

IGIENIZZANTI

e

H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point)

ovvero Sistema di controllo della produzione degli alimenti

Regolamenta l'igiene e la sicurezza alimentare garantendo l'igienicità e la commestibilità. La legge impone il conseguimento di un certificato H.A.C.C.P. per coloro che operano nell'industria alimentare.

Certificare un prodotto H.A.C.C.P. vuol dire tutto e niente.

Se parliamo di igienizzanti e sanificanti per la pulizia, già sappiamo che la legge consente l'utilizzo di sostanze (anche se limitate a certe concentrazioni) che di buono nulla hanno, sia come effetti collaterali che come impatto ambientale per produrli.

Riteniamo quindi superfluo impegnare risorse economiche e di tempo per certificare prodotti che già scientificamente e universalmente sono conosciuti per le loro proprietà. Prodotti che la natura stessa ci fornisce e che normalmente utilizziamo anche nelle preparazioni alimentari, senza effetti collaterali e senza nessun impatto sull'ambiente che ci circonda:

ALCOL ETILICO - SUCCO di LIMONE - ACETO BIANCO (Aceto di Alcol)

Cosa ci può essere di meglio che igienizzare e disinfettare luoghi e attrezzature, utilizzati per la produzione alimentare e la ristorazione, con le stesse materie prime usate proprio per cucinare o trasformare gli alimenti stessi? Nulla più di questo è l'essenza vera di garanzia HACCP, senza timore alcuno di smentita.

**“garantiamo igiene e pulizia con gli stessi prodotti che utilizziamo per
preparare il cibo che vi serviamo”**

Questo deve essere lo slogan e questa è la vera essenza della sicurezza e dell'impatto zero.