

STEAMBLE E IL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 (HACCP)

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) è un metodo d'**autocontrollo igienico** finalizzato a tutelare la **salute del consumatore**.

STEAMBLE può essere impiegata in **tutte le aziende** operanti nel settore **alimentare** che applicano un Sistema d'autocontrollo aziendale, basato sul cosiddetto metodo HACCP, al fine di garantire e mantenere specifici standard di igiene e salubrità. **Settori di applicazione:** ambito **domestico**, settore **alimentare, ristorazione, ricezione turistica**, (b&b, ostelli, residenze), settore **farmaceutico, medicale, sanitario** (studi medici, dentistici), negozi di **abbigliamento**.

STEAMBLE è un vero e proprio sistema di pulizia a **vapore secco** e, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, è **idoneo** ad essere utilizzata all'interno di tutti i **locali** del settore **alimentare** in quanto:

- è realizzata con materiali privi di sostanze pericolose, **conforme** alla normativa **RoHS** (Restriction of Hazardous Substances Directive);
- tutte le **superfici** di **STEAMBLE** sono facilmente **pulibili** e se necessario **disinfettabili**.
- il vapore erogato **non contamina** gli alimenti;

STEAMBLE è un prodotto che permette una **pulizia efficace** e veloce di superfici, locali, oggettistica nel **rispetto** delle **normative** di igiene **HACCP**.

STEAMBLE è uno strumento **formidabile** per tenere sotto controllo i pericoli di carattere igienico e limitare, o **eliminare**, il **rischio** associato ai cosiddetti "**Punti Critici di Controllo**" (CCP) individuati dal responsabile dell'autocontrollo aziendale per la **garanzia dell'igiene** e **salubrità** dei prodotti alimentari trattati.

Mantenere ciascun CCP entro dei limiti di sicurezza significa attuare un piano di **sorveglianza** al fine di tenere **sotto controllo**, in ogni istante dell'attività produttiva, quei parametri o punti lungo la filiera definiti critici per la sicurezza igienica dei prodotti trattati. **STEAMBLE**, grazie alla sua versatilità, può essere **utilizzato** in moltissimi punti **lungo tutta la filiera**. Il suo **vapore secco**, infatti, è adatto a **sgrassare** e **igienizzare** moltissime tipologie di materiali e superfici.

Il buon funzionamento dell'intero Sistema d'autocontrollo, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, dipende innanzitutto dalla corretta e puntuale applicazione delle procedure prestabilite. **STEAMBLE** può costituire una **procedura HACCP** aziendale di fondamentale importanza grazie alla sua **efficacia antibatterica** verificata dai **test di laboratorio**.