

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH · Postfach 1261 · D-65220 Taunusstein

KLEEN PURGATIS GmbH
Dr. Woldemar Dachtler - Leiter der Anwendungstechnik
Dieselstraße 10
32120 Hiddenhausen

Auftragsnummer: 3109003
Kundennummer: 10125583

Anika Krüger/Hc
Tel. +49 06128/ 744-160, Fax -201
anika.krueger@sgs.com

Bianca Nerowski/Hc
Tel. +49 06128/ 744-278, Fax -201
bianca.nerowski@sgs.com

Consumer Testing Services

Taunusstein, 12.10.2015

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
Im Maisel 14
D-65232 Taunusstein

Ihr Auftrag/ Projekt: Humantoxikologische Bewertung
Ihr Bestellzeichen: Dr. Woldemar Dachtler
Ihr Bestelldatum: 09.10.2015
Probennummer: -

**Humantoxikologische Bewertung
zur Anwendung des Reinigers
„GASTRO KLEEN“
auf Flächen / Gegenständen die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können
Prüfbericht-Nummer: 3109003-04 (Ergänzung zu Prüfbericht Nr. 3109003-03)**

Produktname: GASTRO KLEEN
Rezepturnummer: ohne
Auftraggeber: KLEEN PURGATIS GmbH
Dieselstraße 10
32120 Hiddenhausen

Auftragsnummer: 3109003
 Prüfberichtsnummer: 3109003-04 – Ergänzung zu 3109003-03
 Probennummer/ -bezeichnung: GASTRO KLEEN
 Auftraggeber: KLEEN PURGATIS GmbH, 32120 Hiddenhausen

12.10.2015

Produktbeschreibung

Das zu bewertende Produkt stellt eine flüssige Zubereitung dar, die laut Auslobung zur Reinigung von harten Oberflächen geeignet ist, die Kontakt mit Lebensmitteln haben können.

In der Technischen Information des Herstellers sind folgende Anwendungshinweise abgedruckt (*Zitat*):

*GASTRO KLEEN auf ein Einweg-Tuch aufsprühen und die zu reinigende Oberfläche gleichmäßig und überlappend abwischen. Bei starker Verschmutzung auf die zu reinigende Oberfläche aufsprühen, kurz einwirken lassen.
 Die Fläche vollständig abwischen.*

Als Zielgruppe des Produktes sind Gewerbebetriebe anzusehen.

Rechtliche Anforderungen:

Nach der Begriffsbestimmung im § 2 (6) Nr. 7 des LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 03/06/2013 (BGBl. I Nr. 27 vom 10/06/2013, Seite 1426; verfügbar unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/>) ist das zu bewertende Produkt als Reinigungsmittel mit möglichem anschließenden Lebensmittelkontakt der gereinigten Flächen/Gegenständen ein Bedarfsgegenstand.

Das o.g. LFGB legt fest, dass

1. Bedarfsgegenstände nicht hergestellt werden dürfen, wenn „... sie bei bestimmungsgemäßem oder vorauszusehendem Gebrauch geeignet sind, die Gesundheit durch ihre stoffliche Zusammensetzung, insbesondere durch toxikologisch wirksame Stoffe oder durch Verunreinigungen, zu schädigen.“ (Zitat: § 30 Nr. 1 LFGB), und dass
2. Gegenstände oder Mittel nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, die „... bei bestimmungsgemäßem oder vorauszusehendem Gebrauch geeignet sind, die Gesundheit durch ihre stoffliche Zusammensetzung, insbesondere durch toxikologisch wirksame Stoffe oder durch Verunreinigungen, zu schädigen.“ (Zitat: § 30 Nr. 2 LFGB).
3. Verboten ist es ferner, Bedarfsgegenstände zu verwenden oder in den Verkehr zu bringen, die den Anforderungen des Artikels 3 (1) und (2) der o.g. Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 nicht entsprechen (§ 31 LFGB):

Hiernach (Artikel 3 (1)) dürfen insbesondere (Zitat) „... unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgegeben werden, die geeignet sind

- die menschliche Gesundheit zu gefährden,
- eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen oder
- eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.“

Auftragsnummer: 3109003
Prüfberichtsnummer: 3109003-04 – Ergänzung zu 3109003-03
Probennummer/ -bezeichnung: GASTRO KLEEN
Auftraggeber: KLEEN PURGATIS GmbH, 32120 Hiddenhausen

12.10.2015

Humantoxikologische Bewertung:

Für diesen Reiniger wurde mit Datum vom 27. Oktober 2014 durch die Unterzeichner eine ausführliche Bewertung erstellt. Diese beinhaltet eine Evaluierung der eingesetzten Rohstoffe hinsichtlich der humantoxikologischen Sicherheit beim Einsatz in einem Reinigungsmittel für Flächen/Gegenstände, die mit Lebensmittelkontakt kommen können sowie eine Expositionsabschätzung.

Nach Herstellerangaben wurde die Rezeptur zwischenzeitlich modifiziert. Die neue Rezeptur mit Datum vom 11. Mai 2015 wurde den Unterzeichnern zur erneuten Bewertung vorgelegt. Diese ist im Anhang zu diesem Zertifikat dokumentiert.

Das Ergebnis kann wie folgt zusammengefasst werden:

Nach Maßgabe der o.g. rechtlichen Anforderungen ergibt die humantoxikologisch relevante Evaluierung der Eigenschaften der entsprechend der Rezeptur eingesetzten Rohstoffe, sowie die Berücksichtigung der möglichen menschlichen Exposition basierend auf den Angaben zur Verwendung, dass

„GASTRO KLEEN“

aus humantoxikologischer Sicht für den ausgelobten Verwendungszweck zur Anwendung auf Flächen/Gegenständen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen können, als sicher zu bewerten ist.

Grundlagen für diese Bewertung sind:

1. die sicherheitstoxikologischen Bewertungen aller Rohstoffe unter spezieller Berücksichtigung von gemäß Chemikalienrecht als gefährlich eingestuftem Stoffen,
2. die sicherheitstoxikologische Bewertung des Fertigproduktes unter Berücksichtigung der Rezeptur im Vergleich zu anwendungsrelevanten Überlegungen,
3. die sicherheitstoxikologische Bewertung des Grades der Exposition unter Berücksichtigung des bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Gebrauchs und
4. sonstige sicherheitstoxikologisch relevanten Elemente wie die Angaben zum Gebrauch laut Hersteller

Gültigkeit:

Die vorliegende humantoxikologische Bewertung gilt so lange, wie keine signifikanten, die Anwendungssicherheit des Produktes betreffenden, qualitativen und/oder quantitativen Veränderungen in der Rezeptur und hinsichtlich der Verwendung vorgenommen werden.

Eine Neubewertung des Produktes ist dann erforderlich, wenn sich aus dem Gebrauch signifikante, sicherheitsrelevante Reklamationen ergeben sollten.

Auftragsnummer: 3109003
Prüfberichtsnummer: 3109003-04 – Ergänzung zu 3109003-03
Probennummer/ -bezeichnung: GASTRO KLEEN
Auftraggeber: KLEEN PURGATIS GmbH, 32120 Hiddenhausen

12.10.2015

Die Sicherheitsbewertung wurde von unserem vertraglich gebundenen Kooperationspartner Dr. Haselbach durchgeführt.

Wir bedanken uns für den Untersuchungsauftrag und stehen Ihnen für Rückfragen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH


i. V. Anika Krüger
(Projektleiterin Wasch- und Reinigungsmittel)


i. V. Bianca Nerowski
(Operational Lab Manager Personal & Home Care)

Anlage: Vergleich qualitative und quantitative Rezeptur alt/neu