

30-11-2016

Bescheinigung der Verkehrsfähigkeit im Lebensmittelbereich für das Produkt

Disoman

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

Disoman erfüllt alle relevanten gesetzlichen Anforderungen wie z.B. die Detergenzienverordnung (EG) Nr. 648/2004, die CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 oder das Chemikaliengesetz (ChemG) in Deutschland.

Als Nachweis für die besondere Umweltfreundlichkeit wurde das Produkt sogar mit dem Europäischen Umweltzeichen (EU-Ecolabel: DE/019/028) ausgezeichnet.

Disoman 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.



Matthias Bucher
Produktmanagement Küche



Dr. Reinhold Urban
Leiter der Abteilungen Forschung,
Entwicklung und Produktqualität