

Un pas înainte pentru Electrolux Professional cu certificarea internațională HACCP pentru echipamentele de spălătorie

Certificarea HACCP obținută de Electrolux Professional devine globală, demonstrând dorința companiei de a atinge standardele internaționale de calitate și siguranță a alimentelor.

Ce reprezintă HACCP?

HACCP este un sistem de identificare, evaluare și control al riscurilor potențiale care sunt semnificative pentru siguranța alimentară.

Acest sistem se bazează în cea mai mare parte pe prevenirea posibilelor neajunsuri care ar putea genera riscuri pentru consumatori.

Din Marea Britanie în întreaga lume

Electrolux Professional a fost primul producător de spălătorii care a primit certificarea HACCP în Marea Britanie și Irlanda. După acest succes, compania se poate mândri anul acesta cu extinderea certificării la nivel global.

Importanța certificării HACCP pentru echipamentele de spălătorie

Certificarea HACCP este oferită de obicei pentru producerea de echipamente și materiale care întâlnesc standardele stricte ale siguranței alimentare. Această certificare are un impact puternic asupra imaginii restaurantului, a firmelor producătoare de echipamente HoReCa sau a hotelurilor. Aceste business-uri sunt capabile acum, să garanteze consumatorilor, controlul bacteriilor și siguranța alimentelor.

Întrebarea “ De ce ai avea nevoie de o certificare HACCP pentru spălătorii?”, a primit ca și răspuns, din partea Directorului HACCP International, “În industria alimentară contaminarea se face atât direct cât și indirect. Unul din factorii de contaminare indirectă este reprezentat de hainele angajaților”. Pentru a evita această problemă, Electrolux Professional vine cu soluția, Electrolux Line 5000.

Electrolux Line 5000 este un element important din gama de solutii pentru spălătorie. Consumul eficient de energie, construcția robustă și tehnologia avansată sunt elementele ce recomandă acest produs ca soluție eficientă și sustenabilă. Electrolux Line 5000 oferă beneficii reale și îmbunătățiri în trei aspecte cruciale: durabilitate, flexibilitate și economie sporită.

Potrivit lui Richard Mallett, directorul HACCP International, “Certificarea primită de Electrolux Professional dovedește rolul crucial al echipamentelor de spălătorie în controlul



contaminării alimentelor și faptul că echipamentele de spălătorie previn răspândirea bolilor de pe glob”

Certificarea HACCP este o recunoaștere importantă pentru Electrolux Professional. Această recunoaștere confirmă implicarea companiei în realizarea unor echipamente profesionale ce asigură cele mai înalte standarde de igiena pentru întreaga gamă de produse. De asemenea, certificarea demonstrează că soluțiile oferite de Electrolux Professional au un rol important în siguranța alimentară a oamenilor, pentru sănătate și viață și întrunesc așteptările tuturor clienților.

