

# Desinfektion im Lebensmittelbereich

Geprüft, zertifiziert und gelistet bei VAH (DGHM) und DVG

**Assindia**



**Wirksam gegen EHEC!**



- **Wirksam gegen den aktuellen Virus EHEC**
- **Zertifiziert**
- **Gelistet bei VAH (DGHM) bzw. DVG**

Die gefährlichsten Feinde im Lebensmittel verarbeitenden Bereich sind die unsichtbaren Feinde: Bakterien, Pilze und Viren.

Selbst augenscheinlich hygienisch saubere Oberflächen, Geräte und Werkzeuge können lebensgefährliche Keime übertragen. Immer wieder schreibt die Tagespresse von den tragischen Folgen. EHEC ist aktuell das Tagesthema in allen Medien.

Gerade deshalb ist Desinfektion das Thema mit der höchsten Priorität für jeden, der Lebensmittel verarbeitet.

Eine gewissenhafte Desinfektion ist der Garant für eine einwandfreie Arbeitsumgebung; und das ist die Voraussetzung für einwandfreie Lebensmittel.

Desinfektion mit Assindia-Produkten ist sicher! Jedes Produkt ist mehrfach klinisch getestet, zertifiziert, gelistet, und wirksam gegen EHEC.



**Desinfektion**

# Desinfektion im Lebensmittelbereich

Geprüft, zertifiziert und gelistet bei VAH (DGHM) und DVG



## DesoFekt Express Spray-Desinfektion

DesoFekt Express wirkt innerhalb von 60 Sekunden gegen Viren, Pilze und Bakterien.

Sprüh-Desinfektion für Bereiche mit hohen Hygiene-Anforderungen wie Gewerbeküchen, Sonnenstudios, Saunen, Kunden- und Gäste-WCs.

DesoFekt ist zweifach klinisch getestet und bei der VAH gelistet.

Nachgewiesene Wirkung gegen küchenspezifische Bakterien und hygienerelevante Keime wie Escherichia Coli, Legionella pneumophila, Staphylococcus aureus, Streptococcus faecalis und Salmonellen. Auch gegen Schimmelpilze in Feuchträumen wirkt DesoFekt Express.

DesoFekt Express ist besonders empfehlenswert für Acrylglas (Plexiglas).

## Deso LBM Desinfektions- reiniger

Deso LBM reinigt kraftvoll und desinfiziert alle feucht abwaschbaren Oberflächen in Gewerbeküchen und Metzgerei in einem Arbeitsgang. Bei einer Dosierung von nur 1 % (Standard-Dosierung) ist Deso LBM wirksam gegen alle küchenspezifischen Bakterien wie Salmonellen, Staphylokokken, E.-Coli sowie HIV- und HBV-Viren, Pilze und Hefen. Deso LBM erfüllt alle Voraussetzungen für die regelmäßige Desinfektions-Reinigung, die in der Gewerbeküche gesetzlich vorgeschrieben ist.

Deso LBM ist gutachterlich geprüft, zertifiziert und gelistet bei der DVG.

Ab Juni auch erhältlich in der 1000 ml Flasche

## DesoManol Antibakterieller Handreiniger

Reinigt und desinfiziert die Hände mild und schonend und mit frischem Duft. Wirksam gegen Bakterien und Pilze.

Ideal für lebensmittelverarbeitende Betriebe, Molkereien, Schlachtereien, Großküchen und Gastronomie.

Die Hände werden mit 3 ml DesoManol 30 Sekunden lang unverdünnt eingerieben, danach einfach mit Wasser abwaschen.

DesoManol ist gutachterlich geprüft, zertifiziert und gelistet bei der VAH (Richtlinien d. DGHM).



Verpackung	Art.-Nr.
5000 ml Kanister	73450
500 ml Pump-Sprayer-Flasche	73420

Verpackung	Art.-Nr.
5000 ml Kanister	74750
1000 ml Flasche	74710

Verpackung	Art.-Nr.
5000 ml Kanister	72250
1000 ml Flasche	72210

Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Assindia Chemie GmbH  
Wilhelm-Tenhagen-Str. 14  
46240 Bottrop  
Tel. 02041-709560  
Fax 02041-7095629  
Email info@assindia.de  
www.assindia.de



**Assindia - Hygiene mit System**  
[www.assindia.de](http://www.assindia.de)