

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
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
LG DES 851	hollu Systemhygiene GmbH	Oxidationsmittel
Nowa food KRC 740	Werner&Mertz VertriebsGmbH	Chlorabspaltende Verbindung
OxyDes/ECL255	Ecolab GmbH	
Solid des	Ecolab GmbH	Chlorabspaltende Verbindung
SUMA LIMA L3	Diversey Austria Trading GmbH.	Chlorabspaltende Verbindung
TrumpDes	Ecolab GmbH	Chlorabspaltende Verbindung
Witty-Spül P Plus	Witty GmbH & Co. KG	Oxidationsmittel