

Od 1. stycznia 2006 r., zgodnie z rozporządzeniem WE nr 852/2004 o higienie artykułów spożywczych, certyfikat HACCP jest obowiązkowy dla każdej firmy produkującej artykuły spożywcze (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point).



Dla urządzeń i maszyn, używanych w zakładach, które produkują artykuły spożywcze, handlują nimi lub wprowadzają do obrotu na saskę przemysłową, m.in. TÜV oferuje odpowiednie certyfikaty HACCP. Oznakowane w ten sposób urządzenia muszą spełniać surowe wymagania na wszystkich etapach produkcji.

Przy czym centralnym punktem wymagań stawianych przez rozporządzenie jest łatwe czyszczenie maszyn. Dlatego firma Güntner z uwagi na potrzeby swoich klientów zleciła przebadanie i skontrolowanie pod kątem certyfikatu głównych serii GHN, GHF i GDF/GDM oraz różnych wersji czynnika chłodzącego. Dzięki temu klient może być pewny, że urządzenia Güntner zostały wyprodukowane wg najnowszego stanu techniki pod kątem konstrukcyjnym i termodynamicznym i że nadają się one także w szczególności do zastosowań związanych z przemysłem spożywczym.

Łącznie certyfikat HACCP otrzymało 13 serii skraplaczy i chłodnic powietrza.