

À nos clients

Skive, Janvier 2026

Sécurité alimentaire et produits Vikan

Les outils de nettoyage Vikan sont développés sur la base de notre expertise de premier plan dans les domaines de la sécurité alimentaire et de l'hygiène.

Vikan fournit tous les documents relatifs à l'aptitude au contact alimentaire de ses outils de nettoyage et outils de manipulation de denrées alimentaires destinés au contact direct ou indirect avec des denrées alimentaires. Les documents relatifs à la sécurité alimentaire produits par Vikan sont disponibles sur <https://www.vikan.com/fr/services/centre-de-t%C3%A9l%C3%A9chargement/> et sur <https://www.vikan.com/fr/services/documents-relatifs-au-contact-alimentaire/>.

Les règlements suivants s'appliquent aux produits Vikan destinés au contact direct ou indirect avec des denrées alimentaires :

Règlement (CE) n° 1935/2004

Ce règlement cadre concerne tous les matériaux et objets qui, à l'état de produit fini, sont destinés à entrer en contact avec, ou dont on peut raisonnablement prévoir qu'ils seront mis en contact avec des denrées alimentaires.

Dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, les matériaux en contact avec les denrées alimentaires ne doivent pas céder aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :

- de présenter un danger pour la santé humaine ; ou
- d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées, ou
- d'entraîner une altération des caractères organoleptiques de celles-ci.

Les produits conformes à ce règlement portent le symbole « verre et fourchette » illustré ci-dessous.



Règlement (CE) n° 2023/2006 (BPF)

Les outils Vikan sont produits conformément au règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 Décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (UE) n° 10/2011 et ses amendements

Ce règlement s'applique aux matériaux et objets qui, à l'état de produit fini, sont destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et nécessitent une déclaration de conformité pour lesdits matériaux et objets.

Règlement (CE) n° 178/2002

Ce règlement établit les prescriptions générales en matière de sécurité alimentaire. Celles-ci stipulent que les outils employés dans un environnement de production alimentaire ne doivent pas rendre le produit alimentaire impropre à la consommation humaine ou préjudiciable pour la santé. Ce règlement s'applique à tous les outils employés au sein de l'environnement de production alimentaire, y compris les outils de nettoyage, même s'ils ne sont pas utilisés pour le contact alimentaire direct ou sur les surfaces de contact alimentaire.

Règlement (UE) n° 2017/625

Ce règlement prévoit que Vikan et ses fournisseurs soient des entreprises homologuées pour la fourniture d'objets aptes au contact alimentaire. Par conséquent, l'Administration Vétérinaire et Alimentaire Danoise (« Fødevarestyrelsen ») inspecte Vikan tous les deux ans afin de s'assurer que nous respectons les règlements Européens relatifs aux matériaux aptes au contact alimentaire.

FDA CFR 21

La plupart des produits Vikan sont conformes aux exigences du règlement FDA CFR 21 et sont produits à partir de matières premières conformes. Le symbole FDA, illustré ci-dessous, est présent sur les emballages des produits Vikan, voir également http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=3e8d514d848f98331270b0d0d6768f92&mc=true&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21cfrv3_02.tpl#0



Vous trouverez le détail des Déclarations de Conformité, des marquages « verre et fourchette » et de la conformité FDA pour chaque produit Vikan sur notre site <https://www.vikan.com>.

Généralités

Les outils de nettoyage non conformes aux exigences applicables aux matériaux aptes au contact alimentaire peuvent tout de même être employés dans un environnement de transformation alimentaire sur les surfaces sans contact alimentaire direct ou indirect. Il s'agit notamment des sols, des murs, des bouches d'évacuation, des plafonds et des roues des divers équipements.

Caractéristiques techniques

En plus des informations obligatoires sur la sécurité alimentaire des produits, Vikan fournit, entre autres, les informations suivantes :

Résistance thermique et aux agents chimiques :

Les matières premières employées dans les outils de nettoyage Vikan pour environnement alimentaire peuvent être utilisées avec des détergents et désinfectants agréés, en suivant les recommandations des fabricants de ces produits en matière de concentration, de température et de temps d'exposition. Voir la fiche de chaque produit sur notre site <https://vikan.com> (exemple <https://www.vikan.com/fr/produits/grandes-pelles-pelles-à-main/56013/pelle-manche-ergonomique-380-x-340-x-90-mm-1310-mm-bleu>) pour toutes les informations relatives à la résistance thermique et chimique des produits Vikan.

Nettoyage et entretien des outils

Il est important de procéder régulièrement au nettoyage et à la vérification du bon état des outils de nettoyage pour réduire le risque de contamination. La norme FSSC 22000 impose le nettoyage des outils de nettoyage à des intervalles définis, à l'aide d'un protocole de nettoyage approuvé, et prévoit également un contrôle de l'efficacité du nettoyage. Ces procédures relèvent de la responsabilité du producteur alimentaire, dans la mesure où les intervalles et méthodes de nettoyage peuvent varier d'un site à l'autre. Vous trouverez néanmoins des instructions générales de nettoyage et de désinfection des produits Vikan sur <https://www.vikan.com/fr/services/maintenance-des-outils-de-nettoyage/>

Normes ISO

La production Vikan est certifiée conformément à la norme ISO 9001:2015 en matière de qualité, ainsi qu'à la norme ISO 14001:2015 en matière de respect de l'environnement. Voir <https://www.vikan.com/fr/services/centre-de-t%C3%A9l%C3%A9chargement/>.

Bien à vous,
VIKAN AVS



Steen Rolander Nielsen
Group Technical Manager



Marta A. R. Sztuka
Materials & Compliance Specialist