

DEKRA Assurance Services GmbH Hanomagstr. 12 30449 Hannover

Firma: CCM GmbH
Diepenbroich 8
D-51491 Overath

DEKRA Assurance Services GmbH

Hanomagstr. 12
D-30449 Hannover
Telefon +49.511.42079-0
Telefax +49.511.42079-326

Kontakt:

Diplom Chemiker Christian Leymann
Tel direkt +49.511.42079-347
Mobil +49.152.22938184
E-Mail christian.leymann@dekra.com
Datum: 09.04.2019

Stellungnahme zur Eignung des Reinigungsmittels " BIOSATIVA" für den Lebensmittelbereich

Sehr geehrte Damen und Herren,

auftragsgemäß befasst sich die vorliegende Stellungnahme mit der Bewertung der Eignung eines Reinigungsmittels für den Lebensmittelbereich.

Bei dem zu beurteilenden Produkt handelt es sich um ein Reinigungsmittel mit dem Handelsnamen „BIOSATIVA“ und der am 11.02.2019 vom Hersteller per Mail mitgeteilten Rezeptur. Bei den Inhaltsstoffen handelt es sich um amphotere, anionische und nicht-ionische Tenside, die im Wesentlichen eine augenätzende Wirkung haben. Ein natürliches Tensid trägt zu einem hohen pH-Wert bei, der allerdings nicht extrem ist. Das Produkt enthält keine Inhaltsstoffe, die aufgrund ihrer Toxizität oder aufgrund von Übertragungsgrundsätzen Anlass zur Besorgnis geben. Eine Wirkkomponente wurde im Rahmen von Risk Assessments der REACH-Registrierung und des HERA-Projektes als sicher für die Verwendung in Reinigungsmitteln für Verbraucher bewertet.

Bestimmte Duftstoffe können bei empfindlichen Personen eine Allergie auslösen und sind daher auf dem Etikett nach der DetergenzienV ab einem Gehalt 0,01% aufzulisten. Das zu beurteilende Produkt enthält zwei Duftstoffe oberhalb der Deklarationsgrenze. Das Produkt enthält keine Konservierungsstoffe.

Neben der Unbedenklichkeit des Produktes ist auch zu bewerten, ob durch Einsatz des Produktes kritische Stoffe aus Oberflächen freigesetzt werden. Da in lebensmittelverarbeitenden Betrieben leicht zu reinigende und beständige Edelstahloberflächen üblich sind, wurde unter Berücksichtigung der Council of Europe Resolution CM/Res (2013)9¹ die Freisetzung von Metallen aus einer Edelstahloberfläche bestimmt. Zu Ergebnissen siehe mitgeltenden Prüfbericht.

Das Produkt setzt in der Anwendungskonzentration keine Metalle oberhalb der zulässigen Grenzwerte aus dem Prüfkörper frei. Lediglich Kupfer wird weit unterhalb des Grenzwertes nachgewiesen. Die in der Leitlinie genannten Grenzwerte werden eingehalten.

Eine visuelle Prüfung des Prüfkörpers zeigte keine Auffälligkeiten, das heißt, die Oberfläche wird unter den Prüfbedingungen nicht angegriffen.

¹ Metals and alloys used in food contact materials and articles. A practical guide for manufacturers and regulators, 2013. ISBN: 978-92-871-7703-2

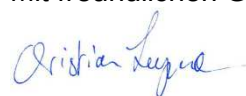
Bei Anwendung des Reinigers durch das Reinigungspersonal sind die Anwendungsempfehlungen, die Dosierung und die üblichen Schutzmaßnahmen beim Umgang mit Chemikalien zu beachten.

Bei der Anwendung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben ist zusätzlich darauf zu achten, dass solange mit klarem Wasser nachgespült wird bis alle Rückstände entfernt sind. Anhand der Zusammensetzung kann ermittelt werden, dass alle Inhaltsstoffe ausreichend wasserlöslich sind und eine rückstandsfreie Reinigung ohne weiteres möglich ist.

Daher kann der Reiniger als geeignet für die Anwendung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie angesehen werden.

Diese Stellungnahme besteht aus 2 Seiten.

Mit freundlichen Grüßen



Christian Leymann
Experte Gefahrstoffrecht & Produktsicherheit



Anlage:

Prüfbericht 55263406-1 vom 28.02.2019