

**HACCP – System/ Konzept-Bescheinigung
für das Produkt „DREI:MED ViruPlus
alkoholisches Händedesinfektionsmittel“
der Dreiturm GmbH**

**Führend in Einstufung,
Kennzeichnung und
EG-Sicherheitsdatenblättern**

Wir bestätigen hiermit, dass das Produkt

„DREI:MED ViruPlus alkoholisches Händedesinfektionsmittel“

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

Bei dem Produkt **„DREI:MED ViruPlus alkoholisches Händedesinfektionsmittel“** handelt es sich um ein Händedesinfektionsmittel. Der Wirkstoff ist für die Produktart 4 „Lebens- und Futtermittelbereich“ notifiziert, daher haben wir keine Bedenken gegen den Einsatz dieses Produktes in Lebensmittelbereichen.

Vor Arbeiten im Lebensmittelbereich muss das Produkt vollständig verdunstet sein.

Unter diesen Bedingungen haben wir keine Bedenken, wenn nach Anwendung des Produktes **„DREI:MED ViruPlus alkoholisches Händedesinfektionsmittel“** mit Einrichtungen, Behältern, Besteck und Geschirr oder Oberflächen, die im Zusammenhang mit der Herstellung, Beförderung, Lagerung oder dem Verzehr von Lebens- oder Futtermitteln (einschließlich Trinkwasser) für Menschen und Tiere Verwendung finden, umgegangen wird.

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 Hygieneplänen, Reinigungsplänen, Betriebsanweisungen etc.

Sollte das Produkt auf Oberflächen gelangen, so sind diese ebenfalls mit klarem Wasser nachzureinigen.

Die allgemeinen Vorschriften des nationalen Gesetzgebers (in Deutschland z. B. DGUV-Vorschriften, Hygienevorschriften, Gefahrstoffverordnung, etc.) sind durch den Anwender zu beachten.

Steinheim, 29.09.2026



Marcel Wernke



Qualitätsmanagement
ISO 9001:2015

Wir machen Arbeit sicher
und gesund



Verband Deutscher
Sicherheitsingenieure e.V.

