

A nuestros clientes:

Skive (Dinamarca), enero de 2026

Inocuidad alimentaria y productos Vikan

Los utensilios de limpieza Vikan se desarrollan partiendo de una extraordinaria experiencia en los campos de la inocuidad alimentaria y la higiene.

Vikan proporciona documentación relativa a la conformidad para el contacto con alimentos de sus equipos de limpieza y utensilios de manipulación de alimentos destinados a entrar en contacto directa o indirectamente con alimentos. Para más información acerca de la documentación en materia de inocuidad alimentaria disponible a través de Vikan, visite: <https://www.vikan.com/es/servicios/centro-de-descargas/> y <https://www.vikan.com/es/servicios/documentaci%C3%B3n-sobre-aptitud-para-el-contacto-con-alimentos/>

Los productos Vikan destinados a entrar en contacto directa o indirectamente con alimentos cumplen los requisitos de los siguientes reglamentos:

Reglamento (CE) n.º 1935/2004

Este reglamento marco se aplica a todos los materiales y objetos que, en su estado terminado, estén destinados a entrar en contacto con alimentos o quepa esperar razonablemente que entrarán en contacto con alimentos.

Los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos no deben, en condiciones normales o previsibles de empleo, transferir sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan:

- Representar un peligro para la salud humana.
- Provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos.
- Provocar una alteración de las características organolépticas de estos.

Los productos conformes con este reglamento se etiquetan con el símbolo de la copa y el tenedor, ilustrado a continuación.



Reglamento (CE) n.º 2023/2006 (BPF)

Los productos Vikan se fabrican de acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) n.º 10/2011 (con enmiendas)

Este reglamento se aplica a materiales y objetos plásticos que, en su estado terminado, estén destinados a entrar en contacto directamente con alimentos, y exige que se elaboren Declaraciones de Conformidad para tales materiales y objetos.

Reglamento (CE) n.º 178/2002

Este reglamento incluye los requisitos generales de inocuidad alimentaria y establece que los equipos empleados en entornos de producción de alimentos no deben hacer que los alimentos obtenidos sean inseguros para el consumo humano o perjudiciales para la salud. Se aplica a todos los equipos que se empleen en entornos de producción de alimentos, incluidos los equipos de limpieza, aunque no se usen en contacto directo con alimentos o superficies destinadas a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) n.º 2017/625

Este reglamento exige que Vikan y sus proveedores se registren como empresas suministradoras de objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Como resultado, el organismo danés Fødevarestyrelsen (la Administración Danesa de Veterinaria y Alimentos [DVFA, por sus siglas en inglés]) inspecciona a Vikan cada dos años para certificar que nos regimos por los reglamentos de la UE aplicables a materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.

CFR 21 de la FDA

La mayoría de los productos Vikan cumplen los requisitos del CFR 21 de la FDA y se fabrican empleando materias primas aptas según la FDA. El símbolo de la FDA, ilustrado a continuación, figura impreso en el embalaje de los productos Vikan. Para más información, visite: http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=3e8d514d848f98331270b0d0d6768f92&mc=true&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21cfrv3_02.tpl#0



Para más información sobre las Declaraciones de Conformidad, el símbolo de la copa y el tenedor, y la aptitud según la FDA de los diferentes productos Vikan, visite nuestro sitio web: <https://www.vikan.com> (acceda a la página del producto correspondiente).

Aspectos generales

Aquellos equipos de limpieza que no cumplan los requisitos aplicables a los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos también se pueden usar en entornos de procesamiento de alimentos, limitando su uso a superficies no destinadas a entrar en contacto directa o indirectamente con alimentos. Tales superficies son, por ejemplo, los suelos, las paredes, los desagües, los techos y las ruedas de los equipos.

Datos técnicos

Además de cumplir los requisitos reglamentarios relativos al suministro de información sobre la inocuidad alimentaria de sus productos, Vikan proporciona información adicional sobre estos con respecto, por ejemplo, a:

Resistencia química y a la temperatura

Las materias primas empleadas en la fabricación de los utensilios de limpieza Vikan para entornos de producción de alimentos se pueden usar con detergentes y desinfectantes homologados, siempre que tales usos se ajusten a las concentraciones, temperaturas y tiempos recomendados por los fabricantes de las sustancias químicas. Para más información y consultar los datos específicos de los productos Vikan en relación con su resistencia química y a la temperatura, visite nuestro sitio web:

<https://vikan.com> (por ejemplo, <https://www.vikan.com/es/productos/palas-y-cucharones/56013/pala-ergonomica-380-x-340-x-90-mm-1310-mm-azul>).

Mantenimiento y limpieza de los equipos

Es importante limpiar e inspeccionar periódicamente los equipos de limpieza para comprobar que no estén dañados a fin de reducir al mínimo el riesgo de contaminación. La norma FSSC 22000 exige la limpieza de los equipos de limpieza a intervalos definidos aplicando un protocolo de limpieza validado, así como la verificación de la eficacia de la limpieza. Esto es responsabilidad del productor de alimentos, ya que la frecuencia y los métodos empleados varían según las instalaciones. No obstante, las instrucciones generales de limpieza y desinfección de los productos Vikan están disponibles en: <https://www.vikan.com/es/servicios/mantenimiento-de-las-utensilios-de-limpieza/>

Normas ISO

Las actividades de fabricación que desarrolla Vikan están certificadas de acuerdo con la norma ISO 9001:2015 en materia de calidad y la norma ISO 14001:2015 en cuanto a protección del medioambiente. Para más información, visite: <https://www.vikan.com/es/servicios/centro-de-descargas/>

Atentamente,
VIKAN A/S



Steen Rolander Nielsen
Group Technical Manager



Marta A. R. Sztuka
Materials & Compliance Specialist