

NF Hygiène alimentaire – Certification du matériel de l'industrie alimentaire et de la restauration collective

Afnor Certification

La marque NF–Hygiène alimentaire est applicable aux matériels destinés à l'alimentation collective et aux matériels frigorifiques de boulangerie–pâtisserie

Elle garantit d'une part les performances thermiques, isothermiques et frigorifiques pour les matériels assurant une mise en température, une réfrigération, un maintien en température etc. Les conditions d'essais et les performances à atteindre sont décrites dans les guides relatifs à chaque type de matériels. Les exigences de la marque NF–Hygiène alimentaire sont décrites dans des normes complétées par des guides techniques.

D'autre part, la marque NF–Hygiène alimentaire garantit la facilité de nettoyage pour tous les matériels industriels par l'application de l'article 8 de l'arrêté du 29 septembre 1997 qui définit les principes de construction, d'installation, d'entretien et de nettoyage des matériels destinés à être utilisés dans un environnement agroalimentaire. Les guides techniques établis pour chaque type de matériels détaillent ces exigences.

Fichier(s) joint(s) (0):

Article(s) relatif(s) (0):

Lien(s) externe(s) (0):