

STELLUNGNAHME

11.09.2025

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Beurteilung des Reinigungsmittels CLEAN and CLEVER PROFESSIONAL Edelstahlpflege PRO 127 nach Vorgaben des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- & Futtermittelgesetzbuches (LFGB), Chemikaliengesetz (ChemG), der Verordnung (EG) Nr. 648/2004 über Detergenzien und der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen.

Das oben genannte Reinigungsmittel wurde nach dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) §§ 30, 31 in Verbindung mit § 5 (1) Nr. 1 auf seine Verwendbarkeit als Reinigungsmittel im Lebensmittelbereich geprüft. Die Beurteilung erfolgt auf Basis der Rezepturdaten, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 648/2004 über Detergenzien und dem Chemikaliengesetz (ChemG). Die eingesetzten Rohstoffe sind nicht als Lebensmittel und / oder Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen; damit ist das Produkt nicht als Lebensmittel oder Lebensmittelzusatzstoff zu verwenden.

Das Produkt ist als Reinigungsmittel für Lebensmittel berührende Oberflächen vorgesehen und dient somit der Aufrechterhaltung der Betriebshygiene in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben. Die entsprechenden Anwendungsbereiche, sowie die Anwendung selbst sind den technischen Informationen des Produkts zu entnehmen.

Lebensmittel, die durch falsche Anwendung mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen, sind nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Die technischen Informationen, Betriebsanweisung und das Sicherheitsdatenblatt (gemäß EG Nr. 1272/2008) geben Auskunft über den Umgang / die Anwendung des Produktes. Mithilfe dieser Datenblätter soll das Anwenderpersonal vom Arbeitgeber / Betreiber geschult und unterwiesen werden. Wie zum Beispiel anhand von Reinigungsplänen, die vom Arbeitgeber / Betreiber nach dem HACCP-Konzept erstellt werden müssen. Weitere allgemeine gesetzliche Vorgaben sind durch den Anwender zu beachten.

Zusammenfassung

Das Produkt CLEAN and CLEVER PROFESSIONAL Edelstahlpflege PRO 127 kann in lebensmittelverarbeitenden Betrieben im Rahmen eines HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points) nach der Verordnungen EG Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene eingesetzt werden.

Zusatz

Diese Ergebnisse gelten nur für diese Rezeptur und nur für den oben genannten Sachverhalt in seiner dort beschriebenen Form und unter Berücksichtigung der Vorschriftenlage des Ausstellungsdatums. Eine Übertragung auf andere Produkte und/oder Sachverhalte ist nicht erlaubt.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Category Reinigungschemie / Desinfektion
Produktmanagement

IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG
Henry-Kruse-Straße 1
16356 Ahrensfelde/OT Blumberg
Deutschland

Dieses Dokument ist digital erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.