

Πιστοποίηση της Pizza Fan κατά HACCP

Από την TUV HELLAS (TUV NORD)

Η ελληνική εταιρεία pizza delivery PIZZA FAN εφαρμόζει σύστημα HACCP Codex Alimentarius για το σύνολο των καταστημάτων της στην Ελλάδα, επιθεωρούμενο από την TUV HELLAS (TUV NORD). Η Επιθεώρηση αφορά τόσο στις κεντρικές εγκαταστάσεις της PIZZA FAN όσο και στα 71 καταστήματα σε όλη την Ελλάδα.

Η Διαχείριση του Συστήματος HACCP (ανάλυσης κινδύνων στα κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) εφαρμόζεται από την PIZZA FAN στις διαδικασίες Παρασκευής και Διάθεσης (διανομή ή παραλαβή από το Κατάστημα) Πίτσας, Ζεστών και Κρύων Γευμάτων, στην Πώληση Ποτών, Χυμών, Αναψυκτικών, Γλυκών και Παγωτών στο δίκτυο καταστημάτων της εταιρείας.

Μέσω της παρακολούθησης και της επαλήθευσης της αποτελεσματικότητας των μέτρων που λαμβάνονται, δημιουργείται ένα σύστημα πρόληψης και διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων που επιτυγχάνει τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.