

Geschirrdesinfektion

Die Eintragung bestätigt nur, dass das Desinfektionsmittel die Voraussetzung erfüllt, in einer geeigneten Spülmaschine den geforderten Desinfektionseffekt zu erreichen.

Reinigung und Desinfektion von Essgeschirr in Fließband-Reinigungsmaschinen, sofern die verwendete Maschine bei einer Durchlaufzeit von wenigstens 3 Minuten und guter Temperaturführung (Waschzonen 45 bis 60 Grad Celsius, Desinfektionszone mindestens 60 Grad Celsius) makroskopische Sauberkeit des Essgeschirres gewährleistet.

Name	Hersteller	Wirkstoffbasis
APESIN super	Werner & Mertz Professional Vertriebs GmbH	Alkylamin, Alkylaminderivat
Divosan HS35	Diversey Austria Trading GmbH	Peroxidverbindung
ecosol CLEAN DES	Hagleitner Hygiene International GmbH	Oxidationsmittel
ecosol ECO DES	Hagleitner Hygiene International GmbH	Oxidationsmittel
HOLLUVIT DES 10	Julius Holluschek Chem. & Waschmittelindustrie GmbH	Chlorabspaltende Verbindung
holluvit DES CLT	hollu Systemhygiene GmbH	Chloramid
holluxin Des HP	hollu Systemhygiene GmbH	organische Säure, Peroxidverbindung
LG DES 851	hollu Systemhygiene GmbH	Oxidationsmittel
Nowa food KRC 740	Werner & Mertz Professional Vertriebs GmbH	Chlorabspaltende Verbindung
OxyDes/ECL255	Ecolab GmbH	
Solid des	Ecolab GmbH	Triclosene-Natriumdihydrat
Suma Lima DES L3	Diversey Austria Trading GmbH	Chlorabspaltende Verbindung
SUMA LIMA L3	Diversey Austria Trading GmbH.	Chlorabspaltende Verbindung
Trump Des	Ecolab GmbH	Natriumhypochlorit
Witty-Spül P Plus	Witty GmbH & Co. KG	Oxidationsmittel