

## Informationen zur Wirksamkeit von Desinfektionen gegen Bakterien (insb. Listerien)



Für ein europaweit tätiges Unternehmen wie der **FINK TEC GmbH** ist es Voraussetzung, dass die von ihr hergestellten Desinfektionsmittel nach europäischen Normen getestet werden.

### Was sind die “Europäischen Normen”?

Zur Bestimmung der Effektivität eines Desinfektionsmittels werden in der EU seit 1988 vereinheitlichte Testverfahren u.a. für die Anwendungsbereiche **Lebensmittelproduktion** (Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen) und **Tierhaltung** (Veterinärbereich) vom “*Europäischen Komitee für Normung*” (CEN) in Brüssel entwickelt.

In jedem EN-Test wird eine entsprechende Anzahl an relevanten Keimen getestet. Die von dem “*Europäischen Komitee für Normung*” ausgewählten Test-Keime repräsentieren Infektionserreger, die in den jeweiligen Bereichen zu kontrollieren sind und die eine relative Widerstandsfähigkeit besitzen. Somit soll gezeigt werden, dass mit diesen Wirksamkeitstests alle gängigen Keime in diesem Bereich abgetötet werden. So werden z.B. im EN 1276-Test für die bakterizide Wirkung im **Lebensmittelbereich** die folgenden Keime getestet:

- ***Staphylococcus aureus ATCC 6538*** (grampositives Bakterium)
- ***Enterococcus hirae ATCC 15442*** (grampositives Bakterium)
- ***Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442*** (gramnegatives Bakterium)
- ***Escherichia coli ATCC 10536*** (gramnegatives Bakterium)

**Wenn im Lebensmittelbereich von Listerien-Problematik gesprochen wird, ist hiermit meistens das Auftreten von *Listeria monocytogenes* gemeint. *Listeria monocytogenes* gehört zur den grampositiven Bakterien. Die Wirksamkeit gegen diesen Keim wird generell durch den EN1276-Test gezeigt. Eine spezielle Testung gegen *Listeria monocytogenes* kann auch durchgeführt werden, muss aber nicht!**

Folgende **FINK TEC**-Produkte wurden speziell gegen *Listeria monocytogenes* in Anlehnung an die EN-Norm 1276 getestet:

Produkt	Art.-Nr.	Konzentration	Anwendung Temperatur	Zeit
FINK – FC 20	10020	2,0 %	20 °C	5 min
FINK – FC 21	10021	2,0 %	20 °C	5 min
FINK – FC 23	10023	1,0 %	20 °C	5 min
FINK – FC 30	10030	1,0 %	20 °C	5 min
FINK – FC 40	10040	0,1 %	20 °C	5 min
FINK – FC 240	10240	100 %	20 °C	5 min
FINK – FC 2062	12062	0,1 %	20 °C	5 min
FINK – FC 2064	12064	0,1 %	20 °C	5 min
FINK – FC 2070	12070	0,1 %	20 °C	5 min
FINK – Antisept A	13302	100 %	20 °C	5 min

**AKTUELLE INFORMATION**

## Informationen zur Wirksamkeit von Desinfektionen gegen Bakterien (insb. Listerien)



Produkt	Art.-Nr.	Konzentration	Anwendung Temperatur	Zeit
FINK – Antisept E	13304	100 %	20 °C	5 min
FINK – Antisept G	13308	1,0 %	20 °C	5 min
FINK - ViroSept®	13319	0,1 %	20 °C	5 min
FINK – Steril	14000	0,1 %	20 °C	5 min
FINK – Steril SD	14001	0,1 %	20 °C	5 min
FINK – Steril SD plus	14002	0,1 %	20 °C	1 min
FT 41 SR	17041	1,0 %	20 °C	5 min
FT 43 SR	17043	1,0 %	20 °C	5 min
FT 69 CIP	17069	0,1 %	20 °C	5 min
FT 89 CIP	17089	0,5 %	20 °C	5 min
FT 103 DES	17103	0,1 %	20 °C	5 min
FT 107 DES	17107	2,0 %	20 °C	5 min
FT 186 SP	17186	0,25 %	20 °C	5 min
FT 199 DES	17199	2,0 %	20 °C	5 min
Ökoron® 12	17312	0,1 %	20 °C	5 min
Ökoron® 13	17313	0,5 %	20 °C	5 min
FINK - 12	18108	0,25 %	20 °C	5 min
Vitrino® 610	18610	0,1 %	20 °C	5 min
Vitrino® 640	18640	0,1 %	20 °C	5 min
Vitrino® 650	18650	2,0 %	20 °C	5 min
Vitrino® 690	18690	1,0 %	20 °C	5 min
FINK - Fettlöser	19404	0,1 %	20 °C	5 min
Sanitizer Foam	19415	2,0 %	20 °C	5 min
FINK – WM-A Hochkonz.	19420	0,25 %	20 °C	5 min
FINK - WM AQ	19421	1,0 %	20 °C	5 min

Des Weiteren sind alle von **FINK TEC** hergestellten Desinfektionsmittel, die im Lebensmittelbereich eingesetzt werden, nach der EN-Norm 1276 getestet.

Für weitere Fragen stehen Ihnen unsere Damen und Herren im Außendienst zur Verfügung.

Hamm, 29. November 2019

Dr. Marco Seelig  
(Abt. Zulassung)

Marion Weimann  
(Abt. Zulassung)

**FINK TEC GmbH**  
Oberster Kamp 23  
D-59069 Hamm  
Tel.: 02385 / 73-0  
Fax: 02385 / 73-349  
Email: info@finktec.com

AKTUELLE INFORMATION