

**Datum** : Vilvoorde Oktober 2018

**Betreft** : Schilderen, voedselbereiding en HACCP-beginselen algemeen +  
**Herbol Zenit PU 03** geschikt voor ruimten waar  
voedsel/levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt +  
Herbol Beton Finish Transparent ideaal voor betonnen ondergronden  
dankzij carbonatateremmend vermogen.

Geachte,

### Schilderen, voedselbereiding en HACCP-beginselen

AkzoNobel 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 behandlungsprocessen 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 verantwoording ligt bij de betreffende ondernemer.

### **4. TOE TE PASSEN PRODUCTEN in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt - volgens Belgisch model - op aangeven van de FOD**

Als je gewoon de muren gaat schilderen in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (zie hieronder) dan volstaat een goed reinigbaar verfsysteem → voor een muurverf volstaat dan een natte schrobvastheid klasse 1 volgens DIN EN 13300.

Een **Herbol Zenit PU 03** voldoet aan een natte schrobvastheid klasse 1 volgens DIN EN 13300 en mag bijgevolg toegepast worden in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt...

Onderstaand schrijven komt uit “**VERORDENING (EG) nr. 852/2004 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 29 APRIL 2004 inzake levensmiddelenhygiëne**” en is actueel nog altijd geldig

#### **Kort samengevat :**

blijkbaar is de enige eis dat muren/plafonds/vloeren/hout/... afgewerkt zijn met materiaal dat goed afwasbaar is en niet-absorberend (vet) in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt. Verder zijn er geen specifieke voorschriften/eisen voor de vloer/muur/plafond-afwerking.

**Herbol Zenit PU 03** is dus **perfect geschikt** voor gebruik **in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt.**

## HOOFDSTUK II

### **SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN IN RUIMTEN WAAR LEVENSMIDDELEN WORDEN BEREID, BEHANDELD OF VERWERKT (MET UITZONDERING VAN RESTAURATIERUIMTEN EN DE IN HOOFDSTUK III GENOEMDE RUIMTEN)**

1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen. Met name geldt het volgende:

a) vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;

b) muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een

aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;

c) plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;

d) ramen en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven;

e) deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen; en

f) oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

Wij wensen u hiervan een goede ontvangst en blijven steeds tot uw dienst voor verdere eventuele inlichtingen.

Inmiddels tekenen wij,

Met de meeste hoogachting



Tim Aerts,  
Expert Professional Brands



Emiel Balliauw,  
Expert Technical Data