

Simply the best!



Chemical Check GmbH • Chemical Check Platz 1-7 • D-32839 Steinheim

**Firma**  
**Ille Papier-Service GmbH**  
**Industriestraße 25**  
**D-63674 Altstadt**

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

11. Januar 2019



Wir machen Arbeit sicher und gesund



Verband Deutscher Sicherheitsingenieure e.V.



GHS Reach



GW/FU-11/2019-002

## **HACCP – System/ Konzept - Bescheinigung für das Produkt „Ille green - kitchen“ der Firma „Ille Papier-Service GmbH“**

Bei dem Produkt „Ille green - kitchen“ der Firma Ille Papier-Service GmbH handelt es sich um einen Küchenreiniger. Das Produkt ist eine gelbe Flüssigkeit. Der ph-Wert der unverdünnten Flüssigkeit beträgt 13,5.

Wir bestätigen hiermit, dass das Produkt

### **„Ille green - kitchen“**

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, zur Körperreinigung in Lebensmittelbereichen eingesetzt zu werden.

Daher haben wir keine Bedenken gegen die Verwendung des Produktes **„Ille green - kitchen“** bei Tätigkeiten, die im Zusammenhang mit der Herstellung, Beförderung, Lagerung oder dem Verzehr von Lebens- oder Futtermitteln (einschließlich Trinkwasser) für Menschen und Tiere stehen.

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.

Simply the best!



Chemical Check GmbH • Chemical Check Platz 1-7 • D-32839 Steinheim

Führend in Einstufung,  
Kennzeichnung und  
EG-Sicherheitsdatenblättern

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

Das Produkt „Ile green - kitchen“ kann somit im Rahmen eines HACCP-Konzeptes/ HACCP-Plans/ Hygieneplans oder im Rahmen von Verfahrens- und Arbeitsanweisungen zur Körperreinigung verwendet werden.



Peter Metze

Dip. Ing. Chemie / Fachkraft für Arbeitssicherheit



Wir machen Arbeit sicher und gesund



Verband Deutscher Sicherheitsingenieure e.V.



GHS Reach



GW/FFU-11/2019-002