



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Šrobárova 48
Praha 10
100 42

4Clean s.r.o.
Hradešinská 1955/28
101 00 Praha - Vinohrady

VÁŠ DOPIS ZN.:

ZE DNE: 9.11.2017
NAŠE ZN.: SZÚ 4069A/2017
EX 171579
VYŘIZUJE: Ing. Votavová
TEL./FAX.: 267082389
E-MAIL: lenka.votavova@szu.cz
DATUM: 22.11.2017

Věc: **ODBORNÝ POSUDEK** k posouzení bezpečnosti čisticích prostředků pro použití v potravinářských provozech

PŘEDMĚT ŽÁDOSTI:

K Vaší žádosti o posouzení bezpečnosti použití prostředků 4Cleaner 12, 4Cleaner 20 pro použití v potravinářských provozech, podle požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1935/2004 a § 26 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění následujících předpisů, sdělujeme:

PŘEDLOŽENÉ VZORKY:

- 1) Prostředek v originálním obalu - plastová lahev s označením 4Cleaner 12 – univerzální čisticí prostředek s antibakteriální přísadou; Návod k použití (v Návodu není uveden oplach pitnou vodou)
- 2) Prostředek v originálním obalu - plastová lahev s označením 4Cleaner 20 – vodou ředitelný čisticí a odmašťovací prostředek; Návod k použití

PŘEDLOŽENÁ DOKUMENTACE: Technické a Bezpečnostní listy

PROVEDENÉ ZKOUŠKY: Výsledky zkoušek jsou uvedeny v protokolech laboratoří SZÚ – Protokol o senzorní zkoušce S 4069A/17

ZÁVĚR

Na základě údajů v předložené dokumentaci a výsledků provedených zkoušek hodnotíme čisticí prostředky z hlediska požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1935/2004 znění následujících předpisů a zákona č. 258/2000 Sb., ve znění následujících předpisů takto:

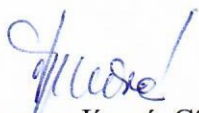
4Cleaner 12 – jako vyhovující pro dané použití v potravinářských provozech i na místech, která mohou přicházet do styku s potravinami postupem dle Návodu k použití, **pod podmínkou, že po aplikaci prostředku musí být proveden důkladný oplach pitnou vodou. Tento požadavek musí být doplněn do Návodu k použití.**

4Cleaner 20 - jako vyhovující pro dané použití v potravinářských provozech i na místech, která mohou přicházet do styku s potravinami postupem dle Návodu k použití, kdy po fázi mytí vždy následuje důkladný oplach pitnou vodou.

Ověření účinnosti přípravků není předmětem tohoto posudku.

Uvedený posudek se vztahuje pouze na výrobky, specifikované v tomto posudku a vyvozené závěry je možno uplatnit u ostatních výrobků téhož druhu, složení a vlastností.

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV
Centrum toxikologie
a zdravotní bezpečnosti
Šrobárova 48, 100 42 Praha 10


MUDr. Dagmar Jírová, CSc.
vedoucí Centra toxikologie a zdravotní bezpečnosti

Příloha: Protokol o senzorní zkoušce č. S 4069A/17



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Národní referenční laboratoř
pro materiály určené pro styk s potravinami
a pro výrobky pro děti do 3 let
Šrobárova 48, 100 42 Praha 10

Tel.: +420 267082389 E-mail: votavova@szu.cz



PROTOKOL O SENZORICKÉ ZKOUŠCE č. S 4069A/17

podle ČSN 77 0226, ČSN ISO 8586, ČSN ISO 8589, ISO 13 302, ČSN EN 1230-1,
ČSN EN 1230-2, DIN 10955:2004, na základě požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady
č.1935/2004, zákona č. 258/2000 Sb. a vyhlášky MZ ČR č. 38/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů

Odběratel: 4Clean s.r.o., Hradešínská 1955/28, 101 00 Praha -Vinohrady

Hodnocené výrobky: čisticí prostředky pro použití v potravinářských provozech

1) 4Cleaner 12 – univerzální čisticí prostředek

2) 4Cleaner 20 - vodou ředitelný čisticí a odmašťovací prostředek

Hodnocení pachu vzorku prostředku:

Vzorek č.	Ředění prostředku	Pach*/ charakteristika
1	1:10	2 / po použitých surovinách
2	1:1	2 / po použitých surovinách

Hodnocení pachu inertního povrchu ošetřeného přípravkem postupem uvedeným v Návodu k použití
a po oplachu pitnou vodou

Vzorek č.	Hodnocení intenzity pachu* inertního povrchu po ošetření přípravkem
1	0
2	0

*) 0 – žádný vnímatelný pach, 1 – pach právě zachytitelný, 2 – mírný pach, 3 – mírně silný pach, 4 – silný pach

Hodnocení cizorodé příchuti modelové potraviny při kontaktu s omytým povrchem

Modelová potravina	Strouhaná čokoláda, 4 h, 23 ± 2 °C.
Vzorek č.	Hodnocení - průměr**)
1	1,2
2	1,3

**) Průměr hodnocení ≤ 1,8 neovlivní senzorní vlastnosti potravin

1,9 – 2,3 možnost vyvolání malých změn senzorních vlastností potravin

≥ 2,4 nepříznivě ovlivní senzorní vlastnosti potravin

Zkoušky byly provedeny v senzorní laboratoři Centra laboratorních činností SZÚ se sídlem v Praze
vybranými posuzovateli

Protokol vypracoval: Ing. Lenka Votavová

V Praze dne 22.11.2017

Vedoucí NRL pro materiály určené pro styk
s potravinami a pro výrobky pro děti do 3 let

Ing. Jitka Sosnovcová

Razítko:

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV
Národní referenční laboratoř
pro materiály určené pro styk s potravinami
a pro výrobky pro děti do 3 let