

Firma  
Dreiturm GmbH

...führend in Einstufung,  
Kennzeichnung und  
EG-Sicherheitsdatenblättern

36396 Steinau an der Straße

Dienstag, 5. September 2006

**Verkehrsfähigkeitsbescheinigung  
HACCP – System/Konzept - Bescheinigung  
für das Produkt „VARIOL® Sauer“ der Fa. Dreiturm GmbH**

Wir bestätigen hiermit für das Produkt

**„VARIOL® Sauer“**

der Firma Dreiturm GmbH, Industriegebiet West, D-36396 Steinau an der Straße nach Mitteilung von Rezeptur, EG-Sicherheitsdatenblatt, Produkt-/Anwendungsinformation und Überprüfung von

- EU-Zubereitungsrichtlinie (1999/45/EG)

die Übereinstimmung mit dem o. g. Gesetzestext. Weiterhin bestätigen wir nach Bewertung der Inhaltsstoffe, dass das Produkt „VARIOL® Sauer“ bei manuellen und mechanischen/maschinellen Reinigungsarbeiten zur Aufrechterhaltung der Betriebshygiene in Räumen bzw. Gebäuden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sofern kein direkter Kontakt zwischen Produkt und Lebensmitteln erfolgt, eingesetzt werden kann.

Grundlage ist die uneingeschränkte Beachtung der Gebrauchs- und Anwendungsanweisung des Herstellers beim Umgang und bei der Anwendung des Produktes, sowie die Schulung und Unterweisung des Anwenderpersonals durch den Arbeitgeber / Betreiber anhand von Reinigungsplänen, Betriebsanweisungen etc. Die allgemeinen Vorschriften des nationalen Gesetzgebers (in Deutschland z. B. BGV-Vorschriften, Hygienevorschriften, Gefahrstoffverordnung, etc.) sind durch den Anwender zu beachten.

Das Produkt kann im Rahmen eines HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points) auf Basis der Verordnungen EG Nr. 852/2004 + 853/2004 über Lebensmittelhygiene eingesetzt werden.

Die Bildung eines HACCP-Teams durch den Arbeitgeber / Betreiber und die Einführung von Arbeitsanweisungen, Prüfplänen und Checklisten zur Einhaltung der Gebrauchs- und Anwendungsinformationen des Herstellers wird empfohlen.

Das Produkt „VARIOL® Sauer“ kann somit im Rahmen HACCP-Konzeptes / HACCP-Plans / Hygieneplans oder im Rahmen von Verfahrens- und Arbeitsanweisungen eingesetzt werden oder in Eigenkontrollkonzepten und –maßnahmen nach HACCP-Grundsätzen sowie anderen Systemen zur Sicherstellung der Hygiene einbezogen werden. Hierbei sind die Anweisungen des Herstellers für manuelle oder maschinelle Reinigung zu beachten.



Reinhard Schlechter  
Geschäftsführer

**Chemical Check GmbH**  
**Gefahrstoffberatung**

[www.chemical-check.de](http://www.chemical-check.de)

Beim Staumberge 3

D-32839 Steinheim

Tel.: 0 180 5 - CHEMICAL

Tel.: 0 180 5 - 243 642



Peter Metze  
Dipl.-Ing. Chemie