

食品工业生产的法规监管

一系列条例禁止将任何有害健康的物质迁移污染食品。其关于直接接触食品的传送带最重要的指示和卫生概念解释如下。

FDA/EU

FDA/EU 认证带型（合规性声明书）

符合FDA(食品和药品管理局)和/或欧盟法规指带型适合与未包装食品直接接触。所有材料必须符合FDA 21 CFR, (EC) 1935/2004, (EU) 10/2011, (EU 2015/174), (EU) 2016/1416号和(EC) Reg- 2023/2006规定的使用材料迁移阈值。

USDA

USDA美国农业部设备验收认证(乳制品和肉类/家禽业)

USDA (美国农业部)卫生设计和制造指南乳品加工设备

乳制品分级部门政策充分支持和使用已建立的3-A卫生标准和可接受的操作规程。3-A卫生标准为特定的材料和制造提供了标准

乳品设备的类型。该标准概述了(1)材料的要求(塑料和橡胶[柔性, 软型]材料, (2)生产制造和(3)对裸露的食品产品输送机的特殊考虑。

塑料材料须符合FDA 21 CFR第170至199部分和3-A卫生标准中用于乳制品设备产品接触面的多用途塑料材料要求。

橡胶材料必须符合FDA 21 CFR第177.2600部分和3-A卫生标准中用于乳制品设备中作为产品接触面的多用途橡胶和橡胶类材料的要求。

美国农业部的评估和认证指南肉类和家禽加工设备的卫生设计与制造

这些指南阐述了评审、验收和认证的原则和程序介绍工业用设备和器具的卫生设计和制造特点畜禽产品的屠宰、加工或包装。

乳制品分级政策充分支持和利用由NSF/3-A食品加工设备联合委员会制定和发布的标准。NSF/3-A标准为畜禽产品的屠宰、加工和包装中使用的设备或器具的材料、设计和制造提供了标准。

目前肉类和家禽加工业有三个标准, 但仅有一个适用于福尔波西格林皮带——NSF/ANSI/3-A SSI 14159-3-2019针对肉类和家禽加工中使用的机械带式输送机设计的卫生要求。



NSF对Prolink的卫生要求认证- NSF/ANSI/3-A SSI 14159-3-2019 -适用于肉类和家禽加工的机械带式输送机设计。

NSF/ANSI/3-A SSI 14159-3-2019是《用于肉类和家禽加工的机械带式输送机设计卫生要求》，该要求对肉类和家禽加工设备的材料、设计、制造、施工和性能提出了最低食品保护和卫生要求。

从广泛的产品测试和材料分析到工厂突击检查，产品开发的每个方面都要经过彻底评估，才能获得NSF认证。



HACCP 计划

由于监管环境和客户要求，越来越多的客户要求供应商为所有产品准备一份文件化的危害分析关键控制点(HACCP)计划，用于食品工业的配料和包装材料。HACCP系统是一种积极预防食品安全管理方法。原则上讲，HACCP从成品的后端测试转移到一种更主动、预防性的方法来控制潜在的危险。

HACCP为降低制造过程中的风险提供了一种机制。当利用HACCP，危害被识别，相关风险被评估，控制方法被识别，关键指定了控制点，并清楚地定义了遵从性准则。

福尔波西格林助力客户完成合规

为了遵守上述指令和法规，并有效支持客户的HACCP理念，我们的食品行业产品系列提供了一系列特殊的产品特性和设计。

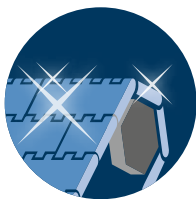
我们很乐意在这个问题上给予你更详细的支持



布基及一体均质皮带

- 按照福尔波高标准的HACCP程序生产。
- 符合FDA/EU标准，耐水解和抗紫外消毒UV-C带体材料要求
- 特殊带体设计
 - Fulsan全封皮带：热塑性聚氨酯均匀带;完全保护不受油、脂、湿气或其他污染物的污染.
 - Elastic 弹性皮带: 均质弹性带;防止被油、油脂、湿气或其他污染物污染.
 - Prosan (传输龙): 双面涂覆的织物带。这减少了油、油脂、水分或其他污染物污染风险。可与FF不飞边皮带结合使用。此外，应用可选的Smartseal灵巧封边皮带边缘密封完全包围皮带，保护它从污染。
 - Frayfree 不飞边(传输龙): 将皮带边缘磨损最小化的皮带设计
- 皮带封边
 - Smartseal灵巧封边 (传输龙): 不需要其他异体密封材料的带边密封，也适用于刀口。防止油、油脂、水分或其他污染物从侧面侵入传送带或保护纺织纤维边缘张力平衡。
- 带表多样化形式
 - 可选特殊的带表抓力和释放性能，来应对多类型的食品输送需求。
- 可被检测机检出的特殊材料（金检，X光机等）
 - 尽量减少食品被传送带部分污染的风险
- 蓝色皮带，色彩对比强烈。
 - 蓝带等颜色提供了强烈的色彩对比，因此在生产过程中更容易发现磨损污染情况。
- 配套皮带刮板
 - 食品级坚硬材料制作的通体式、耐磨和抗弯曲直线刮刀。
 - 弹性刮刀唇在整宽上的皮带运行平顺。

福尔波西格林助力客户完成合规



塑料链板皮带

- 根据福尔波高标准HACCP程序生产。
定期对所有的生产和制造设备进行
- FDA/EU欧盟合规,抗水解带体材料
- 易清洗设计。
大半径,宽链节孔眼和易冲洗链接插销减少了容易积累脏物的空间数量。在回程端,铰链会在纵向和横向开发以利于冲洗。在带底顺贯的通道,没有过多阻隔,提高了清洁效率。
- 多系列Prolink链板NSF合规
符合并达到NSF 14159-3标准,这证明了福波Prolink链板产品和部件满足高卫生设计和清洁性要求。
Forbo相关认证的可在NSF官方清单上查找,网址如下
http://info.nsf.org/Certified/Food_Processing/Listings.asp?Company=C0089301&Standard=14159-3
- 带表多样化形式
可选特殊的带表抓力和释放性能,来应对多类型的食品输送需求
- 耐切割表面
POM-CR模块具有特别抗冲击和抗切削性能。这将材料中的压痕和分层的风险降到最低。
- 带材具有可被金属检测检出功能
可最大限度地减少皮带对食物的污染
- 蓝色皮带,色彩对比强烈。
蓝带等颜色提供了强烈的色彩对比,因此在生产过程中更容易发现磨损污染情况。



MOVEMENT SYSTEMS

Forbo Siegling GmbH
Lilienthalstraße 6/8, D-30179 Hannover
Telefon +49 511 6704 0
www.forbo-siegling.com, siegling@forbo.com

Forbo Movement Systems is part of the Forbo Group,
a global leader in flooring and movement systems.
www.forbo.com