



Unbedenklichkeitsbeschreibung knick'n'clean® Längere Frische von Lebensmitteln im Kühlschrank

Der Wirkstoff des knick'n'clean® hat die E-Nummer: E926. Dies bedeutet, dass der Wirkstoff als Konservierungsmittel in Lebensmitteln eingesetzt werden darf.

Nach der deutschen Trinkwasserverordnung 2001 darf der Wirkstoff mit einer Konzentration von 0,4 mg/l (=ppm) dem Trinkwasser zugegeben werden. In den USA ist sogar ein Wert von 0,8 ppm erlaubt.

Aus dem Gutachten vom Lebensmittelinstitut Hannover geht hervor, dass knick'n'clean® eine maximale Konzentration von nur 0,15 ppm im Kühlschrank freisetzt.

Es bleiben **keine schädlichen** Rückstände oder „Geschmacksveränderungen“ auf den Oberflächen der Lebensmittel zurück.

Die EG Richtlinie 98/8/EG (Biozid-Richtlinie) gibt genau an welche Wirkstoffe als Biozide für Lebensmittel eingesetzt werden dürfen. Deshalb muss jedes Produkt von der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) notifiziert werden. Nur wenn der Wirkstoff in den Listen des BAuA aufgeführt ist, darf das Produkt auch im Lebensmittelbereich eingesetzt werden.

knick'n'clean® ist nach Biozid-Richtlinie unter der Notifizierungsnummer N-25121 für die Produktart 4 bei der BAuA notifiziert.

Dies bedeutet, dass knick'n'clean® in folgenden Bereichen eingesetzt werden darf:

- dem Lebens- und Futtermittelbereich,
- dem Privatbereich und dem Bereich des öffentlichen Gesundheitswesens sowie anderer Biozid-Produkte.

Des Weiteren ist knick'n'clean® nach §16e des Chemikaliengesetzes beim Bundesinstitut für Risikobewertung in Berlin gemeldet.