von Spülmaschinen und -küchen inklusive Teildemontage
- Hygienische Behandlung der Raumstruktur
- Desinfektion nach Neu-/Umbauten
- Erneuerung von elastischen Wartungsfugen bei Bedarf

Hygieneinspektionen für raumlufttechnische Anlagen



- Hygiene-Erstinspektionen gemäß VDI 6022
- Hygieneinspektionen nach VDI 6022
- Mikrobiologische Oberflächen- und Luftuntersuchungen
- Wasseruntersuchungen gemäß VDI 6022
- Konstruktive Beurteilung der gesamten RLT-Anlage
- Aussagekräftige Handlungsempfehlungen
- Probenauswertung durch ein unabhängiges Labor

Trinkwasseruntersuchung nach TrinkwV 2011



- Mikrobiologische Kaltwasser-Untersuchungen nach TrinkwV 2011, Anlage 3 Teil 1
- Legionellen-Untersuchung nach TrinkwV 2011, Anlage 3 Teil 2
- Physikalische, chemische Trinkwasseruntersuchungen
- individuelle Berichterstellung mit Handlungsempfehlungen und Betreuung bei Sanierungsmaßnahmen

Vorbeugender Brandschutz für Küchenabluftanlagen



- Reinigung von Aerosolabscheidern, Fettfangfiltern und Blindblechen
- Kontrolle und Reinigung der gesamten Dunstabzugs-Anlage: Kanalsystem, Abluftgerät, Abluftauslässe
- Hygienische Behandlung von Lüftungsdecken offener und geschlossener Bauart, sowie von Dunstabzugshauben
- Einbringen von Revisionsöffnungen

Abdichtung von Luftleitsystemen mit gesaAeroseal



- Leckageabdichtung in luftführenden Kanälen um bis zu über 90%
- Erfüllung der hygienischen Kriterien nach VDI 6022
- Vorher- Nachher Dokumentation
- Auch in hygienisch sensiblen Umgebungen einsetzbar
- Verwendbar in bereits installierten Luftkanälen
- Schnelle, günstige Lösung

Technische Tiefenhygiene für sanitäre Anlagen



- Gründliche Objektaufbereitung durch teilweise Demontage
- Beseitigung von unangenehmen Rückständen und Ablagerungen
- Ausfräsen der Leitungssysteme bis zum Fallstrang
- Erneuerung von elastischen Wartungsfugen
- Tilgung und Beseitigung von Schimmelpilzbefall
- Erneuerung defekter Dichtungen

Schutz vor Schädlingen



- Exakte Befallsanalysen, Freilegung von Brutnischen
- Revisions-sicheres Tiefenmonitoring
- Schwachstellenanalysen und Schädlingsabwehrvorschläge
- Gefahrenanalysen / Risikobewertungen
- Interaktives Online-Auswertungstool
- RFID-Premium Service für höchste Anforderungen
- Leistungen gemäß IFS, BTC, AIB, FSSC 22000, usw.
- Vogelabwehr