



DLG-geprüfte Reinigungs- und Desinfektionsmittel: 99 Produkte ohne Beanstandungen

DLG-Testzentrum veröffentlicht Ergebnisse der Jahreskontrolle – regelmäßig wiederkehrende Prüfungen für gleichbleibende Produktqualität – Produkte dürfen weiterhin DLG-Qualitätssiegel führen

(DLG). Milch ist ein sensibler Rohstoff und stellt hohe Hygieneansprüche an die Gewinnung und Verarbeitung. Für eine kontinuierlich hohe Milchqualität ist dabei eine sichere Hygiene unabdingbar. Deswegen werden Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Milchwirtschaft, die ein DLG-Qualitätssiegel führen, einer kontinuierlichen Produktüberwachung unterworfen und mindestens einmal jährlich auf ihre qualitätsrelevanten, wertbestimmenden Merkmale hin untersucht. Das DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel hat im Rahmen der Jahreskontrolle 2024 entsprechend den Prüfvorschriften beim Hersteller, im Handel oder bei Landwirten von insgesamt 99 Produkten von 21 Herstellern Proben gezogen und analysiert. Die Ergebnisse zeigen eindeutig: DLG-geprüfte Produkte haben herausragende Eigenschaften und eine gleichbleibende Produktqualität.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Milchwirtschaft, die ein DLG-Qualitätssiegel führen, werden – auf Basis der Anforderungen aus der Praxis – regelmäßig auf die Einhaltung ihrer Rezeptur, ihre reinigende und/oder desinfizierende Wirkung, das Schaumverhalten sowie auf Materialverträglichkeit hin überprüft.

Unter den Produkten finden sich solche zur Reinigung bzw. zur kombinierten Reinigung und Desinfektion von Rohmelkanlagen und Milchbehältern und zur Melkzeug-Zwischendesinfektion. Fünf Produkte von fünf Herstellern sind auf die speziellen Anforderungen von Molkereieinrichtungen hin angepasst.

„Das DLG-Qualitätssiegel gibt den Anwendern die Sicherheit, die Hygieneanforderungen optimal erfüllen zu können. DLG-geprüfte Reinigungs- und Desinfektionsmittel eignen sich besonders für den Einsatz, da die Prüfung alle wichtigen und praxisrelevanten Kriterien

absichert“, stellte **Dr. Michael Eise**, Bereichsleiter Betriebsmittelprüfungen im DLG-Testzentrum die Bedeutung der DLG-Prüfungen heraus. Besonders erwähnte er das bemerkenswerte Qualitätsmanagement der Hersteller. Dieses manifestiert sich in der Tatsache, dass alle 99 Produkte ohne Beanstandungen durch die Jahreskontrolle gekommen sind. Damit sei klar, so Eise, dass sich die Landwirte uneingeschränkt auf DLG-geprüfte Reinigungs- und Desinfektionsmittel verlassen können. „Gerade weil die Landwirte inzwischen als Ausgangspunkt der sogenannten ‚Food Chain‘ bei Problemen mit in die Haftung geraten können, ist das besonders wichtig“, fügte Eise abschließend hinzu.

Getestete technische Produkte, die die umfangreichen Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung DLG-ANERKANNT, Betriebsmittel das DLG-QUALITÄTSSIEGEL. Alle Prüfungen zeichnen sich durch überdurchschnittlich hohe Qualitätsvorgaben aus. Diese gehen über die reine Marktfähigkeit hinaus, orientieren sich an den Anforderungen der Praxis für das jeweilige Produkt und entsprechen neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen.

Mit der Teilnahme an DLG-Betriebsmittelprüfungen verpflichtet sich ein Hersteller zusätzlich zur Vergabeprüfung zu einer dauerhaften neutralen Überwachung der Produkte durch die DLG. Hierzu werden jährlich Überwachungsproben beim Hersteller oder auch unangekündigt im Handel oder beim Landwirt gezogen und analysiert.

Bild



Bild: Labor_DLG_20171215_014_FUH0818_2k.jpg

Bildunterschrift: Reinigungs- und Desinfektionsmittelprüfung im DLG-Testlabor

Presse-Kontakt

Dr. Frank Volz

Pressereferent Agrar

+49 69 24788-224

F.Volz@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 31.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihren Fachzentren für Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org