

Sistemas inteligentes Pinturas Alimentarias - Sanitarias

Soluciones para paredes, techos, suelos, silos, objetos, instalaciones...



Contacto directo con todo tipo de alimentos y bebidas UE 10/2011...

Alta resistencia físico-química, a biofilms, hongos, bacterias, humedad...

We Know How!



Aportamos valor

APPCC y Registro Sanitario
Declaración de Conformidad
I+D+i y Ensayos Oficiales
Asesoría y formación
Total Solution Tool



Seguridad alimentaria en la Unión Europea

Desde el 1 de Enero del 2006, en Europa existe una legislación uniforme en materia de seguridad alimentaria, el llamado “Paquete de Higiene” de la UE. Entre otros aspectos esta normativa establece requisitos generales en materia de higiene, también en relación a los recintos, instalaciones, personal, limpieza y desinfección, lucha antiparasitaria, eliminación de residuos, etc., con el objetivo de proporcionar un mejor nivel de vida y salud a los consumidores. Los empresarios del sector deben cumplir entre otras normas, con el reglamento

europeo CE 852/2004 teniendo como responsabilidad primordial el aseguramiento de la calidad e higiene de sus productos. Para evitar los riesgos en materia de salud, a un nivel físico, biológico y químico, se deben realizar controles periódicos en las explotaciones en base a un concepto de control propio y un concepto APPCC “Análisis y control de los peligros y de los puntos críticos”. Las administraciones de cada país y región, así como de la EU tienen las competencias sobre el control y la supervisión, así como la autoridad en materia de sanciones y multas.

Fakolith como fabricante de productos para la Industria Alimentaria

Fakolith como fabricante de pinturas y productos anexos especiales para la industria alimentaria y sectores sanitarios, ha implantado su APPCC en colaboración con el CNTA “Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria”, obteniendo de acuerdo con los reglamentos vigentes, el RSIPAC “Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios” N°39.05377/CAT y el RGSEAA “Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos” N°39.005259/T. Fakolith está certificada por TÜV Rheinland GmbH ISO 9001:2008 específicamente para pinturas alimentarias y sanitarias.

Fakolith cuenta además con 50 años de experiencia internacional, y ha desarrollado innovadoras soluciones

como las pinturas aptas para contacto directo con alimentos y bebidas, así como otras soluciones específicas para sub-sectores con problemas concretos y peligrosos; hongos y bacterias, biofilms, LISTERIA spp, TCA, BRETT, y un largo etc., que causan importantes pérdidas económicas al sector, así como graves riesgos para el consumidor.

Estas especialidades crecen cada año gracias a nuestra participación constante en proyectos oficiales de I+D+i cofinanciados por el MINCINN “Ministerio de Ciencia e Innovación”, por el CDTI “Centro para el Desarrollo Técnico Industrial”, y por fondos de la UE, y que cuentan con la participación de destacados Centros Tecnológicos, Universidades, y empresas privadas.

Rentabilice sus inversiones con productos duraderos certificados



Las interrupciones en la producción debidas a la reparación, renovación y mantenimiento de revestimientos inadecuados suponen grandes costes, que deben además de minimizarse por motivos higiénicos. Se dispone de poco tiempo para la ejecución de medidas de renovación. Nuestro objetivo es reducir al máximo este tiempo, así como prolongar su durabilidad al mayor plazo posible, rentabilizando así estas inversiones.

Pinturas para contacto directo con alimentos



Reglamentos:
1935/2004/CE
UE 10/2011
UE 1282/2011
RD 847/2011

Las pinturas destinadas a entrar en contacto directo con alimentos y bebidas deberán cumplir con los ensayos de migración global y migraciones específicas para los diversos simulantes químicos (A,B,C,D,D2...), y diversas condiciones de ensayo, que equivalen a diversos grupos de alimentos y bebidas, procurando además mantener la organoléptica típica del alimento.



Reglamento:
CE 1895/2005
(epoxis)

Las pinturas epoxi deberán además cumplir con los ensayos de migración específica para BADGE , BFDGE y derivados.



Reglamento:
CE 2023/2006
(manufactura)

Los fabricantes de materiales destinados a estar en contacto directo con alimentos y bebidas deberán seguir el reglamento GMP de buenas prácticas de manufactura y de trazabilidad en sus fabricados.

FAKOLITH FK-45
es la primera solución certificada en la UE que cumple con todos los reglamentos para contacto directo con alimentos y bebidas

CON DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD Y REGISTRO SANITARIO

www.fakolith.es

Soluciones de alta resistencia a: Humedad, biofilms, bacterias, moho, químicos, abrasión...



Limpieza de daños con limpiadores y decapantes selectivos...

El pilar de un saneamiento eficaz se basa en realizar una adecuada valoración de la base. En función del tipo de alimento, proceso productivo, tipo y ubicación de las superficies, pueden encontrarse daños causados por la humedad, más contaminaciones de tipo graso, de tipo orgánico, oxidaciones, corrosión, desconches, daños causados por hongos, levaduras, bacterias, esporas, salitre, cal, etc. Los limpiadores detergentes de Fakolith, y los decapantes macs, permiten limpiar y eliminar los daños de forma selectiva, facilitando así la eficaz aplicación posterior de los siguientes tratamientos.



Reparaciones y nuevas superficies con masillas, morteros, micro-morteros, aditivos...

Las agresiones físico-químicas y la constante humedad a la que son sometidas las superficies de la industria alimentaria, junto con el anterior uso de materiales convencionales, tiene como consecuencia la existencia de superficies con desperfectos, que requieren desde productos específicos para la corrección de leves daños, hasta sistemas de reparaciones parciales o renovación total de superficies, ya sea en pavimentos, paredes, techos, etc. Las masillas, arenas QM, morteros, micro-morteros y aditivos el-lite, mallas especiales, ofrecen soluciones idóneas y de alta resistencia, para reparaciones en paredes, techos, zócalos, depósitos, hasta incluso pavimentaciones autonivelantes, etc.



Protección de la base, imprimación, consolidación, hidrofugación, aislamiento...

Una vez partimos de una base limpia, hay que evaluar la causa para actuar sobre su origen. En casi todos los males del sector sabemos que está y estará presente la humedad y por ende la aparición de sus consecuencias; microorganismos, corrosión físico-química, etc. Por ello evaluando adecuadamente cada caso, podemos actuar reduciendo la absorción de agua y por tanto el AW (umbral mínimo para crecimiento de moho...), aumentando su resistencia a la humedad, y por tanto aumentando también su resistencia a las consecuencias de la humedad, por mucho más tiempo.



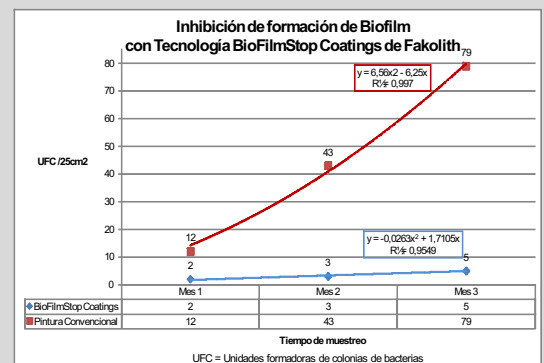
Pinturas inteligentes inhibidoras de Biofilm - Seguridad Alimentaria

Los requisitos referentes a las pinturas de paredes, techos, pavimentos, zócalos e instalaciones son muy elevados, en la industria alimentaria.

En general deben ser productos Low Voc, con bajas emisiones y olor, eficientes ante la humedad, con alta adherencia y adecuadas resistencias físico-químicas.

Como valor añadido la gama de pinturas con tecnología BioFilmStop Coatings previene, inhibe y reduce el crecimiento del biofilm en un 95% comparado con una pintura convencional, dada la elevada resistencia del film al moho (*Aspergillus*, *Penicilium*, *Mucor*, *Cladosporium*...), a bacterias (*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus subtilis*, *Pseudomonas aureginosa*, *Staphylococcus aureus*...) y otras tantas afecciones derivadas de la presencia de humedad en ambientes industriales severos. Así Fakolith incrementa desde la prevención y la durabilidad, la **Seguridad Alimentaria.**

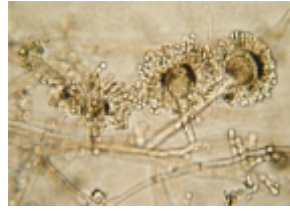
En función de las reglamentaciones vigentes, del entorno específico, de la ubicación, función y tipo de superficie a pintar, le corresponderá el sistema de pinturas Fakolith que ofrezca el comportamiento más equilibrado y duradero.



FK 45: Pintura para contacto directo con alimentos y bebidas UE 10/2011

FK 45 es una revolucionaria pintura epoxi alimentaria-sanitaria certificada para el contacto con todo tipo de alimentos y bebidas conforme a su declaración de conformidad, de uso en interiores e inmersión, disponible en colores alimentarios habituales e incoloro. Bajas emisiones Low Voc de bajo olor, y alto contenido en sólidos, su film crea una superficie impermeable de elevada resistencia físico-química, aplicable junto con su sistema de imprimaciones, en depósitos de alimentos, bebida, aguas... en paredes, zócalos, techos, suelos, metales, paneles sandwich, instalaciones, objetos...





Soluciones principales frente a los problemas más habituales

Limpieza y eliminación de daños, patologías

microorganismos moho, salitre...	FK 12
grasas, quemados suciedad industrial...	FK 111 y FK-112
óxido, cal...	FK-9 Gel
pinturas, resinas, colas...	macs decapantes

Preparación, creación, protección de superficies

adherencia aislamiento consolidación protección	FK 6 Plus FK-19 Plus FK 16 FK 34
con resistencia a moho, bacterias...	FK 14 Disperlith Primer
anti-óxido adherencia	FK 44 Epoxy Primers
Reparaciones revestimiento y creación de nuevas superficies	FK 13 morteros y aditivos el-lite QuarzMix GlassMix
hidrofugación, oleorepelencia y resistencia a la humedad	FK 3 Plus Nano FK 4 Extreme FK 7

Pinturas de alta resistencia a biofilm, bacterias, moho, humedad...



Dispersión acuosa	Disperlith Industry
Epoxi	FK 45 Hygienic
Certificada Ecolabel	Disperlith Hygienic (FK Zero BioActive)
Impermeable ERC	Disperlith Elastic
Renovación aislante	FK 32 Renolith

Pintura apta para contacto directo con alimentos y bebidas

Sistema de Primers + Pintura Epoxi	FAKOLITH FK 45
---------------------------------------	-----------------------

Otras gamas complementarias del Grupo FAKOLITH

Fachadas, Edificios y Obra Civil, Alta Decoración y Tematización Sistemas para metal EN-ISO 12944-5
--

Pinturas para paredes, techos, pavimentos...



*Del IFS, del BRC,
de los reglamentos
CE 852/2004
1935/2004/CE
y reglamentos CE
de pinturas...*

Se desprende que el resto de pinturas en general, en techos, paredes, suelos, etc., salvo las excepciones de contacto directo, no forman parte de los reglamentos de materiales destinados a entrar en contacto directo.

En cambio sí queda definido que todas las superficies de los recintos donde se procesan alimentos, deben haber sido concebidas de forma que se garantice su seguridad como superficies no absorbentes, donde se minimice y evite la anidación de biofilms, se facilite su limpieza y desinfección, etc., siendo la eliminación de estos factores de riesgo, responsabilidad plena del empresario.

Para ello FAKOLITH desarrolla y fabrica productos auxiliares y pinturas aptas para pintar recintos de fabricación de alimentos y bebidas, con características optimizadas para ayudar al sector alimentario, a cumplir con los requerimientos del reglamento CE 852/2004, del IFS, BRC, etc., de la mejor forma que la tecnología permita, siguiendo voluntariamente el Reglamento 1935/2004/CE en cuanto trazabilidad, APPCC y Reglamento GMP CE 2023/2006 de buenas praxis de manufactura se refiere.

BIOFILMSTOP COATINGS
**Alta resistencia al Biofilm,
hongos, bacterias, humedad...**
**CON DECLARACIÓN
DE CONFORMIDAD**

Total Solution Tool



Fakolith Chemical Systems

-Entidad asociada del CNTA y partner en Proyectos I+D+i
Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria



-Entidad asociada de la PTEC
Plataforma Tecnológica de la Construcción



-Entidad asociada y miembro fundador de EASCR
Asociación Europea para la Eliminación Segura de Pinturas

EASCR

-Entidad participante en proyectos oficiales de I+D+i
Cofinanciados por CDTI - Ministerio de Ciencia e Innovación



Consulte detalles en www.fakolith.es

Aportamos Valor - We Know How



**El estado interior de
sus instalaciones
se refleja también
en el exterior**

Humedad en diversas formas

Deterioro de instalaciones

Hongos, bacterias, biofilms...

Micotoxinas y toxinas

Precursores de contaminaciones

Enfermedades profesionales

Contaminación de la producción

Multas y sanciones

Descrédito empresarial



**Mantenga sano
su negocio
con tecnología
FAKOLITH**

*Tenemos 50 años de experiencia
internacional en alimentaria*

*Conocemos la normativa del
sector químico y alimentario*

*Disponemos de productos
y sistemas específicos
por sub-sectores*

*Asesoramos técnicamente
y damos formación*

*Participamos en proyectos
oficiales de I+D+i del sector.*



FAKOLITH[®]
chemical systems

Nuestra misión es su satisfacción

Fakolith Chemical Systems (FCS) es una compañía del grupo Fakolith (FK) en España. Sus instalaciones en Tortosa, cuentan con planta compacta de producción, almacén regulador, servicio técnico especializado, centro de formación y departamento propio de I+D+i.

FCS tiene como misión conseguir la satisfacción de nuestros clientes, ayudándoles a conseguir nuevas oportunidades de negocio, así como la excelencia, a través de la innovación tecnológica y optimización de la aplicación, para lograr la total satisfacción del cliente final.

Nuestro experimentado equipo técnico, así como nuestros Distribuidores Oficiales, estarán encantados de proporcionarle una completa información y asesoramiento acerca de nuestras tecnologías, productos y sistemas.

Síguenos también en



facebook

FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS
Polígono Industrial Baix-Ebre 61-D
43500 Tortosa -SPAIN
Tel. +(34) 977 454 000
Fax +(34) 977 454 024
fcs-spain@fakolith.com
www.fakolith.es

Descárgame también aquí

