



Hände- und Flächendesinfektion – Sauberkeit und Sicherheit im Lebensmittelbereich

Desinfektionsmittel im Lebensmittelbereich sind speziell formuliert und geprüft, um hygienische Sicherheit in der Lebensmittelproduktion, Großküchen, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu gewährleisten. Sie erfüllen normative Anforderungen wie z.B. die DIN EN 1276 (bakterizid), DIN EN 1650 (levurozid) und DIN EN 13697 (bakterizid/levurozid). Das oberste Gebot ist die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln. Damit Flächen, Geräte und Arbeitsmittel sicher verwendet werden können, spielt die Wahl des richtigen Desinfektionsmittels eine zentrale Rolle.

Rückstandsfrei oder nicht rückstandsfrei?

Rückstandsfreie Desinfektionsmittel (z. B. alkoholbasierte Produkte) haben einen schnellen Wirkungseintritt und sind besonders geeignet für die Schnell-desinfektion oder Flächen mit Lebensmittelkontakt. Sie verdunsten nach der Einwirkzeit vollständig und hinterlassen keine aktiven Substanzen auf den Flächen. Sie benötigen kein Nachspülen, sofern die Anwendung korrekt erfolgt.

Nicht rückstandsfreie Desinfektionsmittel (z. B. Produkte mit quartären Ammoniumverbindungen, QAV) haben eine langanhaltende antimikrobielle Wirkung und können auch bei stärkerer Belastung und auf größeren Flächen vorteilhaft sein. Sie hinterlassen jedoch Wirkstoffreste. Deshalb ist im Lebensmittelbereich in der Regel ein gründliches Nachspülen mit Trinkwasser notwendig, um Rückstände zu entfernen. Nachgespült werden muss immer dann, wenn ein Mittel Rückstände auf der Oberfläche hinterlässt, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln gelangen könnten. Nur so ist gewährleistet, dass keine Stoffe auf Lebensmittel übergehen.

PT1 gelistete Händedesinfektionsmittel

PT1 (Product Type 1) bezieht sich auf Händedesinfektionsmittel, die unter die EU-Biozidprodukteverordnung fallen und speziell für die menschliche

Hygiene bestimmt sind. Die Händedesinfektionsmittel müssen parfum- und farbstofffrei sein, um keine Kontamination der Lebensmittel zu riskieren.

PT2 und PT4 gelistete Flächendesinfektionsmittel

PT2 gelistete Desinfektionsmittel sind zur Desinfektion von Oberflächen, die nicht für die direkte Anwendung an Menschen oder Tieren bestimmt sind. PT4 gelistete Flächendesinfektionsmittel sind speziell für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung, Futtermittelproduktion und deren dazugehörigen Bereichen.

HACCP-Konzept

PT1, PT2 und PT4 Desinfektionsmittel sind integrale Bestandteile eines HACCP-Konzeptes, um die Lebensmittelsicherheit durch wirksame persönliche Hygiene und Flächendesinfektion sicherzustellen. HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) und ist ein systematisches Konzept zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Das Hauptziel von HACCP besteht darin, Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren zu schützen, die durch Verunreinigungen oder Kontaminationen von Lebensmitteln entstehen können. Hierbei werden systematisch potenzielle Gefahren wie mikrobiologische, chemische oder physikalische Risiken erkannt und kontrolliert. Dadurch soll sichergestellt werden, dass Lebensmittel sicher sind und eine hohe Qualität aufweisen. Die Auswahl des Desinfektionsmittels hat direkte Auswirkungen auf Lebensmittelrecht, Hygienesicherheit und Produktionsprozesse. Alkohole wirken effektiv und rückstandsfrei, QAV bieten Langzeitwirkung, erfordern aber zwingend das Nachspülen – insbesondere bei produktberührenden Flächen. Werden diese Grundsätze beachtet, können Unternehmen mikrobiologische Sicherheit gewährleisten und Kontaminationen rechtssicher vermeiden.

HACCP-konforme Produkte von DrDeppe

DrDeppe bietet ein umfassendes Sortiment an Desinfektionsmitteln, die speziell für die Anforderungen eines HACCP-Konzeptes in der Lebensmittelindustrie entwickelt und zugelassen sind.

Unsere Produkte sind HACCP-konform nach der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und erfüllen höchste Standards für Hygiene und Sicherheit.



Händedesinfektionsmittel
OpSept virugon®



Flächendesinfektionsmittel
Spray In QF

Parfümfreie, ethanolische Lösung mit einem Zusatz hautpflegender Stoffe und geringer Mengen an Hilfsstoffen, die rückstandsfrei verdunsten oder lebensmittelgeeignete Zusatzstoffe darstellen. Bei sachgerechter Anwendung des Produktes besteht daher kein Risiko für eine negative Beeinflussung des Lebensmittels durch eine potenzielle Übertragung relevanter Produktbestandteile auf ein Lebensmittel.

Ethanolische Schnelldesinfektion mit Zusatz eines unbedenklichen Netzmittels und frei von Farb- und Parfümstoffen oder weiteren Additiven, die potentiell auf ein Lebensmittel übergehen könnten. Bei sachgerechter Anwendung zur Flächendesinfektion und der Einhaltung allgemeiner Hygieneanforderungen ist eine negative Beeinflussung von Lebensmitteln daher ausgeschlossen und werden die Anforderungen eines HACCP-Konzeptes eingehalten.

Warum DrDeppe Produkte optimal für Ihr HACCP-Konzept sind

- Zertifiziert und gelistet bei VAH, IHO und weiteren anerkannten Organisationen
- Registriert als Biozidprodukte über die Zulassungsbehörde BAuA
- Sicher in der Anwendung für Lebensmittelkontakte durch rückstandsarme Formulierungen
- Umfassendes Wirkspektrum gegen Bakterien, Pilze, Viren und Mykobakterien

Mit DrDeppe Desinfektionsmitteln setzen Sie effektiv die HACCP-Richtlinien um, schützen Verbraucher und Personal und sorgen für optimale Hygiene über alle Prozessstufen in der Lebensmittelverarbeitung.

Informationen zu diesem Produkt



Weiterführende Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.drdeppe.de

Spezielle Anfragen richten Sie bitte an info@drdeppe.de

