

## Speziell für die Lebensmittelverarbeitung entwickeltes Desinfektionsmittel Einzigartige Formulierung mit Benzoesäure

Bakterien der Gattung Listerien stellen spezielle Anforderungen an Reinigung und Desinfektion. Sie haben im Vergleich zu anderen Erregern geringe Anforderungen an Nährstoffe und Temperaturen.

Eine feuchte Umgebung bei Temperaturen von -0,4 °C bis zu +45 °C reichen zur Vermehrung aus.

Desinfektionsmittel mit einer kurzen Wirkdauer (z.B. Produkte auf Basis von Wasserstoffperoxid oder Chlor) reagieren sich innerhalb kurzer Zeit ab und die Listerien können nicht mehr abgetötet werden.

In verbleibendem Wasser auf Maschinen, Geräten, Förderbändern etc. vermehren sie sich dann sprunghaft weiter. Stehen die Maschinen für mehrere Stunden still, ist die Ausgangsbelastung an Keimen trotz erfolgten Hygienemaßnahmen sehr hoch. Ein weiterer Spülgang mit Trinkwasser verteilt die Listerien dann nur in der gesamten Anlage.

Eine einfache Umstellung auf Benzoesäure-basierte Desinfektionsmittel mit langer Wirkungsdauer kann dies zukünftig verhindern.

Durch den aktiven Wirkstoff Benzoesäure gibt es bei sachgerechter Anwendung keine Rückstände.

- Schnelle Wirksamkeit - ab 5 Minuten
- Auch lange Einwirkzeiten bis zu 60 Min. und länger durch stabilen Wirkstoff möglich

Maximale Anzahl von Anwendungen pro Tag wird durch die für den Zielorganismus empfohlene Einwirkzeit begrenzt.

- d.h. bei 5 Minuten Einwirkzeit bis zu 12x pro Stunde bzw. 96x pro Arbeitstag (8h)
- ohne einschränkende Reglementierung verwendbar

**Anwendungsbereiche:** Lebensmittelherstellungsbetriebe, Getränkehersteller, Lagerhäuser, Kühlräume, und Bereiche in Gewächshäusern in denen Lebensmittel verarbeitet werden. Desinfektion nicht-poröser Oberflächen (z.B. Arbeitsflächen, Kisten, Werkzeuge, Maschinen). Desinfektion von Ausrüstung durch Einweichen (z.B. Geschirr, Besteck, Geräte, kleine Maschinen, Maschinenteile, Kisten, Kartons). Desinfektion von Innenflächen ohne Zirkulation. Trinkwassersysteme (z.B. Leitungen, Tanks, Abfüller, Mischer, andere Maschinen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen).

**Gebrauchsanweisung:** Bereiten sie die Lösung entsprechend den betreffenden Krankheitserregern vor.

Auftragsvolumen: zwischen 0,2 und 0,4 l/m<sup>2</sup>, vorzugsweise als Schaum.

Ziel	Temperatur (°C)	Konzentration (% v/v)	Einwirkzeit (min.)
Bakterien	10	1% - 60 min / 1,5% - 30 min / 2,5% - 5 min	
	20	1% - 60 min / 1,5% - 30 min / 2% - 5 min	
Hefe	10	2% - 30 min / 2,5% - 15 min	
	20	1,5% - 60 min / 2% - 30 min / 2,5% - 15 min	
Pilze	20	4% - 60 min / 5% - 30 min / 6% - 15 min	

### Für den ökologischen Landbau zertifiziertes Desinfektionsmittel:

Prüfungsstandards: EU ÖKO Rechtsvorschriften, Demeter International, Naturland Deutschland, Gää Deutschland, Biokreis Deutschland, Betriebsmittelliste Deutschland resp. FiBL-Liste Öko-Verarbeitung.  
Quelle: [www.betriebsmittelliste.de](http://www.betriebsmittelliste.de)

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

**MENNO CHEMIE-VERTRIEB GMBH**

Langer Kamp 104 • D-22850 Norderstedt • Deutschland • T: +4940 52906670

F: +4940 529066766 • [info@menno.de](mailto:info@menno.de) • [www.menno.de](http://www.menno.de)