

CERTIFIERAT HYGIENSTYRNINGSSYSTEM

I samband med atomisering av vatten är det nödvändigt att vidta ett antal försiktighetsåtgärder, så att vattnet som används till atomiseringen är rent och bakteriefritt. Samtidigt är det viktigt att det inte uppstår några hälsorisker för de människor som uppehåller sig i rummet.

Condair A/S i Ry blev som första tillverkare av luftbefeuktningssystem i världen ISO 22000-certifierade. Därmed har Condair A/S underlagt sig de strängaste kraven på hygien i samband med installation och service av luftbefeuktningssystem. Certifieringen ger användarna av befuktningssystemerna dokumenterad säkerhet att det vatten som atomiseras från anläggningen alltid är rent och inte kan utgöra några hälsomässiga risker.



Hygienstyrningssystemet hos Condair A/S i Ry är certifierat av Force Certification. HACCP-metoden och kraven på ett hygienstyrningssystem finns beskrivna i den internationella standarden ISO 22000, som gäller för företag inom livsmedelsindustrin. HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) är en internationellt erkänd systematisk metod för uppbyggnad av ett säkert hygienstyrningssystem.

Våra höga hygienkrav ger

- Säkerhet för korrekt hygienisk uppbyggnad och design
- Löpande hygienkontroll av befuktningssystemet
- Dokumentation av anläggningens bakteriologiska tillstånd
- Optimal säkerhet mot Legionella och andra bakterier
- Trygghet hos användarna

Hygienstyrning i praktiken

Hygienstyrningssystemet involverar speciella förhållningsregler vid uppbyggnad och design. Alla råvaror som används till produktionen har genomgått en godkännandeprocess. Samtidigt finns fasta hygieninstruktioner och processer för montering och servicetages.

Alla befuktningssystem som omfattas av det certifierade hygienstyrningssystemet kontrolleras löpande och omfattas av full dokumentation av den bakteriologiska kvaliteten av vattnet som atomiseras ut.

MLP, MLP RO och MLP HRO-system är certifierade enligt både ISO 22000 och HACCP-hygienhanteringssystem och är HACCP godkänt de första 6 månaderna efter installationen.

Fortsatt HACCP-godkännande kräver att systemet servas i enlighet med Condairs ISO 22000- och HACCP-certifiering samt av utbildad personal.

Condair övervakar klimat och säkrar ideala produktionsförhållanden, optimalt inomhusklimat och energibesparingar med evaporativ kylning hos bland andra:

Facebook
Danfoss
Novo Nordisk
Siemens
Ericsson
IKEA
Arla Foods
Volvo
Berry Superfos

Om Condair

Condair är en av världens ledande producenter av kommersiella och industriella produkter och system för befuktning, avfuktning och evaporativ kylning.

Vi sätter standarden inom energieffektivitet och hygieniska lösningar, och exporterar till fler än 50 länder över hela världen.

www.condair.se