



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/nl



Wat zijn HACCP panelen?

HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Point System

H staat voor Hazard:

Een gevaar dat kan aanwezig zijn in een product en daardoor een bedreiging vormen voor de gezondheid van de consument.

Denk bv aan bacteriën, schimmels, virussen, parasieten, chemische stoffen en fysische gevaren zoals glas, metaal etc.

A staat voor Analysis:

Het analyseren van mogelijk aanwezige gevaren.

Het inschatten van mogelijke risico's, indien er kans is op gevaar en de gevolgen voor de volksgezondheid.

CCP staat voor Critical Control Points:

De controle punten in het proces om een gevaar uit te sluiten of naar een acceptabel niveau te brengen.

Onze hygiënische en voedselveilige panelen voldoen aan de HACCP normen:

Hygiënisch
Onderhoudsarm
Slagvast
Krasvast



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/nl

Roestvrij

Vochtafstotend

Gemakkelijk schoon te maken

Deze HACCP wanden en plafonds zijn een goed werkend maar ook een veilig en duurzaam product.

De HACCP plafond en wand panelen absorberen geen geuren en bestand tegen corrosie, roest, schoonmaakmiddelen en de meeste zuren en chemische producten. Door de isolatie (vanaf 4 cm) zijn ze bestand tegen wisselende temperaturen. Ze kunnen worden veelal gebruikt in bakkerijen, beenhouwerijen, slachterijen, keukens, koel- en vriescellen, vis- , vlees - en voedselverwerking, ziekenhuizen, sanitaire ruimtes enz

Schimmel- en bacterie werende wand en plafond panelen.

Deze panelen voor plafond- en wandbekleding hebben een coating die waardoor ze schimmel- en bacterie werend zijn, maar ook vuilafstotend. De hygiënische wandpanelen en plafondsysteem zijn bestand tegen krassen en slijtage. Verder absorbeert de plaat geen geuren, is deze tot in de kern kleurvast en hebben de wandpanelen geen last van corrosie of roestvorming.

[Benieuwd naar ons aanbod? Bekijk snel onze HACCP panelen en afwerkingsprofielen.](#)