

Kurz vor dem Audit nochmal drüber streichen reicht nicht!

Wie können geeignete Oberflächenbeschichtungen zur Verbesserung der Basishygiene beitragen?

FAKOLITH®
hygienic coatings
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Im Rahmen der aktiven Mitgliedschaft beim BVLK-Hygieneforum und als Hersteller von Hygienebeschichtungen befindet sich FAKOLITH im regelmäßigen Austausch mit den Lebensmittelkontrolleuren und den lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Die häufigsten Fragen an die Anwendungstechnik beziehen sich auf problematische Oberflächen in Produktions-, Kühl-, Lager- und Verkaufsräumen. Produktionsbedingt sind die Decken- und Wandoberflächen belastet durch Ablagerungen aufgrund des Produktions- und Lagerungsprozesses. Neben Fettablagerungen und anderen Verunreinigungen wird in einigen Fällen auch ein intensiver Schimmel- und Bakterienbefall diagnostiziert (Biofilm!) Diese sogenannten „Schmuddelecken“ werden in der Praxis häufig einfach überstrichen. Das führt erfahrungsgemäß kurzfristig zu weiteren Anstrichschäden in Form von Abplatzungen und noch intensiveren Schimmelbefall.

„Schmuddelecken“ müssen nicht sein!

Entgegen der vom Betreiber häufig geäußerten Meinung „*Da kann man nichts machen, das kommt immer wieder*“ gibt es sehr wohl Maßnahmen, mit denen der Bildung eines Biofilms wirksam entgegengesteuert werden kann. Mit der richtigen Untergrundvorbereitung und einer geeigneten Endbeschichtung sind in der Praxis deutlich bessere Ergebnisse zu erzielen.

Plattensysteme versus Beschichtung: Im Vergleich zu Wandverkleidungen aus Metall- oder Kunststoffpaneelen ist die direkte Beschichtung des Untergrundes nicht nur die günstigere, sondern auch die sicherere Alternative. Hohlräume werden von vornherein vermieden und damit auch die Verbreitung von Listerien.

Prophylaxe statt Hygieneproblem:

Eine wirkungsvolle Prophylaxe bietet FAKOLITH für jeden Anwendungsbereich. Hierbei ist es jedoch wichtig, dass die Endbeschichtung für die jeweilige Anwendung geeignet sein muss.

Die häufigsten Schadensbilder aus der Praxis:



Schimmel an Decken und Wänden im Kühlhaus.



Schimmel, Bakterien und Fettablagerungen z. B. an der Decke in einer Bäckerei



Abplatzungen durch ungeeignete Anstriche (oder fehlerhafte Verarbeitung !)



Schimmel- und Bakterienbefall in Lagerräumen

In einer Fleischerei ist eine hohe Chemikalienbeständigkeit aufgrund der Verwendung von hypochlorithaltigen Reinigungsmitteln wichtig. In einer Bäckerei sollte es keine Tropfbildung im Deckenbereich geben und in Großküchen muss die Deckenbeschichtung einer hohen Dampfbelastung standhalten.

Diesen Anforderungen aber sollte jede Beschichtung ausdrücklich entsprechen:

- der VO (EG) 852/2004 und
- bei direktem Kontakt mit Lebensmitteln zusätzlich den Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien gem. VO (EU) 10/2011

Was bedeutet lebensmittelecht ?

Der Begriff „lebensmittelecht“ ist nicht rechtsverbindlich definiert. Farben und Lacke mit direktem Lebensmittelkontakt unterliegen als Lebensmittelkontaktmaterialien den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie deren Einzelmaßnahme der VO (EU) 10/2011 für Materialien aus Kunststoff. Wer sicher sein will, dass eine Oberflächenbeschichtung wirklich für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, sollte sich die in Art. 16 der VO (EG) Nr.1935/2004 geforderte Hersteller-Konformitätserklärung zeigen lassen.

Beratung und Know-How

Als aktives Mitglied im BVLK-Hygieneforum stehen wir den Lebensmittelkontrolleuren des BVLK und dessen Landesverbänden für weitere Informationen zum Thema „Hygienebeschichtungen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben“ gerne zur Verfügung.

Das Unternehmen:
FAKOLITH Farben GmbH
www.hygienebeschichtung.de

Ansprechpartner: Peter Bernhard
Tel.: +49 6253 2394-15
E-Mail: peter.bernhard@fakolith.com