

21-06-2024

## Attestation concernant l'utilisation en milieu alimentaire du produit

### Kiehl-RapiDés-plus

**Kiehl-RapiDés-plus** contient des composants soigneusement sélectionnés dont la composition est particulièrement adaptée pour une utilisation en milieu alimentaire. En tant que nettoyant désinfectant, **Kiehl-RapiDés-plus** peut être utilisé dans les cuisines, cantines ou dans d'autres domaines de transformation d'aliments pour le maintien de l'hygiène générale sur le site.

**Kiehl-RapiDés-plus** répond à toutes les exigences légales pertinentes comme :

- le règlement (UE) n° 528/2012 relatif aux produits biocides
- le règlement (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents
- le règlement CLP (CE) n° 1272/2008
- la loi sur les produits chimiques en Allemagne (ChemG)
- la loi allemande sur les produits de lavage et de nettoyage (WRMG)
- le code allemand des denrées alimentaires, biens de consommation et aliments pour animaux (LFGB)

De plus, nous confirmons que les composants du produit sont exclusivement d'origine synthétique, végétale ou minérale et qu'ils correspondent par conséquent aux exigences "cashier".

**Kiehl-RapiDés-plus** peut être intégré dans un concept HACCP sur la base du règlement (CE) n° 852/2004 et de la réglementation allemande en hygiène alimentaire (« Lebensmittelhygieneverordnung »). Ce concept d'autocontrôle se fait en général sous forme de plans de nettoyage et de désinfection ou par le biais d'instructions de travail et de procédures sur site.

Les applications citées ci-dessus impliquent le respect des indications de nos fiches techniques et fiches de données de sécurité. En outre, le gérant doit assurer la formation régulière du personnel utilisant le produit.

Ce document a été établi électroniquement et est par conséquent valable sans signature.