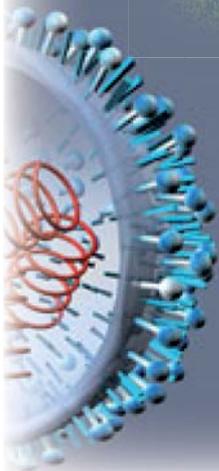


Desinfektion im Lebensmittelbereich

Geprüft, zertifiziert und gelistet bei VAH (DGHM) und DVG

Assindia

**Wirksam gegen
Schweinegrippe-Virus H1N1**



- **Wirksam gegen den Schweinegrippe-Virus H1N1!**
- **Zertifiziert**
- **Gelistet bei VAH (DGHM) bzw. 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. H1N1 ist aktuell das Tagesthema in allen Medien.

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.

Desinfektion mit Assindia-Produkten ist sicher! Jedes Produkt ist mehrfach klinisch getestet, zertifiziert, gelistet, und wirksam gegen H1N1.

VAH
Verband für Angewandte Hygiene e.V.
Desinfektionsmittel-Kommission

DVG

Assindia - Hygiene mit System
www.assindia.de

Desinfektion

Desinfektion im Lebensmittelbereich

Geprüft, zertifiziert und gelistet bei 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 zweifach klinisch getestet und bei der VAH gelistet.

Nachgewiesene Wirkung gegen küchenspezifische Bakterien und hygienerelevante Keime wie Escherichia Coli, Legionella pneumophila, Staphylococcus aureus, Streptococcus 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 Desinfektions-Reinigung, die in der Gewerbeküche gesetzlich vorgeschrieben ist.

Deso LBM ist gutachterlich geprüft, zertifiziert und gelistet bei VAH (Richtlinien d. DGHM) und DVG.

DesoManol 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 DesoManol in den Händen 30 Sekunden lang verteilen, danach einfach mit Wasser abwaschen.

DesoManol ist gutachterlich geprüft, zertifiziert und gelistet bei der VAH (Richtlinien d. DGHM).



Verpackung
5000 ml Kanister
500 ml Pump-Sprayer-Flasche

Art.-Nr.
73450
73420

Verpackung
5000 ml Kanister
1000 ml Dosierflasche leer

Art.-Nr.
74750
20710

Verpackung
5000 ml Kanister
Seifenspender

Art.-Nr.
72250
25000

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