

30-11-2016

Bescheinigung der Verkehrsfähigkeit im Lebensmittelbereich für das Produkt

Kiehl-RapiDés

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

Kiehl-RapiDés 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 oder das Chemikaliengesetz (ChemG) in Deutschland.

Kiehl-RapiDés 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