Reaktionsharzböden

Artikel vom **16. Juni 2021**
Arbeitssicherheit



Geprüfte Qualität für die Lebensmittelbranche: Regelmäßig werden die Industriefußböden auf Reaktionsharzbasis kontrolliert (Bild: Silikal).

Sicherheit, Schnelligkeit und hygienische Sauberkeit waren die Prüfkriterien, nach denen der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V. (BVLK) die Fußbodensysteme von Silikal untersucht hat. Sein Fazit war laut Meldung des Unternehmens eine Empfehlung der Reaktionsharzbeschichtungen für die Branche. Zu ebenfalls positiven Ergebnissen kamen Tests durch weitere Prüfinstitute, z. B. durch das Kiwa Polymer Institut in Flörsheim, den HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oder die ISEGA Forschungs- und Untersuchungsgesellschaft mbH Aschaffenburg. Regelmäßig unterzieht sich das Unternehmen den Kontrollen nationaler und internationaler Prüfinstitute. Wichtiger Aspekt ist dabei die Unbedenklichkeit der MMA-Harze (Methylmetacrylat) beim Umgang mit Lebensmitteln. Industrie, Gastronomie und Handel sollen sich angesichts der turnusmäßigen Untersuchungen sicher fühlen, dass sie ein für ihre Branche geeignetes Produkt erhalten. Wasserdichtigkeit, Rissüberbrückung, Heißwasser- und Chemikalienbeständigkeit sowie Desinfizierbarkeit

zählen zu den Prüffächern. Außerdem müssen die Flächen ihre mechanische Belastbarkeit, Haftzugfestigkeit und rutschhemmenden Eigenschaften unter Beweis stellen. Seit Jahrzehnten zeige sich, dass sich die Beschichtungssysteme des Unternehmens besonders in der Lebensmittelbranche bewähren. Fugenlos und auch mit hochwirksamen Reinigern schnell und gründlich zu reinigen, seien sie eine gute Basis für den hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln.

Wir schützen Böden, Bauten, Infrastrukturen

Silikal GmbH
Infos zum Unternehmen

Silikal GmbH
Ostring 23
D-63533 Mainhausen

06182 9235-0

---

mail@silikal.de

---

www.silikal.de

© 2025 Kuhn Fachverlag