

Salmonellenfrei

vom Ei bis zum Bratspieß mit

ASIRAL DuoSept

Im Rahmen der Zoonosen-Verordnung der EU ist für die gesamte Ei- und Geflügelindustrie ab 2010 strikte Salmonellenfreiheit gesetzlich vorgeschrieben:

„Die Zoonosen-Verordnung sieht vor, dass ab 2010 Eier aus mit Salmonellen infizierten Herden in der EU nicht mehr verkauft werden dürfen. Die gleichen Zielwerte wurden auf EU-Ebene bereits für Zuchthennen, Masthühner, Truthühner und bestimmte Schweinearten festgelegt.“
(Pressemitteilung der EU- Kommission IP/06/1082)

In ihrem Gutachten zur Verwendung von antimikrobiellen Mitteln zur Bekämpfung von Salmonellen in Geflügel empfahl die EFSA:

„von der Verwendung von antimikrobiellen Mitteln (Impfungen und Antibiotika) aufgrund der mit der Entwicklung, Auswahl und Verbreitung der Resistenz verbundenen Gefahren für die Gesundheit der Bevölkerung ist abzuraten.“
(Pressemitteilung der EU- Kommission IP/06/1082)

Die effizientesten Maßnahmen zur Bekämpfung von Salmonellen sind daher:

- **Wirksame Stallhygiene und Stalldesinfektion**
- **Verbesserte Desinfektionsverfahren und ein effizienter Desinfektionswirkstoff**
- **Wasseraufbereitung**



GmbH & Co. KG
Hermann-Wehrle-Str. 15 ~ D-67433 Neustadt
Tel. +49 (0)6321-9128-0 ~ Fax +49 (0)6321-9128-28
Info@asiral.de ~ www.asiral.de

Salmonellenfrei vom Ei
bis zum Bratspieß

Das ASiRAL DuoSept-Verfahren: Ökonomisch – Sicher – Umweltfreundlich

Das ASiRAL DuoSept-Verfahren ist ein universelles Desinfektionsverfahren auf Basis Chlordioxid, das vom sauren bis schwach alkalischen Bereich eingesetzt werden kann und verbindet höchste Desinfektionswirkung mit:

✓ **Ökonomie**

Einsparpotential zu herkömmlichen Verfahren: **über 80 %** je nach Einsatzzweck an: Produktkosten, Energie, Wasser, Zeit

✓ **Sicherheit**

- **lückenloses** mikrobizides Wirkungsspektrum

✓ **Umweltfreundlichkeit**

- keine AOX-Bildung
- minimale Wirkstoffkonzentration
- **rückstandsfrei**
- kein Nachwirken im Abwasser/Kläranlage

✓ **Lebensmittelverträglichkeit**

- zugelassen nach **Trinkwasser**verordnung
- geringste Einsatzkonzentration (im ppm Bereich)

✓ **höchster Materialverträglichkeit**

gegenüber Edelstahl und Elastomeren, **salzsäurefrei!**

Mögliche Anwendungen:

• **Stalldesinfektion:**

Desinfektion auch im belegten Stall (geprüft nach EN 1656 inklusive *Salmonella typhimorium*)

• **Oberflächendesinfektion und Schaumreinigung:**

Desinfektionsschritt mit Chlordioxidschaum (EN 1276 geprüft)

• **Prozesswasserdesinfektion:**

mikrobiologische Stabilisierung von **Spül-, Wasch-, Kühl- und Brüdenwasser**

• **Trinkwasserdesinfektion:**

Trinkwasseraufbereitung gemäß der deutschen Trinkwasserverordnung

Wir beraten Sie gerne individuell und erstellen mit Ihnen ein optimales Konzept für Ihren Betrieb.



GmbH & Co. KG

Hermann-Wehrle-Str. 15 ~ D-67433 Neustadt

Tel. +49 (0)6321-9128-0 ~ Fax +49 (0)6321-9128-28

Info@asiral.de ~ www.asiral.de

Salmonellenfrei vom Ei
bis zum Bratspieß