

ΑΠΟ ΤΗΝ TÜV HELLAS (TÜV NORD)

## Pizza Fan: Πιστοποίηση για την ποιότητα των γεύσεων

Η **Pizza Fan** εφαρμόζει σύστημα **HACCP Codex Alimentarius** για το σύνολο των καταστημάτων της στην Ελλάδα, επιβεβαιωμένο από την **TÜV Hellas (TÜV**

**NORD)**. Η επιθεώρηση αφορά τόσο τις κεντρικές εγκαταστάσεις της Pizza Fan όσο και τα 71 καταστήματα σε όλη την Ελλάδα. Η Διαχείριση του Συστήματος HACCP (ανάλυση 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, αναψυ-



κτικών, 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. Η πιστοποίηση της εταιρείας από την TÜV Hellas (**TÜV NORD**) αποτελεί ένα ακόμα εχέγγυο στη διαρκή προσπάθεια διατήρησης υψηλών standards ασφάλειας και είναι απόλυτα σύμφωνη με τη φιλοσοφία λειτουργίας της.