

Vos garanties

ous connaissons bien nos clients :

à l'heure où la planète se bat pour

ubsister, les normes dans le

une expérience et un savoir-faire conformes aux exigences de la législation, depuis 1970;

> une connaissance, un Respect des normes en vigueur et des traitements effectués en osmose avec les impacts sur l'environnement (HACCP, AIB, BRC...);

les produits homologués les plus performants;

une équipe de professionnels, habilités pour ce métier;

une disponibilité et une proximité de chaque instant ;

un suivi et des conseils permanents et personnalisés ;

 nous intervenons pour les collectivités, les industries, l'agriculture et les particuliers.

Ils s'attaquent aux aliments, les souillent, sont source d'inconfort, mais peuvent également transmettre des maladies. C'est le cas, dans nos pays des blattes, mouches, fourmis, puces, punaises, moustiques, etc... Il faut les détruire sans pour cela mettre en danger les consommateurs.

Les RATS, SOURIS et les autres RONGEURS qui s'y apparentent constituent un risque pathogène très important par les virus qu'ils véhiculent. Ils sont porteurs des germes de près de 40 maladies. Plusieurs dizaines de millions de tonnes de nourriture sont détruites chaque année dans le monde par l'activité des rongeurs. Leur prolifération est exceptionnelle : un seul couple de rats peut avoir des milliers de descendants en une année.

Notre connaissance de leur biologie et de leurs habitudes nous permet de leur livrer une lutte achamée.

Pour ces raisons, l'appel à des professionnels tels que les Ets SEROR & Fils est capital : leur choix des formulations, l'agrément de l'entreprise par le Ministère de l'Agriculture, la certification "SNH PRO PLUS" décernée par un cabinet d'expertise indépendant et la détention du DAPA délivrée par le Ministère de l'Agriculture, leur expérience, leurs conseils, sont des aspects primordiaux de la lutte.

Nous saurons adapter nos traitements aux exigences les plus pointues de votre process, conformes aux cahiers des charges HACCP, AIB, BRC...

## → Sanitation normes HACCP, IFS, ....

Mise en place de plans de gestion des macro-nuisibles en milieu agroalimentaire afin de permettre aux entreprises de respecter les normes en vigueur exigées par leurs clients.

Les Ets SEROR & Fils : des hommes à votre service pour construire la Qualité d'Hygiène.



Ets SEROR & Fils l'ail vif et le geste efficace

155, rue de Couhreux - 45520 Gidy - Fax : 02.38.75.39.49 - Port. : 06.08.92.66.15 - Courriei : seror3d@wanadoo.fr

