

25-06-2025

Bescheinigung der Verkehrsfähigkeit im Lebensmittelbereich für das Produkt

Frigosan

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

Frigosan erfüllt alle relevanten gesetzlichen Anforderungen wie z.B.

- die Detergenzienverordnung (EG) Nr. 648/2004
- die CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008
- das Chemikaliengesetz (ChemG) in Deutschland
- das Wasch- und Reinigungsmittelgesetz (WRMG)
- das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Das Produkt ist frei von Duftstoffen und Allergenen. Die Inhaltsstoffe sind ausschließlich synthetischen, pflanzlichen oder mineralischen Ursprungs und entsprechen somit den Anforderungen „Kosher“ sowie „Halal“.

Frigosan enthält geringe Mengen Ethanol, die nach der Anwendung wieder verdampfen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass „Halal“ grundsätzlich nur im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln steht. Selbst Lebensmittel wie Honig, Marmelade, Fruchtsäfte und Essig, die von Natur aus geringe Mengen an Ethanol enthalten, gelten als „Halal“.

Frigosan 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.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.