

Til vores kunder

Skive, januar 2026

Vikans produkter og fødevarer sikkerhed

Vikans rengøringsrekvisitter er udviklet med udgangspunkt i vores store ekspertise inden for fødevarer sikkerhed og hygiejne.

Vikan tilbyder dokumentation for Vikans rengøringsudstyr og -rekvisitter til fødevarer håndtering, der er egnede til direkte eller indirekte kontakt med fødevarer. Dokumentation vedrørende fødevarer sikkerheden for Vikans produkter er tilgængelig på vores hjemmeside på <https://www.vikan.com/dk/service/downloadcenter/> og <https://www.vikan.com/dk/service/fuld-foedevaredokumentation/>

Følgende forordninger er relevante for Vikans produkter, som er beregnet til direkte eller indirekte kontakt med fødevarer:

Forordning (EF) nr. 1935/2004

Denne rammeordning vedrører alle materialer og produkter, som i deres færdige form er beregnet til eller med rimelighed kan forventes at komme i kontakt med fødevarer.

Materialer, som er i kontakt med fødevarer må – under normale og forudsigelige anvendelsesforhold – ikke overføre deres indholdsstoffer til fødevarer i mængder, som kan:

- bringe menneskers sundhed i fare
- forårsage en uacceptabel ændring af fødevarernes sammensætning eller
- medføre en forringelse af fødevarernes organoleptiske egenskaber.

Materialer og produkter, som er i overensstemmelse med denne forordning, er mærket med "glas og gaffel"-symbolet som vist nedenfor.



Forordning (EF) nr. 2023/2006 (GMP)

Vikans produkter er fremstillet i overensstemmelse med EU-forordning nr. 2023/2006 af 22. december 2006 om god fremstillingspraksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Forordning (EU) nr. 10/2011 med tilhørende ændringer

Denne forordning vedrører plastmaterialer og produkter, som i deres færdige form er beregnet til at komme i direkte kontakt med fødevarer og derfor kræver, at der forefindes en tilhørende overensstemmelseserklæring.

Forordning (EF) nr. 178/2002

Denne forordning indeholder generelle krav til fødevarerens sikkerhed og foreskriver, at udstyr, der anvendes til fødevarerproduktionen, ikke må gøre de producerede fødevarer uegnede til menneskeføde eller sundhedsfarlige. Forordningen vedrører alt udstyr, som bruges i fødevarerproduktionsmiljøer, herunder rengøringsudstyr, også selvom det ikke bruges, så det er i direkte kontakt med fødevarer, eller på overflader med fødevarekontakt.

Forordning (EU) nr. 2017/625

Denne forordning kræver, at Vikan og vores leverandører er registreret som virksomheder, der leverer produkter til fødevarekontakt. Fødevarerstyrelsen (FVST) gennemfører derfor kontroller hvert andet år for at sikre, at vi overholder EU's regler for fødevarekontaktmaterialer.

FDA CFR 21

De fleste Vikan-produkter lever op til kravene i FDA CFR 21 og er fremstillet af FDA-godkendte råmaterialer. FDA-symbolet, som vist nedenfor, er trykt på Vikans produktemballage. Se også http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=3e8d514d848f98331270b0d0d6768f92&mc=true&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21cfrv3_02.tpl#0



Flere oplysninger om overensstemmelseserklæringer, "glas og gaffel"-mærket og opfyldelse af FDA-krav for individuelle Vikan-produkter findes på vores hjemmeside på <https://www.vikan.com> (under de enkelte produkter).

Generelt

Rengøringsudstyr, som ikke opfylder kravene til materialer til fødevarekontakt, kan stadig bruges i fødevarerproduktionsmiljøer på overflader uden direkte eller indirekte fødevarekontakt, f.eks. på gulve, vægge, afløb og lofter og på hjul på udstyr.

Tekniske data

Vikan opfylder ikke kun gældende lovkrav om oplysninger vedrørende fødevarerens sikkerhed for vores produkter, men tilbyder også produktoplysninger om eksempelvis:

Modstandsdygtighed over for kemikalier og temperaturer

De råmaterialer, der indgår i fremstillingen af Vikans rengøringsrequisitter til fødevaremiljøer, kan anvendes sammen med godkendte rengørings- og desinfektionsmidler i henhold til kemikalieproducentens anbefalede koncentrationer, temperaturer og virketid. Læs mere om, hvor modstandsdygtige Vikans produkter er over for kemikalier og temperaturer, i de specifikke produktdatablade på vores hjemmeside <https://vikan.com>, for eksempel <https://www.vikan.com/dk/produkter/skovle-greb-og-rive/56013/ergonomisk-skovl-380-x-340-x-90-mm-1310-mm-blaa>

Vedligeholdelse og rengøring af udstyr

Rengøringsudstyr skal rengøres og undersøges regelmæssigt for skader for at minimere risikoen for kontaminering. FSSC 22000-standarden kræver, at rengøringsudstyr rengøres efter fastlagte intervaller ved hjælp af en valideret rengøringsmetode og med en verificerbar rengøringseffekt. Det er

fødevareproducentens ansvar, da hyppighed og metoder varierer afhængigt af produktionsstedet. Generelle retningslinjer for rengøring og desinfektion af Vikans produkter er dog tilgængelige på <https://www.vikan.com/dk/service/vedligeholdelse-af-rengoeringsrekvisitter/>

ISO-standarder

Vikans produktion er kvalitetscertificeret i henhold til ISO 9001:2015 og miljøcertificeret i henhold til ISO 14001:2015. Se <https://www.vikan.com/dk/service/downloadcenter/>.

Med venlig hilsen
VIKAN A/S



Steen Rolander Nielsen
Group Technical Manager



Marta A. R. Sztuka
Materials and Compliance Specialist