



ist ein antimikrobielles und pflegendes Mittel zur hygienischen Händewaschung zum Einsatz in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben (Großküchen, Kantinen), Anstalten, Heimen, Pflegebereichen, TKV



● **VAH-gelistet**

vom Verband für Angewandte Hygiene (VAH) geprüfetes und als wirksam befundenes Mittel zur hygienischen Händewaschung



● **antimikrobiell**

reinigt und dekontaminiert in **einem Waschgang** und reduziert auch die alkoholunempfindlichen Sporen (z. B. Clostridium difficile) durch intensiven Waschvorgang

● **geruchsneutral**

speziell für die Lebensmittelverarbeitung und den Dauergebrauch entwickelt, ohne den Zusatz von Parfümen, daher auch für Allergiker geeignet

● **schonend und pflegend**

pH-neutral: schont und pflegt die Hände durch die besonders hautfreundlichen Inhaltsstoffe, die die Haut praktisch nicht beanspruchen

● **hautfrisch und hygienisch**

hervorragende Wasch- und Reinigungsleistung bei gleichzeitig kurzer Einwirkzeit





## Präparateinformation und Anwendungshinweise

**EosSan®Emulsion-forte** ist ein Präparat aus hautfreundlichen und oberflächenaktiven Substanzen, kombiniert mit antimikrobiellen Alkoholen für die gleichzeitige Dekontamination in **einem** Waschgang.

Pro Handwaschgang werden 3 ml **EosSan®Emulsion-forte** unverdünnt in die Hände gegeben und das Präparat mindestens 30 Sekunden lang in den Händen verrieben. Dabei darauf achten, dass an den Fingerkuppen, Nagelbetten und unter den Nägeln besonders sorgfältig eingerieben wird, um die mikrobiologische Wirksamkeit zu gewährleisten. Anschließend mit Wasser aufschäumen und dann unter fließendem Wasser abspülen.

Es ist ratsam, die Händetrocknung mit Einmal-Handtüchern vorzunehmen, um die gereinigten Hände nicht unmittelbar anschließend mit im Handtuch vorkommenden Keimen zu infizieren.

Neben der Reinigung dient **EosSan®Emulsion-forte** auch der Beseitigung anhaftender Mikrokeime, welche zwar für die betreffenden Personen selbst in aller Regel nicht gesundheitsschädlich sind, beim Umgang mit Nahrungsmitteln jedoch auf diese übertragen werden können. Die Folge wäre vorzeitige Verderbnis der Lebensmittel durch Zersetzungs- und Fäulniskeime oder auch die potentielle negative Beeinträchtigung von Konsumenten, wenn sich die auf das Lebensmittel übertragenen Keime vermehren und dann nach oraler Aufnahme (Verzehr) infektiös wirken.

Die antimikrobielle Wirkung ist durch eine Kombination der desinfizierend wirkenden Alkohole Isopropanol und Ethanol gewährleistet. Voraussetzung ist selbstverständlich, dass die vorgenannte Waschzeit und Aufwandmenge eingehalten und zur Abtrocknung der Hände möglichst Einmal-Handtücher verwendet werden.

**EosSan®Emulsion-forte** ist hautschonend, weil der pH-Wert im Neutralbereich (wie Wasser) liegt. Dank der ausgesuchten Inhaltsstoffe kommt es auch bei täglich mehrfach wiederholter Anwendung zu keinerlei negativen physiologischen Auswirkungen.



**hentschke + sawatzki**  
CHEMISCHE FABRIK GMBH  
24539 Neumünster · Leinestraße 17  
Telefon +49 4321 98 72-0  
[www.hentschke-sawatzki.de](http://www.hentschke-sawatzki.de)