



SOLUÇÕES SIKA® PARA INDÚSTRIA ALIMENTAR E BEBIDAS



SAIBA MAIS
WWW.SIKA.PT

A CONSTRUIR CONFIANÇA

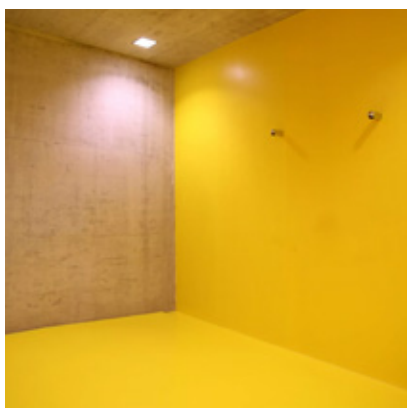




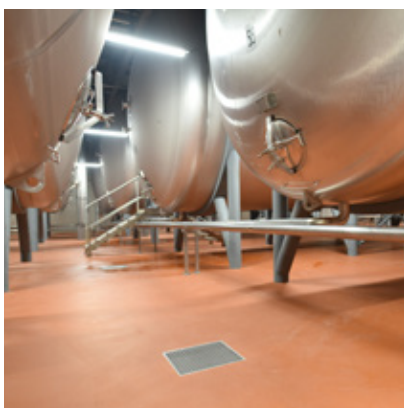
SOLUÇÕES SIKA® PARA A INDÚSTRIA ALIMENTAR E BEBIDAS

Num setor onde a segurança, a eficiência e a qualidade são imperativas, a Sika Portugal apresenta um portefólio de soluções especialmente concebido para a indústria alimentar e de bebidas. A nossa oferta, fruto de contínua investigação e desenvolvimento, alia conhecimento técnico e inovação, proporcionando produtos que superam os desafios impostos pelos ambientes industriais mais exigentes.

A Sika providencia uma fonte única para soluções integradas e compatíveis entre si, nas seguintes áreas:



PAREDES E TETOS



ÁREAS SECAS



ÁREAS HÚMIDAS



ÁREAS DE EXPOSIÇÃO EXTREMA



PAVIMENTOS



DESAFIOS E REQUISITOS NA INDÚSTRIA ALIMENTAR E BEBIDAS

Fábricas de alimentos e bebidas, ou instalações de processamento de produtos alimentares, englobam uma vasta gama de tipologias de projetos:

- Fábrica de laticínios ou de bebidas;
- Cozinha industrial para catering, de um matadouro;
- Unidade de processamento de peixe;
- Padaria;
- Unidade de processamento de frutas e vegetais;
- Fábrica de snacks;
- Áreas de armazenagem a frio;
- Processamento de matérias-primas;
- Embalamento e zonas de armazenamento.

Estes são apenas alguns exemplos dos diversos tipos de operações que constituem o setor do processamento alimentar, sendo que cada segmento impõe requisitos específicos relativamente aos pavimentos, paredes e outras superfícies – tanto em projetos de construção nova como de reabilitação.



PAVIMENTOS

Entre todos os elementos presentes numa instalação de processamento alimentar, o pavimento é, possivelmente, o elemento mais visível, o que mais sofre desgaste e um dos principais contributos para o sucesso da fábrica.

No setor alimentar e manufatureiro, cerca de 80% dos acidentes graves provocados por escorregamentos e quedas devem-se à presença de água ou de resíduos alimentares que não foram devidamente eliminados.

Agentes biológicos patógenos, tais como Salmonella, E. coli e Campylobacter, provocam aproximadamente 600 milhões de casos de doenças transmitidas por alimentos e cerca de 500.000 óbitos anualmente.¹

¹ Fonte: Organização Mundial da Saúde (OMS) – estimativa global do impacto das doenças transmitidas por alimentos (2015)

CONHECIMENTO DE SISTEMAS E ESPECIALIZAÇÃO TÉCNICA

Um pavimento funcional e concebido à medida é fundamental para criar um ambiente de produção seguro e higiénico. Pavimentos que sejam higiénicos, antiderrapantes, de fácil limpeza e duradouros proporcionam um local de trabalho seguro e esteticamente apelativo. A escolha e instalação do pavimento adequado é determinante para qualquer ambiente de trabalho.

O pavimento tem de ser higiénico, funcional, resistente e seguro para a circulação dos colaboradores.

A Sika disponibiliza soluções para fábricas de alimentos e bebidas, auxiliando proprietários, projetistas e gestores de projetos na seleção e instalação dos pavimentos, paredes, tetos e demais acabamentos que respondam às necessidades específicas das áreas de processamento e distribuição alimentar.

Quer se trate de uma construção nova ou da reabilitação de uma fábrica existente, garantir a qualidade dos pavimentos e acabamentos é tão crucial quanto a escolha dos equipamentos de processamento, contribuindo decisivamente para o sucesso a longo prazo da empresa.





DETALHES E JUNTAS

A PARTE MAIS VULNERÁVEL DO PAVIMENTO

Normalmente, os materiais utilizados nas juntas são elásticos e demonstram uma menor resistência a tensões mecânicas e químicas quando comparados com o material de pavimento. Estas juntas são mais evidentes entre materiais distintos (por exemplo, ralos e escoamentos), entre o pavimento e as paredes e em redor de pilares e entradas. Juntas danificadas, com infiltrações ou desgastadas, permitem a acumulação de sujidade e bactérias.

De forma geral, as juntas e os detalhes tornam a limpeza e manutenção diárias mais difíceis e demoradas se comparados com pavimentos sem juntas. Proprietários e gestores de edifícios concordam que, frequentemente, estes detalhes representam o problema mais dispendioso e complexo dos sistemas de pavimento existentes.

CONDIÇÕES HIGIÉNICAS E SEM JUNTAS: UM ELEMENTO FUNDAMENTAL

Nas instalações de alimentos e bebidas é fundamental oferecer soluções de superfície com condições higiénicas e contínuas, sem juntas. A Sika disponibiliza sistemas de pavimentos aplicados em estado líquido que, após a cura, resultam num pavimento completamente contínuo e liso, desprovido de fissuras, intervalos ou juntas.

Vantagens Exclusivas das Condições Higiénicas Sem Juntas dos Produtos Sika:

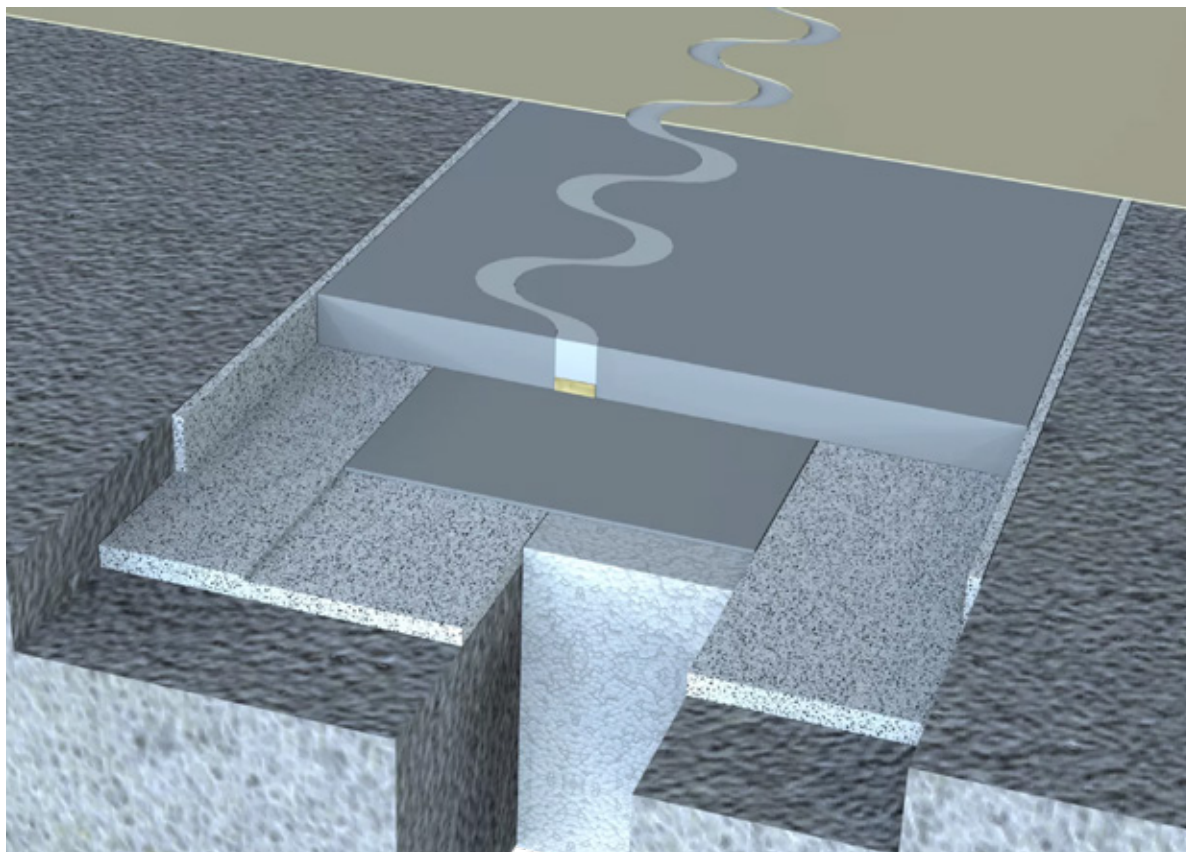
- Propriedades anti-microbianas
- Superfície não porosa
- Facilidade na limpeza e manutenção
- Durabilidade a longo prazo
- Alta resistência ao desgaste
- Apresentação estética superior

JUNTAS DE PAVIMENTO BEM EXECUTADAS

Contudo, não é possível eliminar todas as juntas nos pavimentos. O substrato de betão está sujeito a retração durante o período inicial de cura, e variações de temperatura provocam ligeira expansão ou contração. Estas forças podem causar movimentos na estrutura e entre os diferentes elementos do edifício.

Sendo que as juntas constituem a zona mais vulnerável dos pavimentos, é indispensável um planeamento e um desenho adequado da junta de pavimento, a fim de prevenir danos futuros. As soluções Sika® FloorJoint e as soluções de selagem Sikaflex® para juntas de pavimento foram concebidas para selar higiénicamente as superfícies, garantindo, ainda, resistência ao movimento da junta e ao desgaste mecânico decorrente do tráfego e dos movimentos estruturais.

Água, agentes de limpeza agressivos e desinfetantes utilizados nas instalações de alimentos e bebidas podem comprometer a durabilidade dos selantes de juntas. Por isso, é imperativo que estes produtos apresentem resistência mecânica adequada, resistência química e excelente aderência. As especificidades variam consoante a função e a localização das respetivas juntas.





A SOLUÇÃO HIGIÊNICA

A higiene deve ser visível no ambiente. Para obter os melhores resultados, necessita do equipamento e dos procedimentos de limpeza adequados, mas também de práticas de trabalho higiénicas.

O pavimento adequado também ajudará. Os pavimentos Sika® Ucrete® são densos e impermeáveis e facilitam a manutenção dos padrões de higiene.

Tão lavável como o aço inoxidável

Todos os pavimentos Sika® Ucrete® são densos e impermeáveis ao longo de toda a sua espessura e foi demonstrado que têm os mesmos níveis de limpeza bacteriana que o aço inoxidável.

Não promove o crescimento biológico

O pavimento Sika® Ucrete® é essencialmente inerte, não é biodegradável e não promove o desenvolvimento de bactérias ou fungos. Esta é uma das razões pelas quais os pavimentos Sika® Ucrete® foram utilizados em todas as indústrias farmacêuticas e alimentares em ambientes que exigem os mais elevados padrões de higiene durante muitos anos.

Sistema de limpeza

Qualquer que seja o ambiente, uma boa limpeza ajudará a manter os seus pavimentos com boa aparência e no seu melhor e, garantindo um ambiente atrativo e seguro no local de trabalho.

As diretrizes de limpeza estarão disponíveis no seu representante local da Sika.

Durabilidade

Os pavimentos defeituosos nunca são higiénicos. Cada fissura, delaminação e porosidade no pavimento permite o desenvolvimento das bactérias que vão além do alcance da limpeza.

Fazemos com que os pavimentos Sika® Ucrete® sejam os mais resistentes possíveis para poder ajudá-lo a manter os padrões de higiene sem a necessidade de uma manutenção contínua.

HIGIENE CERTIFICADA

Os testes independentes realizados pela Campden BRI no Reino Unido demonstram que os pavimentos Sika® Ucrete® podem ser eficazmente desinfetados comparados com um padrão similar ao aço inoxidável

Em 2018, testes microbiológicos independentes realizados pelo Polymer Institute (Alemanha) utilizando o organismo de teste *Bacillus subtilis*.



Conteúdo inicial de germes: 1.500.000 KbE / 25 cm²

Desinfetante	KbE / 25 cm ² depois de um tempo de reação		
	1 H	24 H	72 H
p-cloro-m-cresol, 0.3 %	647 / 403	195 / 252	< 10 / < 10
Cloreto de alquil dimetil benzil amónio, 0.1%	136 / 176	270 / 59	< 10 / < 10
p-toluenossulfonila cloroamida-Na, 5 %	155 / 165	< 10 / < 10	< 10 / < 10
Formaldeído, 5 %	< 10 / < 7	< 10 / < 10	< 10 / < 10
Etanol, 70 %	313 / 282	30 / 34	< 10 / < 10
Água	4400 / 2800	402 / 379	< 10 / < 10

TRÊS FACTORES CRÍTICOS NUMA FÁBRICA DE PROCESSAMENTO ALIMENTAR

1. HIGIÉNICO E FÁCIL DE LIMPAR

A limpeza dos pavimentos na indústria alimentar varia de instalação para instalação e de processo para processo, mas o objetivo é sempre maximizar a higiene e minimizar o risco de contaminação alimentar.

Os métodos de limpeza devem ser adaptados ao ambiente e às operações. Por exemplo, pavimentos com maior rugosidade exigem uma ação de limpeza mais intensa e maiores quantidades de água para serem devidamente limpos.

Embora os detergentes e produtos químicos utilizados sejam, em geral, semelhantes em todas as fábricas de alimentos e bebidas, os procedimentos de limpeza podem diferir consoante o processo. Numa mesma fábrica, podem coexistir zonas de processamento a seco e zonas de processamento húmido, cada uma com diferentes tipos de contaminação.

Pavimentos e paredes higiénicas em fábricas de alimentos e bebidas:

- Dicas de design para pavimentos higiénicos;
- Detalhes e juntas seladas de forma higiénica;
- Manutenção da limpeza e segurança alimentar;
- Tecnologias de medição em salas limpas para pavimentos e paredes;



2. SEGURO E ANTIDERRAPANTE

A segurança dos colaboradores é uma das exigências mais importantes em qualquer local de trabalho. Escorregamentos e quedas são lesões comuns, geralmente causados por pavimentos molhados ou contaminados.

Quatro fatores principais podem levar um trabalhador a escorregar e cair: ambiente, organização, calçado e factores individuais. Ao seleccionar a textura da superfície com propriedades antiderrapantes, é fundamental considerar o grau de contaminação, o regime de limpeza, as inclinações do local e o tipo de calçado utilizado.

Segurança pessoal em fábricas de alimentos e bebidas:

- Pavimentos antiderrapantes na indústria alimentar para a segurança dos colaboradores;

3. ROBUSTO E DURADOURO

Um pavimento duradouro é aquele que mantém a sua integridade e desempenho ao longo do tempo, resistindo à deterioração, ao desgaste e à perda de performance. Os principais desafios são os choques térmicos, o stress químico e as cargas mecânicas que provocam desgaste e impactos.

Pavimentos duradouros começam com a utilização de materiais de elevada qualidade, um design acertado e uma execução técnica rigorosa.

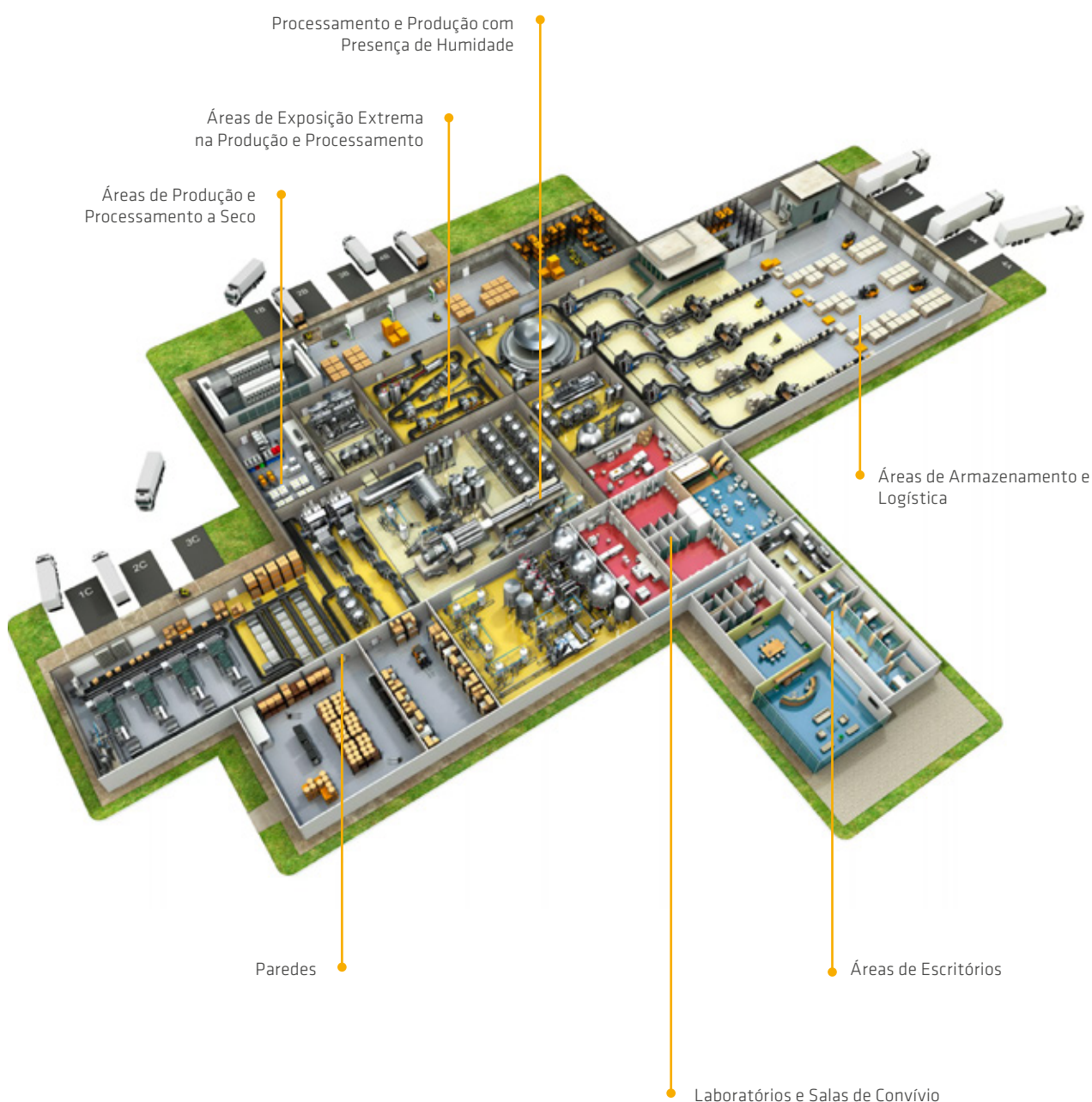
Durabilidade dos pavimentos em fábricas de alimentos e bebidas:

- A importância de pavimentos duradouros para fábricas de alimentos e bebidas;



SOLUÇÕES SIKA PARA PAVIMENTOS E PAREDES CONSOANTE OS REQUISITOS

As soluções Sika para pavimentos e revestimentos de paredes foram concebidas tendo em conta os diferentes tipos de operações mencionadas. Contudo, a solução mais indicada para o seu projeto deve ser definida através do aconselhamento personalizado de um especialista em pavimentos Sika, uma vez que os planos e os requisitos variam de projeto para projeto. Clique nas áreas abaixo para saber mais:



ÁREAS DE EXPOSIÇÃO EXTREMA NA PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO

Factores de Exposição Típicos:

- Choques térmicos elevados
- Exposição química agressiva
- Áreas permanentemente húmidas
- Impactos intensos

Áreas Típicas:

- Matadouros
- Produção de leite
- Processamento de pescado
- Freezers

Solução Sika:

- Sistemas de pavimentos Sika® Ucrete®



PROCESSAMENTO E PRODUÇÃO COM PRESENÇA DE HUMIDADE

Factores de Exposição Típicos:

- Ambiente permanentemente húmido
- Agressão química intensa
- Choques térmicos de média a elevada magnitude
- Impactos elevados

Áreas Típicas:

- Processamento de carne e de legumes
- Áreas de engarrafamento e zonas de limpeza in situ (CIP)

Solução Sika:

- Sistemas de pavimentos Sika® Ucrete®



ÁREAS DE PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO A SECO

Factores de Exposição Típicos:

- Utilização moderada de água na limpeza
- Exposição química de média a elevada agressividade
- Impactos e elevado desgaste

Áreas Típicas:

- Processamento de pó
- Padarias
- Produção de chocolate
- Embalamento a seco

Solução Sika:

- Sistemas de pavimentos Sika® Ucrete®
- Sistemas Sikafloor® MultiDur (antiderrapantes ou lisos)



REVESTIMENTOS PARA PAREDES

Factores de Exposição Típicos:

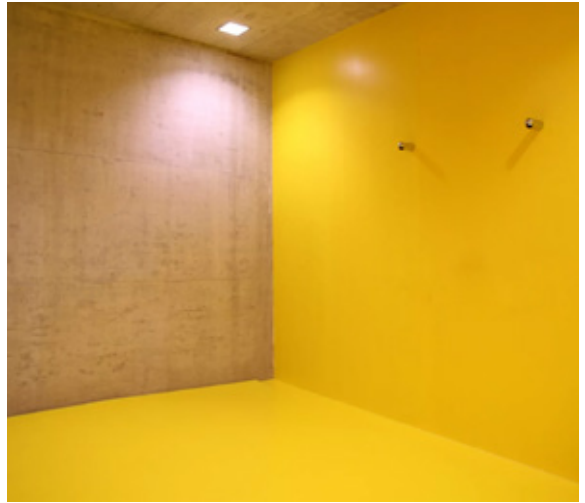
- Utilização moderada de água na limpeza
- Exposição química de média a elevada agressividade
- Impactos e elevado desgaste
- Limpeza e desinfeção frequentes

Áreas Típicas:

- Todas as áreas que requerem paredes duráveis – nomeadamente zonas de processamento e produção, áreas de exposição extrema, freezers, áreas de engarrafamento, armazéns, laboratórios, entre outras

Solução Sika:

- Revestimentos para paredes Sikagard® (reforçados ou não reforçados)



ÁREAS DE ARMAZENAMENTO E LOGÍSTICA

Factores de Exposição Típicos:

- Higiene moderada
- Elevado desgaste e stress por impacto

Áreas Típicas:

- Armazéns
- Zonas de armazenamento
- Áreas de carregamento de baterias
- Câmaras frigoríficas

Solução Sika:

- Sistemas Sikafloor® Dry Shake e endurecedores líquidos
- Sika® Ucrete® ou sistemas de pavimentos Sikafloor® MultiDur (liso ou texturizado)



LABORATÓRIOS E SALAS DE CONVÍVIO

Factores de Exposição Típicos:

- Tráfego pedonal
- Impactos moderados
- Exposição a produtos químicos

Áreas Típicas:

- Controlo de qualidade
- Laboratórios de desenvolvimento
- Salas de convívio

Solução Sika:

- Sistemas de pavimentos Sikafloor® MultiDur, Sika ComfortFloor® ou Sikafloor® MultiFlex (disponíveis em acabamento liso ou texturizado)



ÁREAS DE ESCRITÓRIOS

Factores de Exposição Típicos:

- Tráfego pedonal

Áreas Típicas:

- Escritórios
- Áreas de receção
- Cafetarias

Solução Sika:

- Sika ComfortFloor® ou sistemas de pavimentos Sikafloor® MultiFlex (liso ou texturizado)





COBERTURAS

Nas instalações de processamento de alimentos e bebidas, as coberturas (ou sistemas de telhados) desempenham um papel vital na proteção da infraestrutura e na manutenção de ambientes higiênicos e seguros. Uma cobertura de elevada performance não só garante a impermeabilidade e o isolamento térmico, como também facilita a limpeza, contribuindo para a segurança alimentar e para a eficiência operacional das unidades produtivas.

Em edifícios industriais destinados ao processamento de alimentos, as coberturas têm de responder a condições extremas – desde variações térmicas bruscas a agressões químicas decorrentes de agentes de limpeza e desinfetantes. Assim, é imprescindível contar com soluções tecnológicas que aliam durabilidade, eficiência energética e facilidade de manutenção, sempre assegurando a conformidade com os requisitos higiênicos que o setor exige.

Sikaplan®

A tecnologia Sikaplan, reconhecida pela sua excelência, apresenta soluções inovadoras para coberturas em instalações dedicadas à indústria alimentar e bebidas. Concebida para oferecer superfícies contínuas e sem juntas, esta tecnologia garante um selo impermeável duradouro, essencial para manter elevados padrões higiênicos e de segurança num ambiente sujeito a condições climáticas severas e a agressões químicas intensas.



SikaRoof® i-Cure

As membranas líquidas com tecnologia i-CURE da Sika representam a nova geração das membranas líquidas de poliuretano. Com um baixo teor de solvente e um novo endurecedor i-Cure patenteado Sika para o desenvolvimento de odores mais baixos durante e após o processo de cura. Esta tecnologia apresenta, em geral, uma redução da emissão de odores e torna os produtos adequados para projetos sensíveis tais como Data Centers.





SAIBA MAIS EM WWW.SIKA.PT



São aplicáveis as condições gerais de venda mais recentes.
Consulte a ficha do produto em vigor antes de qualquer utilização e processamento.

SIKA PORTUGAL, SA
Rua de Santarém, 113
4400-292 V. N. Gaia - Portugal
info@pt.sika.com - www.sika.pt

A CONSTRUIR CONFIANÇA

