



www.Bummel24.de

Biozide stets umsichtig verwenden. Vor dem Gebrauch die Etikette und die Produktinformationen beachten.

HALAMID® IN DER LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

HALAMID®, EIN EINZIGARTIGES PRODUKT

- Breites Wirkungsspektrum
- Als Lösung nicht material-beschädigend
- Einfacher und vielseitiger Gebrauch
- Stabil
- Schnell biologisch abbaubar
- Keine Entstehungsgefahr resistenter Mikroorganismen

Listeria, Salmonella, E. coli und zahlreiche weitere Bakterien stellen

in der Lebensmittelverarbeitung und der Getränkeindustrie ein großes

Problem dar. Da Halamid® diese Mikroorganismen schnell und wirksam

abtötet, ist es ein für diese Branche geeignetes Desinfektionsmittel.

Im Unterschied zu vielen anderen, in der Lebensmittelindustrie häufig eingesetzten Produkten, werden die Bakterien gegen Halamid® nicht resistent (erworbene Resistenz). Halamid® kann sicher ganzjährig verwendet werden, ohne die Desinfektionsmittel abwechseln zu müssen.

ANWENDUNG

Nach der Reinigung Werkzeuge, Ausrüstung und Messer mit einer 0,3 - 0,5%-igen Halamid®-Lösung und 5 Minuten Einwirkzeit desinfizieren.

Internationale Gesetze schreiben vor, dass alle Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach dem Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mit klarem Wasser nachgespült werden müssen. Dank seiner hervorragenden Wasserlöslichkeit lässt sich Halamid® ganz einfach abspülen.

KEINE RESISTENZGEFAHR

Desinfektionsmittel werden in der Lebensmittelindustrie weit verbreitet eingesetzt. Verschiedene Studien haben gezeigt, dass einige Bakterien in der Lage sind, gegen manche quaternäre Ammoniumverbindungen eine Resistenz entwickeln, wobei man von erworbener Resistenz spricht. Das führt zu einer Selektion resistenter Bakterienstämme und dementsprechend zu großen Hygiene- und Sicherheitsproblemen. Mit Halamid® besteht diese Gefahr nicht. Es wirkt über einen irreversiblen Oxidationsmechanismus, der kein Anpassen oder Resistentwerden ermöglicht. Somit kann Halamid® in Lebensmittelbetrieben problemlos ganzjährig verwendet werden.

WIRKSAMKEIT

Halamid® ist in der Lebensmittelindustrie gegen zahlreiche Bakterien und Viren hochwirksam. **Einige Anwendungsbeispiele werden hier aufgeführt, aber das vollständige Wirkungsspektrum von Halamid® ist bedeutend breiter.**

Bakterien

Campylobacter jejuni
Enterococcus hirae
Escherichia coli
Listeria monocytogenes
Pseudomonas aeruginosa
Salmonella sp.
Staphylococcus aureus
Streptococcus sp.

Halamid® ist ein Produkt von Axcentive und vom 1 kg Eimer zu 1000kg Big Bags in verschiedenen Packungsgrößen erhältlich.

axcentive

Wenden Sie sich für weitere Infos an

Tel: 04409 - 97 09 012

Fax: 04409 - 8414

Email: info@Bummel24.de

oder besuchen Sie unsere

Website www.Bummel24.de

Der Gebrauch von Halamid® als Desinfektionsmittel unterliegt der lokalen Gesetzgebung und ist unter Umständen meldepflichtig. Wenden Sie sich diesbezüglich an die zuständige Behörde oder wenden Sie sich hinsichtlich der etwaigen Meldepflicht in Ihrem Land direkt an uns.

Die hier aufgeführten Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen, sind aber ohne ausdrücklichen Hinweis ohne Gewähr. Da die Benutzungsbedingungen außerhalb unserer Kontrollmöglichkeiten liegen, übernehmen wir im Hinblick auf den Gebrauch dieser Produkte, Angaben und Empfehlungen keinerlei rechtliche Haftung. August 2008