

# TOXADOR®

IHO-gelistetes  
**Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich**  
 - frei von Alkoholen, quat. Ammoniumverbindungen und Chloriden -

Reg.-Nr.: N-60703

**Zur Desinfektion von Räumen, Einrichtungen und Bedarfsgegenständen  
 in Fleischwarenverarbeitung • Bäckereien • Süßwarenindustrie  
 in gewerblichen Küchenbereichen • Krankenhausküchen und deren Nebenräumen  
 im Verarbeitungsbereich von Fisch- und Eiprodukten • in Transportfahrzeugen für Lebensmittel**

TOXADOR® ist ein hocheffizienter, mikrobiozider Desinfektionsreiniger ohne Alkohole, quaternäre Ammoniumverbindungen und Chloride. Die desinfizierende Wirkung auf Basis der Triamin-Technologie umfasst das in der Lebensmittelverarbeitung auftretende Spektrum von Problemkeimen (Bakterien, Pilze, Hefen). Außerdem wirkt TOXADOR® virusinaktivierend gegenüber HIV, Hepatitis-B und -C Viren sowie anderen behüllten Viren wie humane und aviäre Influenza-Viren (z. B. Vogelgrippe).

Die Gebrauchslösung ist gut materialverträglich. Lediglich bei längerem Kontakt mit verzinkten Oberflächen oder solchen aus Aluminium oder Kupfer bzw. Kupferlegierungen (Messing) kann es zu optischen Veränderungen kommen. Die Gebrauchslösung von TOXADOR® ist geruchsneutral, was bei der Anwendung im Lebensmittelbereich besonders geschätzt wird.

In der Regel gilt, dass die zu desinfizierenden Flächen vorher gereinigt werden, was auch mit TOXADOR® möglich ist, da das Mittel oberflächenaktive Inhaltsstoffe und Komplexbildner und somit eigene Reinigungskraft besitzt.

Keime	Konzentrationen und Einwirkzeiten		
	Mindest-Einwirkzeit	Bereich: wenig belastet	Bereich: belastet *
Bakterien	5 Min.	0,75 %ig	1,0 %ig
	30 Min.	0,25 %ig	0,5 %ig
Pilze/Hefen	5 Min.	3,5 %ig	4,0 %ig
	30 Min.	0,75 %ig	1,0 %ig

Empfohlene Temperatur: ca. 20 °C. Bei niedrigeren Temperaturen (z. B. 10 °C) wird eine Verdoppelung der Einwirkzeit oder eine Erhöhung der Anwendungskonzentration empfohlen.

\* belastet: z. B. Verunreinigungen/Lebensmittelreste

Lebensmittel dürfen nicht mit TOXADOR®-Lösung besprüht werden, auch ist ein Übergang von behandelten Flächen und Gerätschaften auf Lebensmittel dadurch zu vermeiden, dass die desinfizierten Flächen später mit klarem Leitungswasser gespült werden. Warmes Wasser verbessert den Abspüleeffekt!

**Gebrauchshinweise:** Nicht mit anderen Reinigungsmitteln mischen, da ansonsten Wirkungsverlust eintreten kann. Eventuell vorhandene Verunreinigungen, Rückstände von Seifen, Scheuermitteln usw. vor der Desinfektion von den zu behandelnden Oberflächen abspülen. Außerdem gilt: Jeweils frische Gebrauchslösung ansetzen!

Vor Verwendung die weiteren "Anwendungshinweise und Vorsichtsmaßnahmen" beachten. (Diese sind jeder Packung beigelegt bzw. aufgeklebt.) Enthält Bis(3-aminopropyl)dodecylamin, Komplexbildner, anionische und nichtionische Tenside, org. Säure



**hentschke + sawatzki**  
 CHEMISCHE FABRIK GMBH  
 24539 Neumünster · Leinestraße 17  
 Telefon +49 4321 98 72-0  
 www.hentschke-sawatzki.de

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.