

Dr. Schumacher GmbH

Am Roggenfeld 3
34323 Malsfeld

21.05.2023

Bestätigung zum Einsatz von Ultrasol® Oxy Wipes in der Lebensmittelindustrie aufgrund einer Risikobetrachtung nach (EG) 852/2004 (Stand 04.03.2021) über Lebensmittelhygiene (HACCP)

Hiermit bescheinigen wir, daß folgende Produkte für die Desinfektion von Oberflächen im Lebensmittelbereich geeignet sind und bei dessen sachgerechter Verwendung die Anforderungen eines HACCP-Konzeptes eingehalten werden:

Produktname (Version):	Ultrasol® Oxy Wipes inkl. Ultrasol® Oxy Wipes XL (Rezeptur 007-V1)
Zulassungsstatus:	Biozidprodukt – PT-2 Desinfektionsmittel und Algenbekämpfungsmittel, die nicht für eine direkte Anwendung bei Menschen und Tieren bestimmt sind und PT-4 Lebens- und Futtermittelbereich
Zusammensetzung:	100 g Lösung enthalten als biozide Wirkstoffe: 7 g Wasserstoffperoxid, 0,1 g Glycolsäure und 0,1 g Peressigsäure
Bewertung:	Ultrasol® Oxy Wipes bestehen zu 80 % aus Wasser und den genannten Wirkstoffen sowie einem kleinen Anteil an Hilfsstoffen, die auch bei Geschirrspülmitteln Verwendung finden. Flächen, die vor der Desinfektion gereinigt und abgespült werden, können daher nach der Abtrocknung und dem Ablauf der Einwirkzeit direkt wieder genutzt werden. Andernfalls ist spätestens nach jeder zehnten Produktanwendung eine Zwischenreinigung, beispielsweise mit einem befeuchteten Mikrofasertuch oder einem geeigneten Einwegtuch, durchzuführen, um die Produktrückstände zu entfernen. Bei Berücksichtigung einer sachgerechten Anwendung und einer regelmäßigen Zwischenreinigung können Ultrasol® Oxy Wipes daher sicher im Rahmen eines HACCP-Konzeptes verwendet werden.

Bewertung durch:



Dr. med. vet. Nicole Wenzel
MedWiss4you GmbH

