

"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 3753/2002 OÉTI

Budapest, 2003. június 25.

Clean Center Kft.
Budapest, Cziráki u. 26 – 32.
1163

Tárgy: Élelmiszeripari tisztító-
fertőtlenítőszer 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. (I.9.) FM–NM–IKM rendelet felhatalmazása alapján a rendelkezésünkre bocsátott összetételi adatoknak megfelelő

HYPO 10X fertőtlenítő tisztítószer

élelmiszeripari, nagykonyhai, vendéglátóipari 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 (1097 Budapest, Gyáli út 2-6.) és az OÉTI-nél benyújtandó fellebbezést terjeszthet elő. Amennyiben a határozatot laboratóriumi vizsgálatok alapozták meg, úgy a fellebbezésre induló vizsgálat díjszabását illetően a 48/1998. (VI.24.) FM-İKIM-NM-PM rendelettel módosított 55/1997. (VIII. 14.) FM-İKIM-NM-PM rendelet 3. §-ban foglaltak az irányadók.

INDOKLÁS

A beadott dokumentáció adatai, valamint az OÉTI Élelmiszer-mikrobiológiai főosztályának vizsgálatai alapján a **HYPO 10X fertőtlenítő tisztítószer** élelmiszer-előállítás területén történő felhasználása élelmiszer-egészségügyi szempontból nem kifogásolható, a következők figyelembevételével:

Hatóanyagok, veszélyes összetevők:

Nátrium-hidroxid	< 1%
Nátrium-hipoklorit	15 – 16%

Besorolása:

EU veszélyjele C = **Maró**

A készítmény sajátos veszélyeire/kockázataira utaló R-mondatok:

R 31 Savval érintkezve mérgező gázok képződnek

R 35 Súlyos égési sérülést okoz

A készítmény biztonságos használatára utaló S-mondatok:

- S 2** Gyermekek kezébe nem kerülhet
S 26 Ha szembe jut, bő vízzel azonnal 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 azonnal orvost kell hívni. Ha lehetséges, a címkét meg kell mutatni
S 50 Savakkal nem keverhető

Felhasználási terület:

Élelmiszeripari, konyhai felületek fertőtlenítése, mosogatás.

Antimikrobiális spektrum: baktericid, fungicid

Felhasználási paraméterek:

Szerkoncentráció	Hatásidő	Hőmérséklet	Megjegyzés
1,0%	5 perc	60 °C	
0,75%	10 perc	40 °C	

A felhasználók köre: Foglalkozásszerű.

Tárolási előírások (eltarthatóság):

Eredeti, bontatlan csomagolásban, hőtől, fagytól védve 6 hónapig tartható el. Élelmiszerektől, italoktól, savaktól, egyéb vegyszerektől elkülönítve kell tárolni. Gyermekek kezébe nem kerülhet!

Élelmezés-egészségügyi előírások:

A hatásidő letelte után a szer maradványait a kezelt felületekről alapos ivóvízes öblítéssel el kell távolítani. Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületek esetében az öblítés hatékonyságát ellenőrizni kell.

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

A rendeltetésszerű felhasználás során ügyelni kell arra, hogy az élelmiszerek sem a szerrel, sem annak maradvékával 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.

Fizikai és kémiai tulajdonságok:

Sárgás színű, klórszagú, vízzel elegyedő folyadék.

Sűrűsége 20°C-on: 1,2 g/cm³

pH-ja 20 °C-on: 14

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.

hypo 10x

3

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.

Erről értesülnek: 1. kérelmező, 2. Irattár


(Dr. Rodler Imre)
igazgató főorvos



hypo 10x