



Hygiène alimentaire
NF - Food hygiene

Certificat

Certificate

Page 1 / 12

Reconduction N° 04/28 du 01/01/2023
Renewal N° 04/28 from 01/01/2023
Date de fin de validité / Expiry date : 31/12/2023

TOURNUS EQUIPEMENT SAS
25 avenue Jean MOULIN FR- 71700 TOURNUS

Est autorisée à apposer la marque NF en application des règles générales de la marque NF et du référentiel de certification de NF - Hygiène alimentaire pour le/les produit(s) cité(s) en annexe.

Is authorized to affix the NF mark on the product(s) listed in appendix, in accordance with the general rules of the NF mark and the NF - Food hygiene reference document.

Ce certificat atteste que les produit(s) désigné(s) en annexe est (sont) certifié(s) conforme(s) aux normes citées en annexe et aux exigences supplémentaires après évaluation par AFNOR Certification tel que spécifié dans le référentiel de certification NF - Hygiène alimentaire.

This decision attests that the product(s) mentioned in appendix have been assessed by AFNOR Certification and found to conform with the standards cited in appendix and complementary requirements, as specified in the NF - Food hygiene certification scheme.

Caractéristiques certifiées

Aptitude au nettoyage; aptitude à la fonction : performances thermiques, frigorifiques, isothermiques.
- AC D40-004 : "Matériels de distribution en self service – Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation." (février 2008).
- AC D40-005 : "Matériels neutres de travail, manutention, stockage, préparation et service pour la restauration collective – Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation." (mars 2008).
- AC D40-006 : "Matériels de remise et maintien en température en liaison chaude – Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation." (août 2008).
- AC D40-007 : "Conteneurs isothermes - Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation." (avril 2009).

Certified characteristics:

Cleanability performance, Functional performance: heating, cooling and isothermal properties.
- Agreement AC D40-004 : Distribution equipment in self-service restaurants (cafeterias) – General design and manufacturing rules to ensure hygiene in use (February 2008).
- Agreement AC D40-005 : Equipment for catering - Miscellaneous working equipment, handling, stocking, preparation and service for the catering equipment – General design and manufacturing rules to ensure hygiene in use (March 2008)
- Agreement AC D40-006 : Equipment for catering - Reheating and temperature maintaining appliances for hot food storage - General design and manufacturing rules to ensure hygiene in use (August 2008).
- Agreement AC D40-007 : Isothermal containers - General design and manufacturing rules to ensure hygiene in use (April 2009).

Ce certificat annule et remplace tout certificat antérieur.

This certificate supersedes all previous certificates.

Ce certificat NF, incluant son annexe, est valable jusqu'au **31/12/2023** sous réserve des résultats des contrôles effectués par AFNOR Certification qui peut prendre toute décision conformément aux règles générales de la marque NF et au référentiel de certification NF - Hygiène alimentaire.

This NF certificate and related appendix is valid until 31/12/2023 subject to the results obtained upon regular controls carried out by AFNOR Certification. Appropriate decision is made by AFNOR Certification in accordance with the general rules of the NF mark and specific NF - Food hygiene reference document.



SignatureFournisseur

Julien NIZRI
Directeur Général d'AFNOR Certification
Managing Director of AFNOR Certification

CERTI F 1332.6 07/2020