

25-06-2025

Bescheinigung der Verkehrsfähigkeit im Lebensmittelbereich für das Produkt

Desgoquat

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

Desgoquat 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“.

Desgoquat 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.