

"Fodor József" ORSZÁGOS
KÖZEGÉSZSÉGÜGYI KÖZPONT

ORSZÁGOS ÉLELMEZÉS- ÉS
TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI INTÉZETE

H-1097. Budapest, Gyáli út 3/a.

Levélcím: H-1476. Budapest, 100 Pf. 52.
Telefon: +(36-1) 215-4130 Fax: +(36-1) 215-1545
E-mail: h8649rod@ella.hu Táviratcím: OÉTI
Bankszámlaszám: OTH10032000-00281519-00000000
Adóigazgatási azonosítószám: 15329530-2-43

Intézetvezető: Dr. Rodler Imre igazgató főorvos

ad 548-4/2001 OÉTI

Budapest, 2001. március 12.

CLEAN CENTER Kft.
Budapest, Cziráki u. 26./32.
1163

Tárgy: Élelmiszeripari fertőtlenítő-
szer engedélye

Ügyintézők: Dr. Sohár Pálné
Cseresznyák Veronika

HATÁROZAT

A **CLEAN CENTER Kft.** (1163 Budapest, Cziráki u. 26./32.) részére és kérelmére az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és végrehajtásáról rendelkező 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM rendelettel módosított 1/1996. (L9.) FM-NM-IKM rendelet felhatalmazása alapján a rendelkezésünkre bocsátott összetételi adatoknak megfelelő

MAXIMUM fertőtlenítő gépi mosogatószer

élelmiszeripari, nagykonyhai, vendéglátoipari felhasználását az indoklásban részletezett feltételekkel engedélyezem.

Jelen határozatban foglaltak ellen a kérelmező a kézbesítéstől számított 15 napon belül 3.000 Ft illetékbélyeggel ellátott, az Országos Tisztifőorvosi Hivatalnak címzett (Budapest, 1097 Gyáli út 2-6.) és az OÉTI-nél benyújtandó fellebbezést terjeszthet elő. Amennyiben a határozatot laboratóriumi vizsgálatok alapotzták meg, úgy a fellebbezésre induló vizsgálat díjszabását illetően a 48/1998. (VI.24.) FM-IKIM-NM-PM rendelettel módosított 55/1997. (VIII. 14.) FM-IKIM-NM-PM rendelet 3. §-ban foglaltak az irányadók.

INDOKLÁS

A beadott dokumentáció adatai, valamint az OÉTI Élelmiszer-mikrobiológiai főosztályának vizsgálatai és 6281/2000 OÉTI számú szakvéleménye alapján az **MAXIMUM fertőtlenítő gépi mosogatószer** élelmiszer-előállítás területén történő felhasználása élelmiszer-egészségügyi szempontból nem kifogásolható, a következők figyelembevételével:

Hatóanyagok, veszélyes összetevők:

Izopropil-alkohol	< 10%
Kálium-hidroxid	< 10%
Nátrium-hipoklorit	> 30%

A kiadmány hitelül:
Bacsinszki László
Bp.,
2003. I. 30.



Besorolása:EU veszélyjele **C = Maró***A készítmény sajátos veszélyeire/kockázataira utaló R-mondatok:***R 35** Súlyos égési sérülést okoz**R 31** Savval érintkezve mérgező gázok képződnek*A készítmény biztonságos használatára utaló S-mondatok:***S 1/2** Elzárva és gyermekek számára hozzáférhetetlen helyen tartandó**S 26** Ha szembe kerül, azonnal bő vízzel ki kell mosni, és orvoshoz kell fordulni**S 28** Ha az anyag a bőrre kerül, vízzel bőven azonnal le kell mosni**S 36/37/39** Megfelelő védőruházatot, védőkesztyűt és szem-/arcvédőt kell viselni**S 45** Baleset vagy rosszullet esetén orvost kell hívni. Ha lehetséges, a címkét meg kell mutatni**S 50** Savakkal nem keverhetőFelhasználási terület:Automata gépek mosogatószere. **Kézi mosogatóshoz agresszív, maró tulajdonsága miatt nem ajánlható!***Antimikrobiális spektrum: baktericid**Felhasználási paraméterek:*

Szerkoncentráció	Hőmérséklet	Hatásidő	Megjegyzés
0,1 – 0,5%	60 °C	2 perc	gépi mosogatás

*A felhasználók köre: Foglalkozásszerű.*Tárolási és anyagmozgatási előírások (eltarthatóság):

Eredeti, bontatlan csomagolásban, hőtől, fagytól védve, élelmiszerektől, italoktól, savaktól, egyéb vegyszerektől elkülönítve kell tárolni. Gyermekek kezébe nem kerülhet!

Élelmezés-egészségügyi szakvélemény, ill. előírások

A mosogatási technológiának biztosítania kell a mosogatóoldat maradéktalan leöblítését az edények, evőeszközök felületéről.

A rendeltetésszerű felhasználás során ügyelni kell arra, hogy az élelmiszerek sem a szerrel, sem annak maradékával vagy hulladékával ne kerüljenek érintkezésbe, ill. azokkal ne szennyeződjenek. A szert eredeti csomagolásban, élelmiszerektől elkülönítve kell tárolni. A termékkel szennyezett élelmiszerek vagy italok emberi fogyasztásra nem használhatók fel.

Előírt minőségi követelmények, fizikai, kémiai, stb. jellemzői:

Sárgás színű, klórszagú, vízzel elegyedő folyadék.

Sűrűsége 20°C-on: 1,4 g/cm³

pH-ja 20 °C-on: 14

A kiadmány hitelül:

Baccinzei Kórház

Bp.

2003. I. 30.



A termék összetételének megváltoztatását az OÉTI-nek be kell jelenteni.

Amennyiben az engedélyeztetés céljából benyújtott adatszolgáltatásból, dokumentációból származó egyes adatok tévesek, hibásak, félrevezetőek voltak vagy hiányoztak és ezek ismeretében szigorúbb előírások rögzítése lett volna indokolt, bármilyen ebből származó, vagy ezzel összefüggésbe hozható következményért (például az anyaggal/készítménnyel végzett tevékenységgel kapcsolatban bekövetkező egészségkárosodásért) a jelen határozatban megnevezett kérelmezőt teljes körű felelősség terheli.

Jelen engedélyt az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvényben, valamint az ennek végrehajtásáról rendelkező 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendeletben meghatározott jogkörömben adtam ki.

HATÁROZAT

A CLEAN CENTER Kft. (1163 Budapest, Cziráki u. 26/32.) által benyújtott élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és végrehajtási rendeletek (1995. évi XC. törvény és 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendelet) módosított 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendelet alapján a rendelkezésünkre bocsátott összetételi adatoknak megfelelően

(Dr. Rodler Imre)
igazgató főorvos

Erről értesülnek:

1. kérelmező
2. Irattár

2

A kiadmány hitelével:

Bacsinszki László

Bp.,

2003. I. 30.



INDOKLÁS

A beadott dokumentáció alapján, valamint az OÉTI Élelmiszer-mikrobiológiai főosztályának vizsgálatait és 6281/2000 OÉTI-ék által szabványosított eljárások alapján az MAXIMUM fertőtlenítő gépi mosogatószer élelmiszer-előállítás területén történő felhasználása élelmiszer-egészségügyi szempontból nem károsítható a következők figyelembevételével:

Határérték: 100 mg/kg

Iszapmentesítő: 10%

Kálium-hidroxid: 10%

Nátrium-hipoklór: 10%

maximum