

25-06-2025

Bescheinigung der Verkehrsfähigkeit im Lebensmittelbereich für das Produkt

Desinet-pro

Desinet-pro ist aufgrund seiner sorgfältig ausgewählten Inhaltsstoffe und deren Zusammensetzung bestens für die Verwendung im Lebensmittelbereich geeignet. Als Desinfektionsreiniger kann **Desinet-pro** in Küchen, Kantinen oder in anderen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung zur Aufrechterhaltung der allgemeinen Betriebshygiene im Objekt eingesetzt werden.

Desinet-pro erfüllt alle relevanten gesetzlichen Anforderungen wie z.B.

- die Biozidverordnung (EU) Nr. 528/2012
- die Detergenzienverordnung (EG) Nr. 648/2004
- die CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008
- das Chemikaliengesetz (ChemG) in Deutschland
- das Wasch- und Reinigungsmittelgesetz (WRMG)
- das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Das Produkt ist frei von Duftstoffen und Allergenen. Die Inhaltsstoffe sind ausschließlich synthetischen, pflanzlichen oder mineralischen Ursprungs und entsprechen somit den Anforderungen „Kosher“ sowie „Halal“.

Desinet-pro kann in ein HACCP-Konzept auf Basis der Verordnung EG Nr. 852/2004 und der Lebensmittelhygieneverordnung eingebunden werden. Dieses Eigenkontrollkonzept erfolgt üblicherweise in Form von Reinigungs- und Desinfektionsplänen oder durch Verfahrens- und Arbeitsanweisungen vor Ort.

Die oben genannten Verwendungen setzen voraus, dass die Hinweise in unseren Produkt- und Sicherheitsdatenblättern berücksichtigt werden. Auch sind regelmäßige Schulungen und Unterweisungen des Anwendungspersonals durch den Betreiber erforderlich.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.