



KUNDENINFORMATION

Hamburg, 27.09.2023

Bacillo® Zero Tissues – Lebensmittelunbedenklichkeit

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie fragten bei uns an, ob Bacillo® Zero Tissues auch im Lebensmittelbereich verwendet werden können.

Bacillo® Zero Tissues eignen sich auch zur Desinfektion von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, beispielsweise Tische im Patientenzimmer oder am Patientenbett, Oberflächen in Stationsküchen und Kantinen.

Die Inhaltsstoffe der Bacillo® Zero Tissues sind lebensmittelunbedenklich. Bitte beachten Sie, dass Flächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, generell nach der Einwirkzeit des Desinfektionsmittels mit Wasser von mindestens Trinkwasserqualität nachgewischt werden sollen.

Freundliche Grüße

BODE Chemie GmbH
HARTMANN SCIENCE CENTER

Dr. Brigitte Hérit
Expert Infection Prevention

Lilly Struven
Expert Infection Prevention

Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Die Aussagen in dem Dokument entsprechen dem aktuellen Stand des Wissens. Zukünftige Änderungen sind möglich, ohne dass Sie davon in Kenntnis gesetzt werden.