



DES PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS!

Quelles sont les réglementations à respecter?

Règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires VO (EG) 852/2004

Règlement relatif aux matériaux plastiques en contact avec les denrées alimentaires VO (EU) 10/2011

Exigences des systèmes de gestion de la qualité comme HACCP, IFS, ISO

En Europe, les locaux dans lesquels les denrées alimentaires sont produites, traitées et stockées sont soumis aux prescriptions particulières du **règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires VO (EG) 852/2004**. Les locaux dans lesquels les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées doivent être conçus et aménagés de manière à garantir une bonne hygiène alimentaire et à éviter toute contamination entre et pendant les opérations. Les surfaces murales doivent être maintenues en bon état, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter. Les plafonds doivent être construits et traités de manière à éviter l'accumulation de saletés et à réduire au minimum la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le détachement de particules de matériau.

Contrôlées pour le contact direct avec les aliments: FOODGRADE

Si des aliments entrent directement en contact avec un revêtement, il faut s'assurer qu'aucune substance toxique ne migre dans les aliments. Ces revêtements doivent être contrôlés pour le contact direct avec les aliments conformément au règlement (UE) 10/2011. L'aptitude est confirmée par une déclaration de conformité du fabricant. Les produits FAKOLITH certifiés pour le contact direct portent la mention supplémentaire « FOODGRADE ». Certains produits sont en outre certifiés selon la norme américaine FDA 21 CFR 175.300.

Protection du film contre les moisissures, les virus et les bactéries - la technologie BIO.FILM.STOP de FAKOLITH

Pour protéger les surfaces contre les moisissures, les virus et les bactéries entre les nettoyages, nos revêtements hygiéniques sont dotés de la technologie BIO.FILM.STOP. La combinaison sélectionnée de substances actives et de liants de haute qualité produit un film coloré d'une résistance qualitative et quantitative maximale contre les attaques microbiennes (Biofilm). Nous faisons la distinction entre la technologie GREEN et la technologie BLUE-BIO.FILM.STOP.

Technologie GREEN-BIO.FILM.STOP:
Efficacité testée contre les bactéries (ISO 22196:2011-08) et les virus (ISO 21702:2019-05).

Technologie BLUE-BIO.FILM.STOP:
Efficacité testée contre les moisissures (DIN EN 15457:2014-11), les bactéries (ISO 22196:2011-08) et les virus (ISO 21702:2019-05). N'entre pas dans la composition des produits destinés au contact direct avec les aliments.



Revêtements pour salles blanches testés par l'Institut Fraunhofer: Cleanroom Suitable Materials



Recommandé par le Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. (Association fédérale des contrôleurs alimentaires d'Allemagne)

Pour les contrôleurs alimentaires, l'application de l'ordonnance sur l'hygiène alimentaire constitue la base de leur activité. Les moisissures et les bactéries sur les surfaces, la listeria derrière les lambris et les peintures qui s'écaillent sont autant de motifs de contestation. En tant que fabricant de revêtements hygiéniques, FAKOLITH dispose d'une longue expérience pratique. Nous sommes également en contact permanent avec des boulangeries, des boucheries, des laiteries, des caves à vin, des brasseries et d'autres entreprises de production alimentaire. FAKOLITH propose des solutions techniques de revêtement qui répondent à 100% aux exigences du règlement relatif à l'hygiène alimentaire et qui sont explicitement recommandées par l'association fédérale des contrôleurs alimentaires. Depuis le 01/01/2019, FAKOLITH est un membre actif du forum sur l'hygiène de l'association fédérale des contrôleurs alimentaires d'Allemagne (Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.).



En raison des différents processus de fabrication, de nettoyage et de stockage, chaque secteur a ses propres exigences spécifiques. Nous les connaissons et vous aidons volontiers à planifier l'exécution des travaux et à choisir le revêtement optimal.



Distribution Suisse par:
KARL BUBENHOFER SA
Hirschenstrasse 26 | 9201 Gossau SG, Suisse
T +41 71 387 41 41 | info@kabe-farben.ch
kabe-peintures.ch

Fabricant:
FAKOLITH Farben GmbH
Carl-Benz-Straße 19 · D-64658 Fürth / Odw.
Tel.: +49 (0) 62 53 / 23 94-0 · Fax: 23 94-10
germany@fakolith.de · www.fakolith.de



Revêtements hygiéniques pour l'industrie agroalimentaire et les salles blanches



