

LAMILUX HACCP Gelcoat: Kunststoffplatten für Lebensmittelkontakt

HACCP-Standard durch GfK-Oberflächen

Kühlaufbauten mit Dächern und Seitenwänden aus faserverstärkten Kunststoffen (GfK) schaffen optimale Voraussetzungen für ein durchgängig temperaturgeführtes System, das dem HACCP-Standard entspricht. LAMILUX hat nun einen Gelcoat entwickelt, der sowohl bei direktem als auch indirektem Lebensmittelkontakt einer HACCP-Zertifizierung standhält.

Im Rahmen der Risikobewertung von Innenwänden von Kühlhäusern oder -transportern hat der TÜV Süd Kriterien zur Zertifizierung nach HACCP festgelegt. Diese umfassen die Prüfung der eingesetzten Materialien auf Lebensmittelunbedenklichkeit für den direkten Langzeitkontakt gemäß der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

LAMILUX hat nun einen Gelcoat für glasfaserverstärkte Kunststoffe entwickelt, der diese Kriterien erfüllt. Der Clou: Der Gelcoat kann bei der Produktion des Materials auf alle GfK-Qualitäten aufgebracht werden. Durch diese zusätzliche Funktion sind die robusten Seitenwände und extrem leichten Konstruktionen so besonders für den Transport von Lebensmitteln geeignet. Der HACCP-Gelcoat ist für einen direkten Langzeitkontakt mit Fleisch unter Kühlbedingungen zugelassen, wie etwa in einem Fleischhangfahrzeug.

Was ist HACCP?

Seit 2006 bereits dürfen in der EU nur noch Lebensmittel gehandelt oder eingeführt werden, die stets HACCP getreu behandelt wurden. Das bezieht

Ansprechpartner für die Redaktion:

LAMILUX Composites GmbH
Sabrina Schwab
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Zehstraße 2
95111 Rehau

Tel.: 09283/595-2783
Fax: 09283/595-290
e-Mail: sabrina.schwab@lamilux.de

Rehau, Juli 2020



sich sowohl auf die Verarbeitung in Betrieben als auch auf den Transport, die Lagerung sowie den Verkauf und muss dokumentiert sein. Konkret geht es dabei um allgemeine Hygienemaßnahmen wie Reinigungspläne, Wareneingangskontrollen oder Schädlingsbekämpfung ebenso wie um die Materialien, von denen die Lebensmittel umgeben sind oder womit sie gar in Berührung kommen. Eine Pflicht zur HACCP-Zertifizierung gibt es in der Europäischen Gemeinschaft nicht, jedoch ist es nach der Verordnung EG 852/2004 erforderlich „ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten“.

www.lamilux.com

Über die LAMILUX Composites GmbH

Seit rund 70 Jahren produziert die **LAMILUX Composites GmbH** faserverstärkte Kunststoffe. Aufgrund seines technologisch herausragenden, kontinuierlichen Herstellungsverfahrens, den großen Fertigungskapazitäten und der breiten Produktpalette ist das mittelständische Unternehmen der europaweit führende Produzent. **LAMILUX** beliefert rund um den Globus Kunden aus den Bereichen Fahrzeug-, Wohnmobil- und Caravanbau, Kühlhaus- und Kühlzellenbau, der Bauindustrie sowie zahlreicher weiterer Industriesegmente. Mit rund 1200 Beschäftigten hat **LAMILUX** 2019 einen Umsatz von 305 Millionen Euro erwirtschaftet. Der Sitz der familiengeführten Firma befindet sich in Rehau, Bayern.

Ansprechpartner für die Redaktion:

LAMILUX Composites GmbH
Sabrina Schwab
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Zehstraße 2
95111 Rehau

Tel.: 09283/595-2783
Fax: 09283/595-290
e-Mail: sabrina.schwab@lamilux.de