

Desinfektion im Lebensmittelbereich

Geprüft nach den Richtlinien von VAH (DGHM) und DVG

Assindia



Desinfektion

- Für die **Gastronomie, Fleischereien und Lebensmittel verarbeitende Betriebe**
- **Geprüft nach den Richtlinien von VAH (DGHM) und DVG**

Die gefährlichsten Feinde im Lebensmittel verarbeitenden Bereich sind die unsichtbaren Feinde: Bakterien, Pilze und Viren.

Selbst augenscheinlich hygienisch saubere Oberflächen, Geräte und Werkzeuge können lebensgefährliche Keime übertragen. Immer wieder schreibt die Tagespresse von den tragischen Folgen.

Gerade deshalb ist Desinfektion das Thema mit der höchsten Priorität für jeden, der Lebensmittel verarbeitet.

Eine gewissenhafte Desinfektion ist der Garant für eine einwandfreie Arbeitsumgebung; und das ist die Voraussetzung für einwandfreie Lebensmittel.

Eine Desinfektion mit Assindia-Produkten ist sicher! Jedes Produkt ist nach den Richtlinien von VAH (DGHM) und DVG mehrfach klinisch getestet und durch Gutachten zertifiziert.

Desinfektion im Lebensmittelbereich

Geprüft nach den Richtlinien von VAH (DGHM) und DVG



DesoFekt Express Spray-Desinfektion

DesoFekt Express wirkt innerhalb von 60 Sekunden gegen Viren, Pilze und Bakterien.

Sprüh-Desinfektion für Bereiche mit hohen Hygiene-Anforderungen wie Gewerbeküchen, Sonnenstudios, Saunen, Kunden- und Gäste-WCs.

DesoFekt ist nach den Richtlinien der VAH (DGHM) zweifach klinisch getestet und durch Gutachten zertifiziert.

Nachgewiesene Wirkung gegen küchenspezifische Bakterien und hygienerelevante Keime wie Escherichia Coli, Legionella pneumophila, Staphylococcus aureus, Steptococcus faecalis und Salmonellen. Auch gegen Schimmelpilze in Feuchträumen wirkt DesoFekt Express.

DesoFekt Express ist besonders empfehlenswert für Acrylglas (Plexiglas).

Deso LBM Desinfektions- reiniger

Deso LBM reinigt kraftvoll und desinfiziert alle feucht abwaschbaren Oberflächen in Gewerbeküchen und Metzgerei in einem Arbeitsgang. Bei einer Dosierung von nur 1 % (Standard-Dosierung) ist Deso LBM wirksam gegen alle küchenspezifischen Bakterien wie Salmonellen, Staphylokokken, E.-Coli sowie HIV- und HBV-Viren, Pilze und Hefen.

Deso LBM erfüllt alle Voraussetzungen für die regelmäßige vorgeschriebene Desinfektions-Reinigung in der Gewerbe-küche.

Deso LBM ist nach den Richtlinien der VAH (DGHM) und DVG klinisch getestet, und durch Gutachten zertifiziert.

Deso HD Antibakterieller Handreiniger

Reinigt und desinfiziert die Hände mild und schonend und mit frischem Duft. Wirksam gegen Bakterien und Pilze.

Ideal für lebensmittelverarbeitende Betriebe, Molkereien, Schlachtereien, Großküchen und Gastronomie.

3 ml Deso HD in den Händen 30 Sekunden lang verteilen, danach einfach mit Wasser abwaschen.

Deso HD ist nach den Richtlinien der VAH (DGHM) und DVG klinisch getestet, und durch Gutachten zertifiziert.

Verpackung	Art.-Nr.	Verpackung	Art.-Nr.	Verpackung	Art.-Nr.
5000 ml Kanister	73450	5000 ml Kanister	74750	5000 ml Kanister	72250
500 ml Pump-Sprayer-Flasche	73420	1000 ml Dosierflasche leer	20710	Seifenspender	25000

Biocide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Assindia Chemie GmbH
Wilhelm-Tenhagen-Str. 14
46240 Bottrop
Tel. 02041-709560
Fax 02041-7095629
Email info@assindia.de
www.assindia.de



Assindia - Hygiene mit System
www.assindia.de