



## NSF CATEGORIËN

### Reinigingsmiddelen

Voor de verwijdering of bescherming van voedselverwerkings- en verpakkingsmateriaal. Afspoelen met drinkwater. Geen geurhinder en geen residu's.

- A1 Algemeen gebruik. Algemeen schoonmaakmiddel voor alle oppervlakken in alle zones.
- A7 Metaalreinigers en polijstmiddelen voor oppervlakken die niet in aanraking komen met voedingsmiddelen in alle zones. Voldoende verluchten voordat het voedings- of verpakkingsmateriaal wordt teruggeplaatst.
- A8 Ontvetter en koolstofverwijderingsmiddel voor apparatuur gebruikt bij het koken van voedsel of bij rookapparatuur (in alle zones). Voldoende verluchten voordat het voedings- of verpakkingsmateriaal wordt teruggeplaatst.

### Reinigingsmiddelen voor gebruik in non-processing zones

- C1 Gebruik van schoonmaakmiddelen of zuiverende producten op uitrustingen. Apparatuur met water afspoelen voordat men het terug opstelt in de voedingsverwerkende zone.

### Solventreinigers

- K1 Reinigers en ontvetters voor gebruik in non-processing zones. Reinigen met detergent en afspoelen met water is noodzakelijk voordat men de apparatuur terug opstelt in de ruimte waar voeding wordt verwerkt.
- K2 Solvent voor de reiniging van elektronische apparatuur. Voedselverwerkings- en verpakkingsmateriaal moet worden afgedekt of verwijderd. Voldoende verluchten voordat het voedings- of verpakkingsmateriaal wordt teruggeplaatst.
- K3 Verwijdering van kleefstoffen en lijmen bij voedings- en verpakkingsmateriaal. Toestellen en instrumenten moeten worden afgedekt of verwijderd. Voldoende verluchten voordat het voedings- of verpakkingsmateriaal wordt teruggeplaatst.

### Smeermiddelen

Gebruik bij voedselverwerkende uitrustingen als :

- anti-roest beschermlaag (beschermlaag moet worden verwijderd vooraleer men de apparaten terug in werking stelt).
  - losmiddel voor pakkingen en dichtingen bij tanks.
  - smeermiddel.
- H1 Smeermiddel bij incidenteel voedselcontact (overeenkomstig FDA 21 CFR, sectie 178.3570).
  - H2 Smeermiddel waarbij geen voedselcontact plaatsvindt.

## GLOSSARIUM



### CRC FPS (Food Processing Safe)

Afhankelijk van de applicatie, zijn alle CRC FPS producten ontwikkeld voor gebruik in voedselverwerkingszones. Er kunnen beperkingen bestaan bij producten met dubbele codes, bij gebruik als een 'universele' C1 reiniger.

### Oppervlak

De meeste producten kunnen gebruikt worden op elk type oppervlak of ondergrond, behalve deze bedoeld voor specifieke toepassingen, bijv. contactreinigers.

### Voedselcontact

Voor toepassingen waarbij incidenteel voedselcontact kan optreden, kunnen enkel H1 smeermiddelen gebruikt worden.

### Behandelingen voor & na

Bij alle schoonmaakbeurten dienen voorzorgsmaatregelen genomen te worden, ofwel in een behandeling ervoor of erna.

## FPS KLEURCODE

- Zone waar geen voedselverwerking plaatsvindt - geen voedselcontact (afhankelijk van de toepassing). NSF Cat.: C1, K1
- Zone waar voedselverwerking plaatsvindt - geen voedselcontact. NSF Cat.: A1, A7, A8, K2, K3, H2
- Zone waar voedselverwerking plaatsvindt - Incidenteel voedselcontact. NSF Cat.: H1

