

FAKOLITH®

PRODUKTE FÜR PROFIS!



Welche Vorschriften sind zu beachten?

Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) 852/2004

Verordnung über Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff VO (EU) 10/2011

Anforderungen der Qualitätsmanagementsysteme wie HACCP, IFS, ISO Für Räume, in denen Lebenmittel produziert, verarbeitet und gelagert werden, gelten in Europa die besonderen Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) 852/2004. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und eine Kontamination zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden wird. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Decken müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.



Geprüft für den Direktkontakt mit Lebensmitteln: FOODGRADE

Kommen Lebensmittel direkt mit einer Beschichtung in Berührung, ist sicherzustellen, dass keine toxischen Inhaltstoffe in die Lebensmittel migrieren. Diese Beschichtungen müssen nach VO (EU) 10/2011 für den Direktkontakt mit Lebensmitteln geprüft sein. Bestätigt wird die Eignung durch eine Hersteller-Konformitätserklärung. FAKOLITH Produkte, die für den Direktkontakt zertifiziert sind, haben die Zusatzbezeichnung "FOOD-GRADE". Einige Produkte sind zusätzlich nach der amerikanischen Norm FDA 21 CFR 175.300 zertifiziert.





Technology

Filmschutz vor Schimmel-, Viren- u. Bakterienbefall - die BIO.FILM.STOP-Technologie von FAKOLITH

Um Oberflächen auch zwischen den Reinigungsintervallen vor Schimmel-, Viren- und Bakterienbefall zu
schützen, sind unsere Hygienebeschichtungen mit der
BIO.FILM.STOP-Technologie ausgestattet. Die ausgesuchte Kombination von aktiven Wirkstoffsubstanzen
und hochwertigen Bindemitteln erzeugt einen Farbfilm
mit maximaler qualitativer und quantitativer Beständigkeit
gegen mikrobiellen Befall (Biofilm). Wir unterscheiden
zwischen der GREEN- und der BLUE-BIO.FILM.STOPTechnologie.

GREEN-BIO.FILM.STOP-Technologie: Geprüfte Wirksamkeit gegen Bakterien (ISO 22196:2011-08) und Viren (ISO 21702:2019-05).

BLUE-BIO.FILM.STOP-Technologie: Geprüfte Wirksamkeit gegen Schimmel (DIN EN 15457:2014-11), Bakterien (ISO 22196:2011-08) und Viren (ISO 21702:2019-05). Nicht in Produkten für den Direktkontakt mit Lebensmitteln enthalten.







Materials

Seres investores and anomalies

Cleanroom

Cuitable



Vom Fraunhofer Institut geprüfte Reinraumbeschichtungen: Cleanroom Suitable Materials





Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.



Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.

Für die Lebensmittelkontrolleure ist die Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung die Grundlage für ihre Tätigkeit. Schimmel und Bakterien auf Oberflächen, Listerien hinter Wandvertäfelungen und abblätternde Anstriche sind Grund für eine Beanstandung, Als Hersteller von Hygienebeschichtungen verfügt FAKOLITH über langjährige, praxisnahe Erfahrungen. Auch wir sind im ständigen Kontakt mit Bäckereien, Metzgereien, Molkereien, Weinkellereien, Brauereien und anderen Lebensmittel produzierenden Betrieben. FAKOLITH bietet beschichtungstechnische Lösungen, die den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung zu 100% entsprechen und vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure explizit empfohlen werden. Seit 01.01.2019 ist FAKOLITH aktives Mitglied im Hygieneforum des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.

Jede Branche hat aufgrund der unterschiedlichen Herstellungs-, Reinigungs- und Lagerungsprozesse eigene spezifische Anforderungen. Wir kennen diese und unterstützen Sie gerne bei der Planung zur Durchführung der Arbeiten und bei der Auswahl der optimalen Beschichtung.



Hersteller: 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



Hygienebeschichtungen für Produktions-, Kühlund Lagerräume von Lebenmittel produzierenden Unternehmen

BÄCKEREIEN WEINKELLEREIEN METZGEREIEN MOLKEREIEN BRAUEREIEN . LANDWIRTSCHAFT . KONSERVENINDUSTRIE

An Beschichtungen für Oberflächen in der Lebensmittelindustrie werden hohe Anforderungen gestellt. Diese betreffen die Einhaltung der besonderen Vorschriften für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln, die Beständigkeit gegen produktionsbedingte Belastungen und häufige Reinigungsintervalle. Die Lebensmittelhygieneverordnung gibt vor. dass Schimmel- und Bakterienbefall auf Decken und Wänden in Produktions-, Kühl- und Lagerräumen unbedingt zu vermeiden ist.

Abhängig von der Branche und der Nutzung der Räume als Produktions-, Kühl- oder Lagerraum, sind die Anforderungen an Decken- und Wandbeschichtungen sehr unterschiedlich.



Beispiel: Fleischverarbeitung

In Produktionsräumen mit geringen Temperaturen, einer dauerhaft hohen Luftfeuchtigkeit und häufigen Reinigungsintervallen, ist eine hochbelastbare Beschichtung gefordert. Ablagerungen an der Decke, bestehend aus Fett, Blut und Eiweiß aus dem Produktionsprozess, müssen täglich entfernt werden. Hier kommen u. a. chlorhaltige Schaumreiniger zum Einsatz. Maximale Chemikalienbeständigkeit und eine gute Untergrundhaftung sind die Voraussetzung für die Funktionalität des Anstrichs.

Beispiel: Bäckerei

In Produktionsräumen mit einer nur phasenweise hohen Luftfeuchtigkeit ist eine Beschichtung mit einer hohen bis mittleren Dampfdiffusion geeignet. Hierdurch wird vermieden, dass sich in der Phase einer hohen Dampfbelastung Kondensat aus Fett, Zucker und Eiweißverbindungen an der Decke absetzt oder auf die auf dem Stippenwagen lagernden Backwaren tropft. Dieser Anstrich wird in der Regel nur gelegentlich gereinigt und muss keine hohe Chemikalienbeständigkeit aufweisen



Beispiel: Kühlraum oder Lagerraum

In Kühlräumen werden Lebensmittel auch unverpackt gelagert. Durch die Öffnung von Türen und die Einlagerung neuer Ware entsteht Kondensat im Deckenbereich. Daher sollte die Deckenbeschichtung in Kühlräumen für den Direktkontakt mit Lebensmitteln zertifiziert sein und eine feuchtigkeitsbeständige Oberfläche aufweisen. In Lagerräumen hingegen entsteht in der Regel weniger Kondensat. Durch die geringe Luftzirkulation besteht dennoch die Gefahr von Schimmel- und Bakterienbefall auf Oberflächen. Unsere Empfehlung: Eine Beschichtung mit einem Filmschutz, der Schimmel- und Bakterienbefall auf Decken und Wänden vorbeugt.

Was sind die konkreten Anforderungen an die Beschichtung für das Objekt?

Schutz vor Schimmelund Bakterien

Zertifiziert für den Direktkontakt mit Lebensmitteln

Dampfdiffusionsoffen oder versiegeInd

Mittlere oder hohe Chemikalienbeständigkeit

Es ist wichtig, die konkreten Anforderungen an die jeweilige Beschichtung zu definieren. Umso mehr Informationen zum Obiekt vorliegen, desto besser können wir Sie bei der Auswahl der richtigen Beschichtung unterstützen. Die Differenzierung der Produkte ergibt sich auch aus dem nachfolgenden Produktvergleich, Es ist z. B. zu klären, ob es einen Direktkontakt zwischen der Beschichtung und dem Lebensmittel gibt, wie z. B. bei einer Tankbeschichtung oder möglicherweise durch Lagerung offener Lebensmittel in einem Kühlraum.

Wie häufig und mit welchen Reinigungsmitteln werden die Oberflächen gereinigt? Ist eine Tropfwasserbildung durch eine dampfdiffusionsoffene Farbe zu vermeiden? Oder ist eine hoch belastbare 2K-Versieglung die geeignete Beschichtung?



Wie sind die Anforderungen bezüglich der Verarbeitung am Obiekt?

Verarbeitungstemperatur

Untergrundbeschaffenheit

Zeitfenster für die Renovierung Werden Decken und Wände in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben renoviert, ist nicht nur die spätere Eignung entscheidend bei der Auswahl der richtigen Beschichtung, sondern auch die Bedingungen am Objekt während des Zeitraums der Renovierung. Wie ist die Art und der Zustand des Untergrundes? Welche Untergrundvorbehandlungen müssen in die zeitliche Planung einbezogen werden? Auch zu berücksichtigen sind die Mindestverarbeitungstemperaturen, insbesondere bei den 2K-Beschichtungen. Außerdem die zur Verfügung stehende Zeit für die Trocknung der Beschichtung. Nach wie vielen Stunden wird die Produktion wieder angefahren und wann erfolgt die erste Reinigung der beschichteten Decken und Wände? Diese Informationen sollten vorliegen, um die Durchführung der Arbeiten optimal zu planen. Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Planung.

Produkteigenschaften und Anwendungs- bereiche		45 OODGRADE	1000	100 ODGRADE	1000	OPUR ODGRADE			PAINT DDGRADE		K 45 IYGIENIC FORTE		PERLITH STIC		SPERLITH DUSTRIE		ISPERLITH YGIENIC
Materialart		-High-Solid- oxidharzbeschichtung		Ultra-High-Solid- oxidharzbeschichtung		olyurethan- hichtung	- 12		schichtlack auf ersionsbasis	E	K-High-Solid- poxidharzbeschichtung nit Filmschutz		ersionsfarbe mit schutz		persionsfarbe mit nschutz		spersionsfarbe mit Imschutz
Zertifizierung	•	Europäische Lebensmittel- hygieneverordnung VO (EU) 10/2011 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (EU-Norm)		Europäische Lebensmittel- hygieneverordnung VO (EU) 10/2011 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (EU-Norm)	•	VO (EG) 852/2004 Europäische Lebensmittel- hygieneverordnung VO (EU) 10/2011 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (EU-Norm) FDA 21 CFR 170.300 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (USA-Norm)		•	VO (EG) 852/2004 Europäische Lebensmittel- hygieneverordnung VO (EU) 10/2011 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (EU-Norm) FDA 21 CFR 170.300 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (USA-Norm)		VO (EG) 852/2004 Europäische Lebensmittel- hygieneverordnung VO (EU) 10/2011 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (EU-Norm) FDA 21 CFR 170.300 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (USA-Norm)	0	VO (EG) 852/2004 Europäische Lebensmittel- hygieneverordnung VO (EU) 10/2011 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (EU-Norm) FDA 21 CFR 170.300 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (USA-Norm)	0	Europäische Lebensmittel- hygieneverordnung VO (EU) 10/2011 für den direkten Kontakt mit Lebens- mitteln (EU-Norm)	(VO (EG) 852/2004 Europäische Lebensmittel- hygieneverordnun VO (EU) 10/2011 für den direkten Kontakt mit Leben mitteln (EU-Norm) FDA 21 CFR 170.30 für den direkten Kontakt mit Leben mitteln (USA-Norm
Filmschutz vor	0	Schimmel Bakterien Viren	C	Schimmel Bakterien Viren	0	Schimmel Bakterien Viren		0	Schimmel Bakterien Viren	- 1	Schimmel Bakterien Viren	•	Schimmel Bakterien Viren	•	Schimmel Bakterien Viren		Bakterien
Chem. Beständigkeit		•••••		•••••		•••••			••••00		•••••		•••000		••0000		••0000
Mindest- verarbeitungs- temperatur	000	+6°C.	000	+6°C.	0000	+4°C. +6°C. +10°C. +12°C		0000	+4°C. +6°C. +10°C. +12°C	- 0	+4°C. +6°C. +10°C. +12°C	0000	+4°C. +6°C. +10°C. +12°C	0 0 0 0	+6°C. +10°C.		+6°C.
Dampfdiffusion	000	Z Z		7	000	Offen コ ソ Versiegelung		0000	Offen ス ソ Versiegelung	0	Offen	000	Offen コ 以 Versiegelung	0	7 7		Offen 7 3 Versiegelung
Anwendung für	•	Wand Decke Tank Maschine		Wand Decke Tank Maschine	0	Wand Decke Tank Maschine		• • • • •	Wand Decke Tank Maschine	1	Wand Decke Tank Maschine	•	Wand Decke Tank Maschine	• 00			Decke Tank
Geeignete Untergründe Untergrund- vorbehandlung siehe Produktinformation	•	Mineralische Untergründe Metall		Beton Mineralische Untergründe Metall Dispersionsfarbe 2K-Epoxidharz Fliesen	0	Beton Mineralische Untergründe Metall Dispersionsfarbe 2K-Epoxidharz Fliesen		0000	Beton Mineralische Untergründe Metall Dispersionsfarbe 2K-Epoxidharz Fliesen		Beton Mineralische Untergründe Metall Dispersionsfarbe 2K-Epoxidharz Fliesen	•	Beton Mineralische Untergründe Metall Dispersionsfarbe 2K-Epoxidharz Fliesen	0000	Dispersionsfarbe 2K-Epoxidharz		Beton Mineralische Untergründe Metall Dispersionsfarbe 2K-Epoxidharz Fliesen