

CERTIFICERET HYGIEJNESTYRINGSSYSTEM

I forbindelse med forstøvning af vand er det nødvendigt med en række hygiejniske forholdsregler, således at vandet som anvendes til forstøvning er rent og bakteriefrit. Samtidig er det vigtigt, at der ikke kan opstå nogen sundhedsrisiko for de mennesker, der opholder sig i rummet.

Condair A/S i Ry blev som den første producent af luftbefugtningsanlæg i verden ISO 22000 certificeret. Dermed har Condair A/S underlagt sig de strengeste krav til hygiejne i forbindelse med installation og service af luftbefugtningsanlæg. Certificeringen giver brugerne af befugtningsanlæggene en dokumenteret sikkerhed for, at det vand som forstøves fra anlægget altid er rent og ikke kan udgøre nogen sundhedsmæssig risiko.



Hygiejnestyringssystemet hos Condair A/S i Ry er certificeret af Force Certification. HACCP metoden og kravene til et hygiejnestyringssystem er beskrevet i den internationale standard ISO 22000, som gælder for virksomheder i fødevarerindustrien. HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) er en international anerkendt systematisk metode til opbygning af et sikkert hygiejnestyringssystem.

Vores høje hygiejnekrav giver

- Sikkerhed for korrekt hygiejnisk opbygning og design
- Løbende hygiejnisk kontrol af befugtningsvandet
- Dokumentation for anlæggets bakteriologiske tilstand
- Optimal sikkerhed mod Legionella og andre bakterier
- Tryghed hos brugerne

Hygiejnestyringen i praksis

Hygiejnestyringssystemet indebærer, at der tages specielle forholdsregler ved anlægsopbygning og design. Alle råvarer som anvendes til produktionen har været igennem en godkendelsesprocedure. Samtidig er der faste hygiejneinstruktioner og procedurer for montage og service.

Alle befugtningsanlæg som er omfattet af det certificerede hygiejnestyringssystem kontrolleres løbende og giver fuld dokumentation af den bakteriologiske kvalitet af det vand, som forstøves ud.

MLP, MLP RO og MLP HRO anlæg er certificeret i henhold til ISO 22000 og HACCP hygiejnestyringssystem og er HACCP godkendt de første 6 måneder efter installation af en Condair A/S HACCP certificeret tekniker.

Fortsat HACCP godkendelse betinges af at anlægget serviceres i henhold til Condairs ISO 22000 og HACCP certificering samt af uddannet personale.

Condair overvåger klimaet, og sikrer ideelle produktionsforhold, optimalt indeklima og energibesparelser med evaporativ køling hos blandt andre:

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

Om Condair

Condair er en af verdens førende producenter af kommercielle og industrielle produkter og systemer til befugtning, affugtning og evaporativ køling.

Vi sætter standarden inden for energieffektivitet og hygiejniske løsninger, og vi eksporterer til mere end 50 lande over hele verden.

www.condair.dk

Luftbefugtning, affugtning, klimamåling og indeklima

 condair