



GIOVANAZZI

HACCP- OBERFLÄCHEN

Zertifizierte Lösungen für Lebensmittel-,
Hygiene- und Kühlräume

HACCP-LÖSUNGEN

NORM

Die HACCP-Norm ist ein Hygiene-Selbstkontrollsystem (Verordnung EG 852/2004), das für alle Tätigkeiten gilt, die mit Lebensmitteln umgehen – von der Produktion bis zur Verteilung.

Innenflächen müssen leicht zu reinigen, widerstandsfähig, wasserdicht und ungiftig sein.



HACCP-PROTOKOLL

Garantierte Hygiene- und Lebensmittelsicherheit

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein verpflichtendes präventives Selbstkontrollsystem für alle Lebensmittelbetriebe gemäß Verordnung (EG) 852/2004.

Ziel ist es, kritische Kontrollpunkte entlang der gesamten Produktionskette zu erkennen, zu überwachen und zu kontrollieren – von der Verarbeitung über die Lagerung bis hin zur Verteilung und zum Verzehr –, um sichere Produkte für den Endverbraucher zu gewährleisten.

ANFORDERUNGEN

In Räumen zur Produktion, Zubereitung oder Ausgabe von Speisen und Getränken (Lebensmittelbetriebe, Großküchen, Kantinen, Bars, Schlachthöfe, Käsereien, Weinkeller, Kühlzellen, Arzt- und Tierarztpraxen) müssen alle festen Oberflächen – Böden, Wände, Decken, Türen, Fenster – folgende Anforderungen erfüllen:

- **Wasserundurchlässig und nicht saugfähig**, um den „Schwammeeffekt“ und das Eindringen von Verunreinigungen zu verhindern.
- **Leicht zu reinigen und zu desinfizieren**, ohne Poren oder Fugen, in denen sich Schmutz oder Mikroorganismen festsetzen können.
- **Beständig gegen chemische und mechanische Belastungen** (Reiniger, Hochdruckreinigung, Stöße, Abrieb), um langfristige Haltbarkeit ohne Freisetzung schädlicher Stoffe zu garantieren.
- **Ungiftig**, formuliert ohne schädliche Lösungsmittel oder flüchtige Weichmacher, unter Einhaltung der VOC-Grenzwerte.
- **Thermisch stabil**, geeignet für Temperaturschwankungen und Heiß- oder Kaltreinigungen.

HACCP-zertifizierte Beschichtungen und Lacke gewährleisten die gesetzliche Konformität und senken die Wartungskosten. Sie schaffen eine sicherere, gesündere und effizientere Arbeitsumgebung. Diese Produkte, entwickelt auf Wasserbasis mit antibakteriellen Additiven (Silberionen), bilden geschlossene Filme, die das Wachstum von Schimmel, Algen und Bakterien verhindern, die Hygiene verbessern und die Haltbarkeit von Lebensmitteln erhöhen.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Lebensmittelproduktion und -labore
- Profi-Küchen, Kantinen, Gastronomie
- Weinkeller, Kühlzellen, Obst- und Gemüselager
- Arztpraxen, Zahnarztpraxen, Tierarztpraxen, Krankenhäuser



HACCP- BESCHICHTUNGSSYSTEM

Auftragstechniken



Pinself



Rolle



Spritzgerät

1. VORBEREITUNG & REINIGUNG

Empfohlenes Produkt: MINERAL CLEAN
Sanitärer Reiniger mit Anti-Schimmel-
Wirkung.

2. GRUNDIERUNG & VERFESTIGUNG

Empfohlene Produkte: SILI FIX / RHOD
FIX Atmungsaktive, verfestigende
Grundierung zur Verbesserung der
Haftung und Haltbarkeit.

3. HACCP-ZERTIFIZIERTE ENDANSTRICHE:

- **GARDA SATINATO** (Wasserbasierter
Satinlack - HACCP)

Hohe Waschbeständigkeit

Für Wände in Küchen, Kantinen,
Kühlräumen

Innen und außen

Hygienischer Glanzfilm

Ideal für feuchte Umgebungen

- **IH ISOIDRO TERM**

(Thermischer HACCP-Lack) Anti-
Kondensationswirkung mit
bakteriostatischem Additiv. Ideal
für Kühlzellen, Käsereien, Weinkeller,
Sanitärräume

- **FLEX COAT** (Elastische
wasserbasierte Membran zum
Abdichten von Kühlpaneelen, hoch
waschbeständig, HACCP-konform)



PRODUKT-HIGHLIGHTS

IH ISOIDRO TERM

THERMISCHER ANTI-KONDENSATIONSLACK MIT Ag-IONEN – HACCP-ZERTIFIZIERTP



Wasserbasierter Acryl-Thermolack mit bakteriostatischer und atmungsaktiver Wirkung. Ideal für Weinkeller, Obstlager, Schlachtereien, Metzgereien, Käsereien, Kühlräume, Arztpraxen, Küchen usw.



TECHNISCHE DATENBLÄTTER

GARDA SATINATO

HOCHWERTIGER SATIN-WANDLACK AUF WASSERBASIS – HACCP-ZERTIFIZIERT



Universeller wasserbasierter Acryllack, besonders geeignet für große Flächen oder lebensmittelverarbeitende Räume. Innen und außen, sehr waschbeständig.



TECHNISCHE DATENBLÄTTER

FLEX COAT

FLÜSSIGMEMBRAN FÜR KÜHLRÄUME



Elastische Membran zur Abdichtung und Versiegelung von Kühlraumpaneelen. Lebensmittelzertifiziert, hoch waschbeständig.



TECHNISCHE DATENBLÄTTER

VORTEILE

- ♥ Hygienische, langlebige, leicht waschbare Oberflächen
- ♥ Geringere Kosten im Vergleich zu Abbruch und Entsorgung
- ♥ Funktioniert auch bei niedrigen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit
- ♥ HACCP-Zertifizierung für regulierte Bereiche
- ♥ Kompatibel mit ETICS-Dämmsystemen
- ♥ Hohe Lebensdauer, reduzierte Wartungsintervalle



Selbstreinigend



Mineralisch



Anti-Kondens



Schimmelresistent



Elastisch



Colorificio Giovanazzi

Località Santa Cecilia, 18
38061 Chizzola di Ala TN

 +39 0464 696 646

 info@giovanazzicolor.it

giovanazzicolor.it