

SISTEMI PER AMBIENTI ALIMENTARI



***SISTEMI PER AMBIENTI ALIMENTARI:
Guida alla scelta dei prodotti***



Gli ambienti dove vengono prodotti e/o stoccati prodotti alimentari sono regolamentati da specifiche prescrizioni:

Regolamento CE 852/2004

norme generali igiene dei prodotti alimentari

Metodo HACCP:

Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici

Sicurezza dei luoghi di produzione e stoccaggio

Tra gli aspetti da valutare rientrano anche quelli relativi alla sicurezza dei luoghi di produzione e stoccaggio degli alimenti, con riferimento specifico alle caratteristiche dei materiali utilizzati per la protezione delle superfici, pareti e pavimentazioni, di questi ambienti.

I rivestimenti protettivi devono avere specifiche caratteristiche, bassa presa di sporco, assenza di odore, resistenza agli agenti di lavaggio, resistenza alla crescita di muffe, così da consentire il mantenimento delle condizioni igienico sanitarie degli ambienti con presenza di alimenti.

Le caratteristiche necessarie sono specificate nella Norma UNI11021:2002 Pitture e vernici - Prodotti e sistemi per la verniciatura di ambienti con presenza di alimenti - Requisiti e metodi di prova



AVVERTENZE NELLA SCELTA DEI PRODOTTI

Le seguenti indicazioni derivano da esperienze di cantiere e hanno carattere generale, l'utilizzatore deve comunque sempre valutare se il prodotto è idoneo all'impiego come tipologia e modalità d'uso, dalle quali dipendono le prestazioni finali. Le rese possono variare sensibilmente in relazione alla natura e ruvidità del supporto; per dati specifici è necessario eseguire campionature in loco.

Consultare sempre le singole schede tecniche dei prodotti da impiegare.

Il supporto deve essere pulito, senza parti in fase di distacco, privo di sostanze che ostacolano l'adesione del prodotto.

Supporti cementizi nuovi devono essere stagionati da minimo 40 gg. Operare a temperatura 12 - 30°C. Prima di ogni finitura utilizzare il primer specifico del ciclo. Il supporto deve essere asciutto la presenza di acqua in contropinta, non adeguatamente trattata, può provocare il distacco del ciclo applicato. Per l'intervento su precedenti finiture verificarne attentamente l'adesione; su pavimenti il prodotto in opera deve successivamente sempre essere irruvidito superficialmente con la metodologia più idonea (carteggiatura, pallinatura, ecc.).

Per pavimenti - supporti molto lisci, con sostanze oleose assorbite in profondità devono essere irruviditi mediante opportuno intervento meccanico (pallinatura, fresatura, carteggiatura); per la verifica di umidità nel supporto fissare dei teli in plastica (in numero proporzionato all'ampiezza della superficie), con del nastro e dopo 24-48 h verificare nel punto dove era posizionato il telo il valore di umidità mediante igrometro; la temperatura minima per utilizzare prodotti bicomponenti deve essere di 12-13°C, il valore si riferisce al supporto e si deve tenere presente che la temperatura dell'aria è mediamente 3-4 °C superiore rispetto a quella del pavimento, in tutti i casi dubbi verificare con un termometro a infrarossi il valore; con il ciclo epossidico rispettare il tempo di sovrapplicazione tra gli strati, che non deve prolungarsi oltre le 24 h per evitare difetti di adesione sullo strato precedente eccessivamente reticolato.

Per la mano finale utilizzare prodotto di un unico lotto per evitare la possibilità di ottenere leggere differenze cromatiche.



CICLI BICOMPONENTI: pareti / pavimentazioni

	Diluizione	Resa prodotto	Consumo prodotto
EPOSSIDICO ACQUA			
Primer: preparazione del supporto			
DUALENE EPX IMC W	80-100%	7 m ² /L (diluito)	0,08 L/m ² (conc.)

Finitura			
DUALENE EPX SMT W	pronto all'uso	5 m ² /L	

	Diluizione	Resa prodotto	Consumo prodotto
ACRIL - ISOCIANATO ACQUA			
Primer: preparazione del supporto			
DUALENE AIC IMC W	80-100%	7 m ² /L (diluito)	0,08 L/m ² (conc.)

Finitura			
DUALENE AIC SMT W	pronto all'uso	5 m ² /L	



MONOPOL ELA Pittura acrilica elastomerica: pareti

	Diluizione	Resa prodotto
Primer: preparazione del supporto MONOPOL FIX	max 1 : 4	8 m ² /L (diluito)
Finitura MONOPOL ELA	pronto all'uso	2 m ² /L



MONOPOL DMU : detergente

	Diluizione	Resa prodotto
MONOPOL DMU Detergente a base ammonio quaternario	pronto all'uso	8 - 10 m ² /L

Spesso in ambienti con produzioni alimentari, le condizioni climatiche possono provocare la formazione di spore anche a contatto di supporti con in opera rivestimenti protettivi; anche senza che siano intaccati può esserci il deposito superficiale di spore. Per mantenere integre le superfici è molto importante la frequenza dei lavaggi e programmare i necessari interventi di manutenzione dei rivestimenti .

