

**Concernant :** Herbol Zenit PU O3 peut être utilisé dans et/ou pour des espaces où on travaille et manipule des produits alimentaires selon le Rectificatif au règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

**→ pour Herbol Zenit PU O3**

Selon les critères dans le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires le critère le plus sévère est ... les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter....

→ Alors les peintures murales avec une classe 1 pour l'abrasion humide selon DIN EN 13300 peuvent être employés pour des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées.

**Herbol Zenit PU O3 a une classe 1 pour l'abrasion humide et peut donc être employé pour des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées**

Herbol Zenit PU O3 est également **une qualité SF ou Solvent Free**. La classification IAQ : A+ ou émission dans l'air intérieur constitue un avantage supplémentaire.

**RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL  
du 29 avril 2004**

relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

**DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES POUR LES LOCAUX OÙ LES DENRÉES ALIMENTAIRES  
SONT PRÉPARÉES, TRAITÉES OU TRANSFORMÉES  
(À L'EXCLUSION DES SALLES À MANGER ET DES SITES ET LOCAUX  
VISÉS AU CHAPITRE III)**

- 1 La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier:
  - a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;
  - b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
  - c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;

Restant à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire éventuel, nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos salutations distinguées



Tim Aerts,  
Expert Professional Brands



Emiel Balliauw,  
Expert Technical Data