



GIOVANAZZI

SUPERFICI HACCP

Soluzioni certificate per ambienti
alimentari, sanitari e refrigerati

SOLUZIONI HACCP

NORMA

HACCP è un sistema di autocontrollo igienico-sanitario (Reg. CE 852/2004) applicato a tutte le attività che trattano alimenti: dalla produzione alla distribuzione. Le superfici interne devono essere facili da pulire, resistenti, impermeabili e non tossiche.



PROTOCOLLO HACCP

Sicurezza igienico-sanitaria garantita

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo preventivo obbligatorio per tutte le attività che manipolano alimenti, previsto dal Regolamento (CE) 852/2004. Il suo obiettivo è individuare, monitorare e tenere sotto controllo i punti critici di rischio lungo l'intera filiera - dalla trasformazione allo stoccaggio, fino alla distribuzione e al consumo - per garantire prodotti sicuri al consumatore finale.

PRESCRIZIONI

Nei locali destinati alla produzione, preparazione o somministrazione di cibi e bevande (industrie alimentari, cucine professionali, mense, bar, macelli, caseifici, cantine, celle frigorifere, studi medici e veterinari) il protocollo impone che tutte le superfici fisse – pavimenti, pareti, soffitti, porte, infissi – siano:

- **Impermeabili** e non assorbenti, per evitare il cosiddetto “effetto spugna” e la penetrazione di contaminanti.
- **Facili da pulire** e disinfettare, prive di porosità o giunzioni che possano trattenere sporco e microrganismi.
- **Resistenti agli agenti chimici** e meccanici (detergenti, lavaggi ad alta pressione, urti, abrasioni) per garantire la durabilità nel tempo senza rilascio di particelle o sostanze nocive.
- **Atossiche**, formulate senza solventi dannosi o plastificanti volatili, nel rispetto dei limiti di VOC.
- **Stabili termicamente**, per sopportare sbalzi di temperatura e cicli di sanificazione a caldo o a freddo.

L'adozione di rivestimenti e smalti certificati HACCP assicura la conformità legale e riduce i costi di manutenzione, creando un ambiente di lavoro più sicuro, salubre ed efficiente. Questi prodotti, sviluppati con resine a base acqua e additivi antibatterici (ioni d'argento), formano pellicole continue che impediscono la crescita di muffe, alghe e batteri, migliorando la qualità igienica complessiva e la shelf-life dei prodotti alimentari.

CAMPI DI APPLICAZIONE

- Industria e laboratori alimentari.
- Cucine professionali, mense, gastronomie.
- Cantine, celle frigo, magazzini ortofrutticoli.
- Studi medici, dentistici, veterinari, ospedali.





Pennello



Rullo



Spruzzo

1. PREPARAZIONE E PULIZIA

Prodotto consigliato: MINERAL CLEAN.

Detergente sanificante a base attiva antimuffa.

2. CONSOLIDAMENTO E FONDO

Prodotto consigliato: SILI FIX / RHOD FIX.

Fondo traspirante consolidante, migliora l'adesione e la durabilità della pittura.

3. FINITURE CERTIFICATE HACCP:

- **GARDA SATINATO** (Smalto all'acqua satinato HACCP)

Elevata resistenza ai lavaggi.

Per pareti di cucine, mense, celle frigo.

Interno/esterno.

Finitura brillante e igienizzante.

Ideale per ambienti ad alta umidità.

- **IH ISOIDRO TERM** (Smalto termico HACCP)

Anticondensa termico.

Perfetto per celle frigorifere, caseifici, cantine, ambienti sanitari.

- **FLEX COAT** (Membrana all'acqua elastica per impermeabilizzare, proteggere e sigillare pannelli per celle frigorifere ad alta resistenza ai lavaggi HACCP)



PRODOTTI IN EVIDENZA

IH ISOIDRO TERM

SMALTO TERMICO ANTICONDENSA
CON SFERE DI VETRO E IONI D'ARGENTO,
CERTIFICATO HACCP



Smalto acrilico all'acqua, termico, con sfere di vetro e ioni d'argento, traspirante. Ideale per cantine, magazzini ortofrutticoli, macelli, macellerie, caseifici, celle frigorifere, studi medici e dentisti, cucine, ecc.



SCHEDA TECNICA

GARDA SATINATO

SMALTO SATINATO MURALE ALL'ACQUA DI
ALTA QUALITÀ CERTIFICATO HACCP



Smalto acrilico all'acqua, d'impiego universale particolarmente indicato per grandi superfici o ambienti con lavorazione alimentari. Per uso interno ed esterno ad alta resistenza ai lavaggi.



SCHEDA TECNICA

FLEX COAT

GUAINA LIQUIDA PER CELLE
FRIGORIFERE



Membrana elastica per impermeabilizzare, proteggere e sigillare pannelli per celle frigorifere. Certificato per alimenti ed alta resistenza ai lavaggi.



SCHEDA TECNICA

PUNTI DI FORZA

- ♥ Superfici igieniche, durevoli e facilmente lavabili
- ♥ Costi inferiori rispetto alla rimozione e smaltimento.
- ♥ Cicli compatibili con ambienti a bassa temperatura e alta umidità.
- ♥ Certificazione HACCP per ambienti regolamentati.
- ♥ Compatibilità con sistemi a cappotto ETICS.
- ♥ Alta durabilità, abbassa i costi di manutenzione.



Autopulente



Minerale



Anti condensa



Antimuffa



Elastica



Colorificio Giovanazzi

Località Santa Cecilia, 18
38061 Chizzola di Ala TN

 +39 0464 696 646

 info@giovanazzicolor.it

giovanazzicolor.it