

## BIRBA EVOLUTION E IL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 (HACCP)

**Birba Evolution** può essere impiegata in **tutte** le attività del settore alimentare (bar, ristoranti, pizzerie, supermercati, macellerie, gelaterie, mense, ecc.).

**Birba Evolution** rappresenta un'attrezzatura **idonea** ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 ad essere utilizzata all'interno di tutti i locali del settore alimentare:

- **è realizzata con materiali atossici;**
- **non contamina gli alimenti;**
- **ha superfici lisce e regolari, facilmente pulibili e se necessario disinfettabili.**

**Birba Evolution**, soprattutto, è un prodotto che può essere impiegato per la pulizia e l'igienizzazione di tutte le attrezzature e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti nei locali del settore alimentare.

**Birba Evolution** è uno strumento di fondamentale importanza per l'eliminazione dei **punti critici** e delle **situazioni di rischio** che l'operatore del settore alimentare ha individuato nella propria attività.

L'impiego di **Birba Evolution** può costituire una **procedura HACCP** di fondamentale importanza che l'operatore del settore alimentare deve porre in atto dopo aver eseguito l'autocontrollo della propria attività, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

In definitiva **Birba Evolution** non si pone solo **passivamente** di fronte al problema HACCP, essendo conforme alle caratteristiche e ai requisiti che la norma detta per le apparecchiature che vengono a contatto con gli alimenti, ma costituisce un importante strumento **attivo** per l'eliminazione delle situazioni di rischio di ogni attività del settore alimentare in materia di **igiene**; il suo impiego può costituire un'importante procedura che l'operatore del settore alimentare deve prevedere e porre in atto per il controllo dei punti critici della propria attività.