

L'HACCP

La sicurezza igienica di processi e prodotti nelle aziende del comparto agroalimentare è un elemento di fondamentale importanza. Anche Lagardère Travel Retail ha adottato il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) allo scopo di poter impostare un sistema di prevenzione e controllo dei rischi igienici, individuando i punti critici di controllo e tenendoli sotto controllo durante il processo produttivo.