

Hygienebeschichtungen für Lebensmittelbetriebe





Hygienebeschichtungen für Produktions-, Kühl- und Lager- räume von Lebensmittel produzierenden Unternehmen

*BÄCKEREIEN . WEINKELLEREIEN . METZGEREIEN . KÄSEREIEN
BRAUEREIEN . LANDWIRTSCHAFT . MILCHINDUSTRIE . . .*

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 VO (EG) 853/2004 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 sind die Anforderungen an Decken-, Wand- und Bodenbeschichtungen sehr unterschiedlich. Der für die Renovierung zur Verfügung stehende Zeitraum ist in der Regel kurz und erschwert die Durchführung einer „richtigen“ Renovierung. Aber: Geht nicht, gibt es mit unseren Systemen grundsätzlich nicht. Die nachfolgenden Beispiele beschreiben die wesentlichen Unterschiede im Anforderungsprofil.



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.

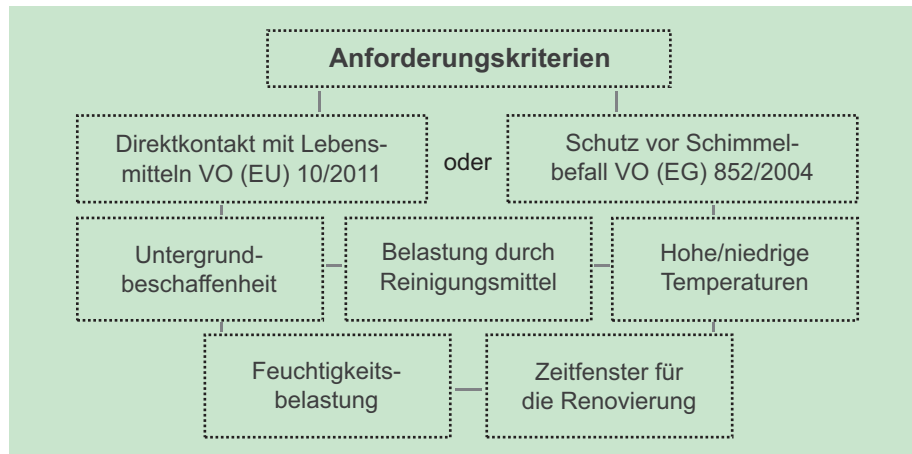


Beispiel: Kühlraum oder Lagerraum

In Kühlräumen werden Lebensmittel auch unverpackt gelagert. Bei der Be- und Entnahme von 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 für Lagerräume: Eine Beschichtung mit Filmschutz, die Schimmel- und Bakterienbefall auf Decken und Wänden vorbeugt.



Anstrichschäden auf Decken und Wänden von vornherein vermeiden durch die Auswahl der „richtigen“ Beschichtung !



Abplatzen von Anstrichen:

Es ist wichtig, die konkreten Anforderungen an die Beschichtung zu kennen, denn Abplatzungen im Deckenbereich sind unbedingt zu vermeiden. Untergründe aus Metall, Beton, Kunststoff oder diversen Altanstrichen benötigen die richtige Untergrundvorbehandlung. Welcher Anstrich hält der Objekt bezogenen Feuchtigkeits- und Reinigungsbelastung stand ? Welche Maßnahmen sind in der für die Renovierung zur Verfügung stehenden Zeit umsetzbar ?

Schimmelfall in Fliesenfugen:

Auf den glatten Fliesen sind Schimmel- und Bakterienbefall durch die Reinigung mit einem Schwamm gut zu entfernen. Die mineralischen Fliesenfugen hingegen werden durch die wiederholte Reinigung porös. Die Folge sind Schimmelfall, Fehlstellen und Hohlräume, die zu Beanstandungen durch die Lebensmittelkontrolle führen. Die Versiegelung der Fliesenfläche mit einem 2-Komponenten-Lack erzeugt eine belastbare Oberfläche, die künftig garantiert keinen Grund für eine Beanstandung bietet.



Direktkontakt mit Lebensmittel:

Besteht ein Direktkontakt zwischen der Beschichtung und dem Lebensmittel, wie z. B. bei einer Tankbeschichtung ? Oder ein indirekter Kontakt durch eine Tropfwasserbildung im Deckenbereich eines Kühlraums? Oberflächenbeschichtungen im Direktkontakt mit Lebensmitteln müssen für diese besondere Verwendung explizit ausgelobt sein (VO (EU) 10/2011). Hersteller von den umgangssprachlich häufig als „lebensmittelecht“ bezeichneten Beschichtungen erklären die Übereinstimmung mit der VO (EU) 10/2011 in einer ausführlichen Konformitätserklärung.



Wir sind Mitglied im Hygieneforum des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.

Im Rahmen der aktiven Mitgliedschaft beim BVLK-Hygieneforum und als Hersteller von Hygienebeschichtungen befinden wir uns im regelmäßigen Austausch mit Lebensmittel verarbeitenden Betrieben, den Mitgliedern des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands und natürlich mit den Verarbeitern unserer Systemprodukte. Als Hersteller von Hygienebeschichtungen sind wir bei unseren Kunden aus der Lebensmittelindustrie regelmäßig vor Ort. Wir kennen die Anforderungen der verschiedenen Branchen und die Probleme, die sich bezüglich einer Renovierung a.g. der nur kurzen Stillstandzeiten, der schwierigen Untergründe, nicht tragfähigen Altbeschichtungen und einer dauerhaft hohen Feuchtigkeitsbelastung ergeben.

Eine gute Kommunikation - für sichere Lebensmittel !

Schimmel und Bakterien auf Oberflächen, Listerien hinter Wandvertäfelungen und abblätternde Anstriche gefährden die Sicherheit von Lebensmitteln. Im Austausch mit den Mitgliedern des BVLK erfahren wir als Hersteller von Hygienebeschichtungen mehr über die tägliche Praxis und häufige Ursachen, die zu Beanstandungen durch die Lebensmittelkontrolleur*innen führen. Im Hygieneforum hat der BVLK am Markt etablierte und renommierte Firmen mit dem Ziel zusammengerufen, die Sicherheit von Lebensmitteln auf allen Stufen des Inverkehrbringens zu gewährleisten. Somit entstehen Produkte und Dienstleistungen auf höchstem Niveau und mit professionellem Know-how, als Ergebnis der Zusammenarbeit, des Wissens- und Erfahrungsaustausches aller Akteure aus amtlicher Überwachung und Wirtschaft.



Wir lösen Hygiene-Probleme

Insbesondere bei schwierigen Anforderungen ist unsere Anwendungstechnik ein kompetenter Ansprechpartner für Lebensmittel verarbeitende Unternehmen. Wir finden beschichtungstechnische Lösungen für Produktions-, Kühl- und Lagerräume, die eine gute Betriebshygiene gewährleisten und den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung zu 100% entsprechen. Eine Vielzahl unserer Produkte werden vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure explizit empfohlen.

Ihre Fragen sind uns wichtig ! Unsere Fachberatung für BVLK Mitglieder

Steht eine Renovierung an, beraten unsere Techniker Inhaber, Produktionsleiter und das Qualitätsmanagement von Lebensmittel produzierenden Unternehmen. Ein häufiger Anlass sind anstehende Audits oder eine erfolgte amtliche Kontrolle durch den Lebensmittelkontrolleur. Als Mitglied im BVLK Hygieneforum tauschen wir uns regelmäßig mit den Mitgliedern des BVLK aus und beraten diese gerne bezüglich der Möglichkeiten, hygienische Mängel in Betriebsstätten zu beheben und auch langfristig zu vermeiden.



FAKOLITH Beratung und Service:

Sie sind Mitglied im BVLK ? Rufen Sie uns an.

Wir beraten Sie gerne.

Tel. 06253 / 23 94 - DW 18

anwendungstechnik@fakolith.de



Rechtliche Anforderungen an Oberflächen in Lebensmittel produzierenden Unternehmen

Lebensmittel-
hygieneverordnung
VO (EG) 852/2004

Anforderungen
der Qualitätsmanage-
mentsysteme wie
HACCP, IFS, ISO



Für Räume, in denen Lebensmittel 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.

Diese FAKOLITH-Produkte bieten mehr !



Zuverlässiger Schutz
vor Schimmel-, Viren-
und Bakterienbefall



Filmschutz vor Schimmel-, Viren- und Bakterien- befall - die BIO.FILM.STOP-Technologie

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).

Unsere Beschichtungen bieten einen zuverlässigen Schutz für Decken und Wände in Metzgereien, Bäckereien, Käsereien, Fischereien, Weinkellereien, Brauereien u.a. vor mikrobiellem Befall. Auch bei dauerhaft hoher Feuchtigkeit und der regelmäßigen Anwendung von chemischen Reinigungsmitteln.

Tipp ! Rücksprache mit unser Anwendungstechnik halten bezüglich der zur Anwendung kommenden Reinigungsmittel. Für den „richtigen“ Anstrich !



Geprüft für den Direktkontakt mit Lebensmitteln:

Verordnung über
Lebensmittelkontakt-
materialien aus
Kunststoff
VO (EU) 10/2011



Kommen Lebensmittel direkt mit einer Beschichtung aus Kunststoff (Farbe, Lack, Kunststoffpaneele) in Berührung, ist sicherzustellen, dass auch bei langfristigem Kontakt keine toxischen Inhaltsstoffe in das Lebensmittel migrieren. Diese Beschichtungen müssen in Europa 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 „FOODGRADE“. Einige Produkte sind zusätzlich nach der amerikanischen Norm FDA 21 CFR 175.300 zertifiziert.



Häufig wird für die Beschreibung von Produkten im Direktkontakt mit Lebensmittel umgangssprachlich der Begriff „lebensmittelecht“ verwendet. In unserem Produktprogramm verwenden wir die Bezeichnung FOODGRADE für zertifizierte Lebensmittelkontakt-Beschichtungen.



FAKTENCHECK „lebensmittelecht“:

Wie kann ich feststellen, ob eine als „lebensmittelecht“ ausgelobte Beschichtung auch tatsächlich den Anforderungen der VO (EU) 10/2011 entspricht und für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet ist ?

Prüfen Sie die Angaben in der Konformitätserklärung des Herstellers auf Übereinstimmung bezüglich der Anforderungen aus Kapitel IV der VO (EU) 10/2022.

Wichtig: Liefernachweis prüfen !



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

Anwendungstechnik:
Tel. +49 (0) 6253 / 23 94-18 oder
anwendungstechnik@fakolith.de