

Informationen & Anwendungshinweise:

Anwendungsbereiche für Desinfektion im sensiblen Lebens- und Futtermittelbereich:

Die Desinfektion mit **membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich** ist im gesamten Lebens- und Futtermittelbereich denkbar.

Hier nur einige Beispiele in Lebensmittelbereich:

- 1. Lebensmittelverarbeitungsbetriebe:**
Desinfektion von Oberflächen, Geräten, Maschinen und Arbeitsbereiche, um diese Bereiche vor Verkeimung zu schützen und das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.
- 2. Lebensmitteltransport und -lagerung:**
membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich kann auch dazu verwendet werden, um Transportbehälter, Lagerräume und Fahrzeuge zu reinigen und zu desinfizieren, um die Integrität der Lebensmittel während des Transports und der Lagerung zu erhalten.
- 3. Gastronomie und Lebensmittelbedienung:**
membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich wird auch in Restaurants, Cafés, Kantinen und anderen Lebensmittelbetrieben eingesetzt, um Oberflächen, Tische, Küchenutensilien und Geschirr zu desinfizieren und so eine hygienische Umgebung zu gewährleisten. Mit einer Lösung von membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich ist es auch möglich Zapfanlagen schnell und sicher zu Spülen und damit zu desinfizieren!
- 4. Lebensmittelverkaufsstellen:**
Unser Desinfektionsmittel kann auch in Lebensmittelgeschäften, Märkten und anderen Verkaufsstellen eingesetzt werden, um Einkaufswagen, Körbe, Kassenbereiche und andere Oberflächen zu desinfizieren, die von Kunden berührt werden.
- 5. Lebensmittelzubereitung zu Hause:**
membraclean kann auch von Verbrauchern zu Hause verwendet werden, um Küchenoberflächen, Schneidebretter, Utensilien und andere Gegenstände zu desinfizieren, um die Sicherheit der zubereiteten Lebensmittel zu gewährleisten.

Einige Beispiele in Futtermittelbereich:

- 1. Produktionsanlagen:**
Desinfektion von Anlagen, Maschinen und Ausrüstungen in Futtermittelfabriken, um die Kontamination von Futtermitteln während des Herstellungsprozesses zu minimieren und die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards zu gewährleisten.

Anwendungshinweise: membraclean LFG Desinfektion im Lebensmittelbereich

2. **Futtersilos und -behälter:**

Desinfektion von Silos, Behältern und anderen Aufbewahrungseinrichtungen, um die Bildung von Schimmel, Hefen und anderen schädlichen Mikroorganismen zu verhindern und die Qualität der gespeicherten Futtermittel zu erhalten.

3. **Fütterungsausrüstung:**

Desinfektion von Fütterungsgeräten wie Futtertrögen, Tränken und Futterautomaten, um die Übertragung von Krankheiten zwischen Tieren zu minimieren und eine gesunde Futterraufnahme zu gewährleisten.

4. **Reinigung von Produktionsanlagen:**

Desinfektion von Bodenflächen, Wänden und anderen Oberflächen in Futtermittelfabriken, um die Ansammlung von Schmutz, Staub und Mikroorganismen zu reduzieren und die Hygienebedingungen in den Produktionsbereichen zu verbessern.

Es ist wichtig, **membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich** gemäß diesen Anwendungshinweisen zu verwenden und sicherzustellen, dass sie für den spezifischen Anwendungsbereich und die zu desinfizierenden Oberflächen geeignet sind.

Sie können uns auch kontaktieren, wenn Sie sich bei einem Anwendungsbereich nicht sicher sind!

Die gebrauchsfertige Lösung von **membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich** ist ideal für die Desinfektion aller feucht behandelbaren Oberflächen und Gegenstände, im gesamten Lebensmittelbereich, **membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich** ist fast überall einsetzbar!

membraclean ist nicht nur für den Innenbereich geeignet, sondern kann auch perfekt zur Desinfektion im Außenbereich.

membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich bietet eine sehr schnelle Keimfreiheit, ohne dass lange Einwirkzeiten erforderlich sind.

Mit einer Lösung von membraclean LFG Desinfektion in Lebensmittelbereich ist es auch möglich Zapfanlagen schnell und sicher zu spülen und damit zu desinfizieren!

membraclean ist auf allen nass abwischbaren Oberflächen und Gegenständen anwendbar und entfernt zuverlässig Bakterien, Viren, Pilze und deren Sporen, um eine hygienische Sauberkeit zu gewährleisten.



Anwendungshinweise: membraclean LFG Desinfektion im Lebensmittelbereich

Die Desinfektionsmittel von membraclean haben einen leichten Chlorgeruch während Ihrer Wirkung, der jedoch sofort verschwindet, sobald alle biologischen Verunreinigungen beseitigt wurden.

Der Wirkstoff in **membraclean Desinfektion für Flächen & Gegenstände** ist naturidentisch und wird auch von unserem menschlichen Körper produziert. Hypochlorsäure ist ein wichtiger Bestandteil in der Immunabwehr des menschlichen Körpers, da neutrophile Granulozyten im Immunsystem diese Säure produzieren, um Infektionen zu bekämpfen.

Unser (bio)aktives Chlor ist elektroaktiviertes Wasser, das durch Elektrolyse von Salzwasser erzeugt wird. Dieses Wasser enthält (bio)aktiviertes Chlor in Form von Hypochlorsäure und ist sehr wirksam gegen Mikroorganismen.

membraclean Desinfektion für Flächen & Gegenstände ist nicht mit herkömmlichen Chlor-Produkten zu vergleichen!

Zusammensetzung:

< 1,0 g/L Hypochlorit

< 10 g/L Kochsalz

Wasser

Stoffname: Aktives Chlor freigesetzt aus hypochloriger Säure

Anwendung zur normalen Desinfektion:

Gebrauchsfertiges Desinfektionsmittel ist fertig zum Gebrauch. **Die** vorgereinigten Oberflächen einsprühen, bzw. vollständig benetzen. Pro Quadratmeter werden ca. 30 - 50ml verwendet. Mindestens 30 Sekunden einwirken lassen, ggf. Restfeuchte mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch entfernen.

Hinweis:

Zur Desinfektion großer Flächen wie z.B. Fußböden, Wänden etc. empfehlen wir, **membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich** im Verhältnis von 1:5 (1 Teil membraclean auf 5 Teile Wasser) zu verdünnen! Bitte stellen Sie sicher, dass der Fußboden bereits vorgereinigt wurde. Verwenden Sie keine anderen Reinigungsmittel im Wischwasser, da dies die Wirkung von membraclean beeinträchtigen oder aufheben könnte!

Falls Sie unsicher sind, ob die Flächen oder Gegenstände für die Behandlung mit membraclean Desinfektion für Flächen & Gegenstände geeignet sind, empfehlen wir Ihnen, dass membraclean Desinfektionsmittel an einer unauffälligen Stelle zu testen!

QND Vertriebs GmbH
Görlitzer Weg 21
44625 Herne

Telefon: +49 (0)2323-137 50 40
E-Mail: info@membraclean.de
Web: <https://www.membraclean.de>

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.



Anwendungshinweise: membraclean LFG Desinfektion im Lebensmittelbereich

Anwendung zur Desinfektion von Lebensmittelleitungen und Zapfanlagen:

Durch das regelmäßige Spülen von Zapfanlagen und Lebensmittelleitungen mit **membraclean Desinfektion in Lebensmittelbereich** können Sie nicht nur das System komplett reinigen und desinfizieren, sondern stellen auch sicher, dass es zu keinen Biofilmauflagerungen mehr kommt.

Auch hierzu empfehlen wir eine Desinfektionsmittellösung im Verhältnis von 1:5 (1 Teil membraclean auf 5 Teile Wasser).

Durch die regelmäßige Anwendung von **membraclean LFG Desinfektion im Lebensmittelbereich** entfallen aufwendige Reinigungsprozesse!

Nutzen Sie unsere Hotline +49 (0) 2323-1375040, gerne helfen wir Ihnen den richtigen Weg für Ihre Desinfektion zu finden!

Sicherheitshinweise:

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

membraclean darf nicht in Hände von Kindern gelangen. Bei Augenkontakt mit reichlich Wasser spülen. Erste Hilfe, keine besonderen Maßnahmen erforderlich, bei Beschwerden Arzt aufsuchen.

Haltbarkeit:

Bei sachgemäßer Lagerung ist das Produkt 18 Monate haltbar. Verfallsdatum entnehmen Sie dem Etikett am Boden des Produkts. Nach Öffnung bitte innerhalb von 6 Monaten verbrauchen.

membraclean am besten dunkel und kühl lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen!

Entsorgung:

Inhalt und Behälter entsorgen Sie bitte entsprechend den örtlichen Vorschriften oder retournieren Sie diesen.

Transport:

Dieses Produkt ist nicht als Gefahrstoff eingestuft, gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008, deshalb unterliegt das Produkt keine besonderen Transport- und Lagervorschriften.

QND Vertriebs GmbH
Görlitzer Weg 21
44625 Herne

Telefon: +49 (0)2323-137 50 40
E-Mail: info@membraclean.de
Web: <https://www.membraclean.de>

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.