

Schilderen, voedselbereiding en HACCP-beginselen

Sikkens Bouwverven krijgt regelmatig vragen over het schilderen van ruimten waar voedsel bereid of verpakt wordt. Deze ruimten moeten voldoen aan de Europese verordening nr. 852/2004 hygiënevoorschriften.

Om als bedrijf hieraan te voldoen zijn er HACCP-beginselen opgesteld. In deze verordening wordt de toepassing van HACCP-beginselen voor bedrijven verplicht gesteld.

1. WAT IS HACCP

HACCP staat voor: Hazard Analysis Critical Control Points.

Vrij vertaald: een analyse van kritische punten waarop extra goed gelet moet worden.

Bij de HACCP wordt het hele productieproces in kaart gebracht, en nagelopen op mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid. Die gevaren moeten in HACCP en de veiligheidsprocedure van bedrijven worden benoemd met daaraan verbonden risico's.

HACCP is een preventief systeem. Door de gezondheidsrisico's in bereiding- en behandelingenprocessen op te sporen en deze vervolgens beheersbaar te maken, wordt de veiligheid van het product verhoogd.

2. VOOR WIE IS DE HACCP BEDOELD

Deze verordening is van toepassing op elk bedrijf dat zich bezig houdt met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer, distributie en verhandeling van levensmiddelen.

Kleine ondernemingen (art. 8 van verordening) en grote bedrijven (art. 5).

Kort gezegd zijn HACCP-beginselen alle maatregelen die genomen dienen te worden welke noodzakelijk zijn om de veiligheid en deugdelijkheid van eet- en drinkwaren te waarborgen. De te nemen maatregelen verschillen per grootte van het bedrijf.

3. WAT ZEGT DE VOEDSEL- EN WARENWET

Als men vindt dat "schilderen" en "keukenactiviteiten" niet met elkaar stroken, dan mag geen levensmiddelenbereiding plaatsvinden in de ruimte tijdens het schilderen. De verantwoordelijkheid ligt bij de betreffende ondernemer.

4. TOE TE PASSEN PRODUCTEN

Een product dat goed kan worden toegepast in een ruimte waar men zich aan de HACCP-beginselen moet houden is Wapex 660.

In Duitsland zijn door een extern bureau (BAM) testen uitgevoerd op Wapex 660.

Het product is op de onderstaande eigenschappen getest:

- Reinigbaarheid (decontamineerbaarheid).
- Invloed van het product tijdens verwerking op omgevingen waar met voedingsmiddelen wordt gewerkt.
Reukafgifte.

Wapex 660 kwam uitstekend uit de test. De reinigbaarheid van Wapex 660 wordt als zeer goed beoordeeld. Een tweede keuring toonde aan dat het verwerken van Wapex 660 in de voedingsmiddelenbranche geen negatieve gevolgen heeft op de voedingsmiddelen. De uitgevoerde test door het externe bureau (BAM) staat niet op gelijke voet met de food quality certificate. Deze keuring is echter niet hetzelfde als een food kwaliteit. Er zullen echter veel toepassingsgebieden zijn waar deze goedkeuring voldoende is (direct contact van voedsel met de coating is niet onderzocht).

Andere producten die prima in te zetten zijn in ruimten waar voedsel bereid wordt, zijn:

- Redox BL Forte (metalen oppervlakken).
- Crafcoc QF PUR NC* (vloeren).

*Crafcoc producten zijn alleen verkrijgbaar voor Crafcoc applicatie experts.

**Akzo Nobel Decorative Coatings B.V. Postbus 3, 2170 BA Sassenheim, Nederland. Afdeling Technical Support,
Tel.: 071-3083400, Internet: www.sikkens.nl.**

De doeltreffendheid van onze systemen berust op jarenlange praktijkervaring en laboratoriumresearch. Wij staan ervoor in, dat de kwaliteit van het volgens onze systemen vervaardigde werk voldoet aan de eigenschappen die Akzo Nobel Decorative Coatings B.V. heeft toegezegd, mits de onzerzijds gegeven voorschriften strikt zijn opgevolgd en het werk is uitgevoerd naar de eisen van goed vakmanschap. Wij wijzen iedere aansprakelijkheid af, indien het eindresultaat ongunstig is beïnvloed door factoren waarop wij geen controle hebben. De afnemer dient met de hem normaal ten dienste staande middelen te controleren of de geleverde producten geschikt zijn voor de beoogde toepassing. Bij het verschijnen van een nieuwe uitgave verliest dit technisch documentatieblad zijn geldigheid.