

Важнейший фактор качественного пищевого продукта: гигиена



Концепция ХАССП основана на простом принципе: чтобы избежать проблем, необходимо предусмотреть все возможные риски.

Система ХАССП (англ. HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points), предусматривающая анализ рисков и определение критических контрольных точек, призвана обеспечивать соблюдение требований пищевой санитарии и гарантировать потребителям безопасность продуктов питания.

Компания Kärcher, являющаяся лидером в области создания инновационных систем чистки, первой в своей отрасли получила от Южногерманского отделения Объединения технического надзора ФРГ (TÜV SÜD) сертификат соответствия уборочной техники требованиям концепции ХАССП.

Этот сертификат был выдан нам за создание поломойной машины В 60 W, прекрасно подходящей для уборки на различных предприятиях пищевой промышленности, и разработку подробных инструкций по ее применению и обслуживанию.

Основные источники риска имеют микроскопические размеры

Когда их наличие становится заметным, принимать меры оказывается уже поздно.

Впрочем, даже аппетитные на вид продукты могут оказаться испорченными микроорганизмами. Размножение бактерий, вирусов и грибов происходит повсеместно, и помешать ему может лишь тщательное соблюдение условий пищевой санитарии.

Разработанная Kärcher детальная технологическая инструкция призвана воспрепятствовать разнесению микроорганизмов при механизированной уборке полов. Она базируется на результатах масштабных исследований, проведенных по нашему поручению авторитетным научно-исследовательским институтом.

Высокое качество пищевых продуктов не может быть случайным

Концепция ХАССП предусматривает четыре положения: распознавание опасных факторов, определение контрольных точек, осуществление контрольных операций и постоянный учет существующих рисков.

При этом важнейшая роль отводится уборке в помещениях, где производятся, хранятся или приготавливаются продукты питания, и очистке транспортных средств, в которых они перевозятся.

Поэтому использование нашей поломойной машины В 60 W, сертифицированной TÜV SÜD на соответствие системе ХАССП, в цехах и на складах, в продовольственных магазинах и на предприятиях общественного питания является одним из решающих условий обеспечения безопасности пищевой продукции для потребителей.

Основательность – условие успеха на рынке

Компания Kärcher разработала подробную технологическую инструкцию, позволяющую осуществлять уборку с соблюдением принципов ХАССП.

В ней определены все необходимые требования к очистке и дезинфекции, порядку выполнения уборки и проведению контроля (например, при уборке на кухнях или в мясных цехах), условия применения техники Kärcher на участках с различными гигиеническими требованиями и оптимальные последовательности рабочих операций. Кроме того, для нашей машины В 60 W с сертификатом ХАССП мы точно определили периодичность и содержание операций по очистке отдельных ее компонентов, соблюдение которых надежно исключает перекрестное загрязнение микроорганизмами.

Командный подход к обеспечению гигиены



Реальное сотрудничество – необходимое условие обеспечения пищевой санитарии.

Какими бы совершенными ни были инструкции, они работают только при соблюдении правил всеми участниками процесса, доверительных отношениях между ними, надежном контроле и обмене информацией.

В целях оказания поддержки покупателям компания Kärcher разработала наглядную учебную документацию. Наши специалисты предоставляют консультации по вопросам концепции ХАССП. Академия Kärcher также проводит соответствующие учебные мероприятия для конечных потребителей, наших дочерних компаний и торговых партнеров.

Первая уборочная машина с сертификатом ХАССП



В 60 W от Kärcher – первая в мире подметально-всасывающая машина, полностью удовлетворяющая требованиям концепции ХАССП.

Это подтверждается официальным сертификатом, выданным TÜV SÜD. Универсальная машина В 60 W, идеально подходящая для применения в пищевой сфере, быстро и тщательно очищает любые твердые и эластичные напольные покрытия, в т. ч. керамическую плитку, мрамор, линолеум и ПВХ.

Применение щеточной головки, сочетающей операции подметания и влажной уборки, и возможность регулировки давления прижима щеток и плавного изменения скорости их вращения – вот лишь некоторые из многочисленных преимуществ этой машины.

В целях соблюдения гигиенических требований обеспечиваются быстрая очистка бака для грязной воды и легкий демонтаж всех навесных элементов – щеток, всасывающей балки и т. д.

Идеальным дополнением к этой машине являются щелочное интенсивное средство для общей чистки RM 750, а также чистящее средство с дезинфицирующим эффектом RM 732 и дезинфицирующее средство RM 735, официально допущенные к применению в пищевой промышленности.

Мы охотно проконсультируем Вас:

Головной офис
Alfred Kärcher GmbH & Co. KG
Alfred-Kärcher-Straße 28–40
71364 Winnenden

Tel. +49 (71 95) 14-0
Fax +49 (71 95) 14-22 12
info@kaercher.com
www.karcher.com

Украина
ООО «Керхер»
Официальное представительство
концерна
Alfred Kärcher GmbH & Co. KG
Кольцевая дорога, стр. 9
03191 Киев, Украина

Tel. +38 (044) 594 75 00
+38 (044) 250 75 76
Факс +38 (044) 250 35 30
info@karcher.ua
www.karcher.ua

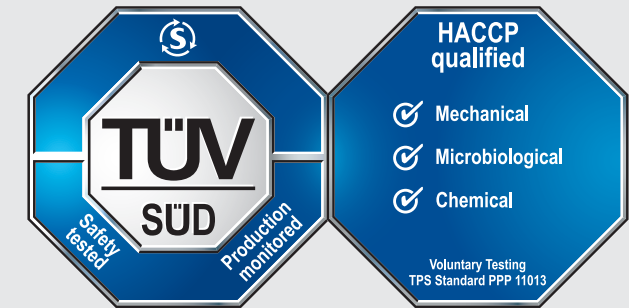
 **KÄRCHER®**

makes a difference

ХАССП

 **KÄRCHER®**

Самый убедительный аргумент в области пищевой санитарии



75
ЛЕТ

РФ, МЛ 10/2010 · № для заказа 0.025-039.0 · Напечатано в Германии на бумаге, отбеленной без применения хлора. · Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Россия
ООО «Керхер»
Дочернее предприятие концерна
Alfred Kärcher GmbH & Co. KG
ул. Электрозаводская,
д. 27, стр. 2
БЦ «ЛеФОРТ»
107023 Москва, Россия

Tel. +7 (495) 228 39 45
Факс +7 (495) 228 39 46
info@ru.kaercher.com0
www.karcher.ru

Молдова
СП «Керхер» ООО
Официальное представительство
концерна
Alfred Kärcher GmbH & Co. KG
ул. Богдана Воеводы, 7
MD-2068, Кишинев, Молдова

Tel. +373 (22) 806 300
+373 (22) 806 301
+373 (22) 806 303
+373 (22) 806 304
Факс +373 (22) 806 302
info@karcher.md
www.karcher.md