

Las tecnologías de superficies de **FAKOLITH**, seguridad e higiene alimentaria y sanitaria

Desde el año 2009, el equipo de **Fakolith** en España está desarrollando innovadoras tecnologías de recubrimientos para la industria alimentaria y los sectores sanitario y farmacéutico, liderando seis proyectos oficiales de I+D+i centrados en: el contacto directo e indirecto con alimentos, bebidas y agua potable; la protección antimicrobiana contra microorganismos patógenos, y la mejora de la sostenibilidad. Por eso, la empresa está considerada por el **Ministerio de Ciencia e Innovación** como Pyme Innovadora Europea Intensiva en I+D+i.

Los clientes de Fakolith valoran la innovación y la excelencia como elementos necesarios para hacer sus instalaciones lo más seguras y duraderas posibles, y se orientan claramente hacia la necesaria Cultura de la Seguridad Alimentaria y Sanitaria en la que no basta con hacer «lo suficiente». Encontrar el equilibrio idóneo entre seguridad, funcionalidad y sostenibilidad es un reto constante de la división *Fakolith, Food Contact and Hygienic Coatings*.

Fakolith dispone de soluciones certificadas para pintar, renovar y proteger superficies como: silos y depósitos de alimentos y bebidas, depósitos, tuberías, piscifactorías, elementos de transporte, *packaging* impreso alimentario, cáscaras y cortezas, así como paredes, techos, suelos, paneles sándwich, almacenes frigo, salas blancas, hospitales, quirófanos, etc. A las quince referencias actuales se añadirán cinco nuevas ya en etapa de certificación, mientras que otras cinco se encuentran en desarrollo.

Las superficies pueden continuar siendo un vector de contaminación pasiva o, por el contrario, además de ser funcionales pueden convertirse en vectores activos y escudos adicionales de prevención, con las tecnologías FOODGRADE y BIOFILMSTOP, con la finalidad de:

- Satisfacer las funcionalidades necesarias de los sectores de transformación alimentaria y de salud.
- Evitar la migración de químicos tóxicos en contacto directo e indirecto con alimentos o por contaminación cruzada.
- Incrementar la seguridad alimentaria y sanitaria desde las superficies.
- Tener una adecuada resistencia fisicoquímica para dichos sectores.
- Complementar a los siempre necesarios sistemas de limpieza y desinfección.
- Aportar una testada eficacia antimicrobiana de amplio espectro (bacterias y biofilm, hongos, levaduras, algas y virus).
- Generar ahorros en la renovación y mantenimiento de estas superficies industriales y técnicas.
- Mejorar la huella de carbono y el impacto medioambiental.
- Dar apoyo técnico especializado y documental a estos sectores, y *software* de cálculo de presupuestos.

Las tecnologías de Fakolith tienen en cuenta estos tres retos fundamentales:

1.- Los recubrimientos con **Tecnología FoodGrade** evitan la migración de sustancias tóxicas, en contacto directo e indirecto con alimentos, bebidas y agua potable, evitando problemas de salud a medio y largo plazo. Están certificados y ensayados de acuerdo con las dos regulaciones de referencia internacional. Principalmente la europea UE 10/2011, con todas sus posteriores modificaciones y reglamentos anexos, y también la americana FDA 21 CFR 175.300. Sus clientes disponen de las mayores garantías de seguridad alimentaria y sanitaria, y les facilita la internacionalización.

2.- La **Tecnología BioFilmStop** que incorporan todos los recubrimientos FOODGRADE. Están tratados de forma sostenible, con eficacia ensayada contra microorganismos patógenos: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enteritidis*, *Escherichia coli*, *Legionella pneumophila*, *Bacillus subtilis*, *Pseudomonas aureginosa*, *Staphylococcus aureus* MRSA y también *Coronavirus humano* y *feline*. A lo anterior, se añade la gama de **Pinturas Sanitarias - Higiénicas** para contacto indirecto y de uso principal en superficies abiertas de paredes y techos. Es de gran utilidad en entornos donde crecen hongos y levaduras como *Aspergillus*, *Cladosporium*, *Candida*, *Penicillium*, etc. Así, se contribuye a evitar las toxiinfecciones alimentarias y las enfermedades relacionadas con la asistencia sanitaria (IRAS).

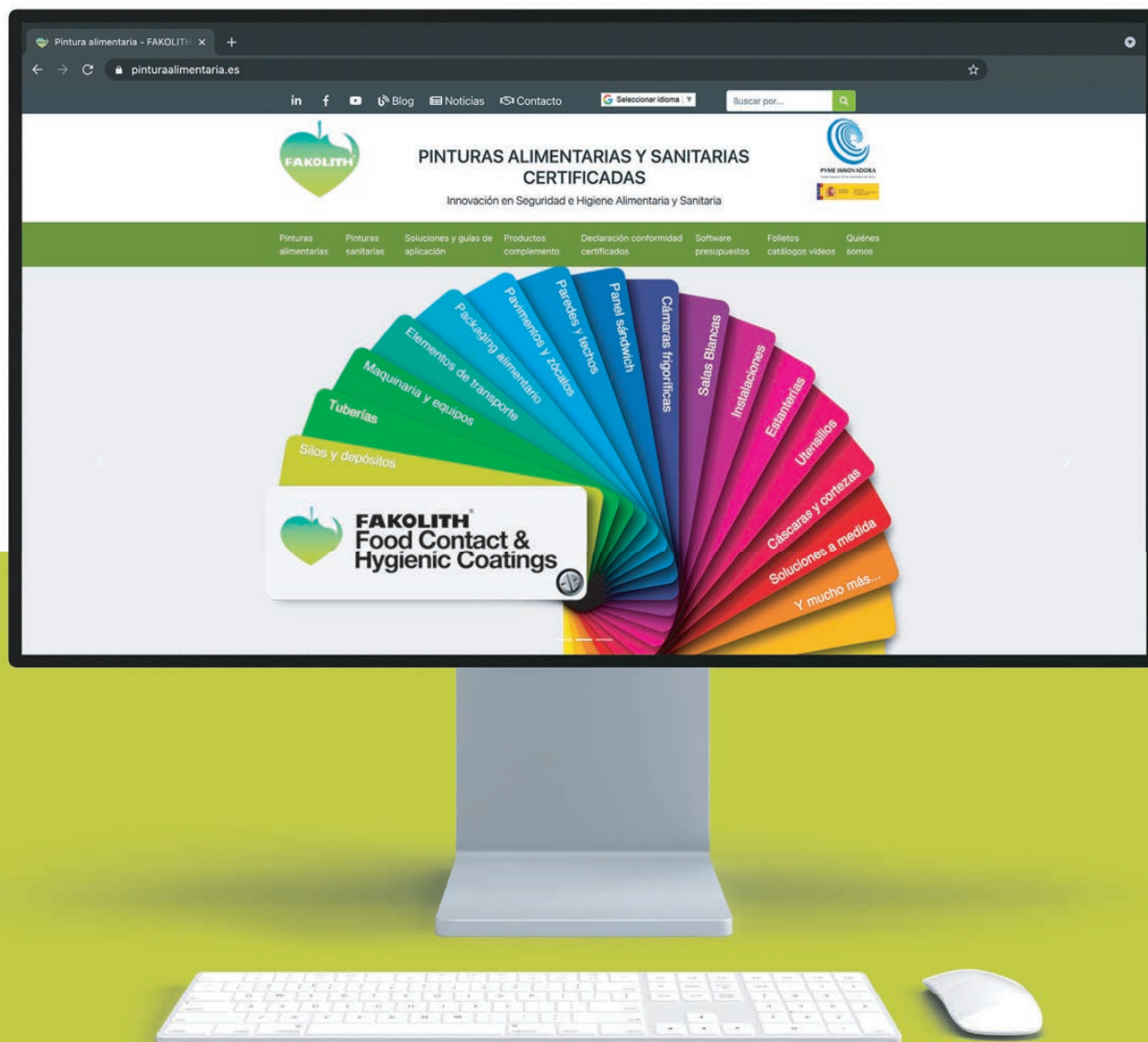
3.- La **Tecnología Bio-Hybrid** que se está desarrollando en el proyecto oficial de I+D+i *Bio-Hybrid Food Contact Coatings* permitirá utilizar materias primas biobasadas en sus recubrimientos, pero sin perder la funcionalidad y seguridad normativa requerida en estos sectores, para la mejora de la sostenibilidad y la reducción de la huella de carbono.

Todos los recubrimientos cuentan con **Declaración de Conformidad**, así como con el detalle de las regulaciones que Fakolith cumple como productor con registro sanitario, registro de biocidas, fabricación bajo APPCC y buenas praxis manufactura CE 2023/2006, junto al detalle de ensayos y certificaciones de cada producto.





FAKOLITH® Food Contact & Hygienic Coatings



¡Descubre en 2 minutos, quiénes
somos y todo lo que podemos
hacer por ti!