

La marque NF-Plateaux pour libre service

Utilisés dans les restaurants d'entreprise, cantines scolaires, hôpitaux, selfs divers, les plateaux pour libre service doivent résister à un usage intensif, dans des conditions sévères d'utilisation.

La marque NF, marque volontaire, certifie leur aptitude à apporter ce service via les critères ci-après :

- aspect et qualité de surface,
- résistance aux tâches,
- résistance au lavage et au séchage,
- résistance à des chocs répétés, en particulier des bords et des angles.

Ces critères sont en effet contrôlés périodiquement en usine, et par un organisme indépendant en laboratoire, ce qui permet de garantir une durée de vie optimale (au moins 5 ans).

Elle est à l'écoute des utilisateurs et évolue avec leurs habitudes. Par exemple, l'essai de « tachage » vient d'être modifié pour prendre en compte l'utilisation de lessives liquides et s'affranchir de l'influence des couleurs de fond très claires de certains plateaux.

Aujourd'hui, 4 titulaires fabriquent en Europe. La liste des produits admis à la marque NF-Plateaux pour libre service est disponible sur le site internet www.lne.fr (Certification/Entreprises et produits certifiés).

L'aspect « contact alimentaire », quant à lui, peut être également abordé par le biais d'une certification. Dans ce cas, il peut s'agir d'une marque NF-Hygiène alimentaire, d'une marque NSF (USA) ou d'une certification ISO 22000.

Pour tous renseignements :

LNE – Cécile GUFFROY

1, rue Gaston Boissier - 75724 Paris Cedex 15

Tél. : 01 40 43 38 67 - Fax : 01 40 43 37 37 - E-mail : cecile.guffroy@lne.fr