

# Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

## *HACCP Declaration of Conformity*

Die Baureihe **Planox Pro** in den Ausführungen:  
*The following models of the **Planox Pro**:*

Hergestellt von:  
*manufactured by:*



RZB Rudolf Zimmermann,  
Bamberg GmbH  
Rheinstraße 16  
D-96052 Bamberg

entsprechen den Vorgaben des Lebensmittelrechtes im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (HACCP) Anlage II Kapitel I Ziffer 2 a, b Kapitel II Ziffer 1c im Bereich von Leuchten zum Zeitpunkt der Bewertung.

*fulfill the requirements of food regulations according to Regulation (EC) No 852/2004 (HACCP) Annex II, Chapter I, Paragraph 2 a, b, Chapter II, paragraph 1c in the specialist area of ceiling mounted LED luminaires at the time of evaluation.*

Dieses wurde bei der Begutachtung 12.09.2017 Az.: Planox Pro 09-2017, durch das Sachverständigenbüro Stefan Tannenberg, Langenastr. 35, 56070 Koblenz (von der IHK zu Koblenz öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Betriebs- und Produkthygiene im Lebensmittelbereich) festgestellt.

*This was acknowledged on 12.09.2017 Az.: Planox Pro 09-2017, by the expert office Stefan Tannenberg, Langenastr. 35, 56070 Koblenz (officially authorized by and sworn expert of IHK Koblenz for production hygiene and product hygiene of the food sector).*

Die Konformitätserklärung hat eine Gültigkeit bis zum 27.09.2020 für die o. g. Modellarten, sofern die Bauarten und die Bewertungsgrundlagen bis dato nicht geändert wurden.

*The Declaration of Conformity is valid until 27.09.2020 for the above mentioned model ranges where the types have not been changed to date.*

von der IHK zu Koblenz öffentlich bestellter und vereidigter  
Sachverständiger für Betriebs- und Produkthygiene  
Lebensmittelbereich  
*Officially authorized by and sworn expert of IHK Koblenz for production  
hygiene and product hygiene of the food sector*

Ausstellungsdatum  
*Date of issue*  
27.09.2017

## Anhang Hinweis zur lebensmittelrechtlichen Konformitätserklärung

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an unsere ausgewählten Leuchten für den Einsatz in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Gerne möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass die vorgeschriebenen Montagehinweise, die erforderliche Schutzart und die chemische Beständigkeit unserer Leuchten zu beachten sind. Bei Leuchten mit Kühlrippen ist eine Ansammlung von Schmutzablagerungen zu beachten. Ohne den qualifizierten Einbau können sich Staub, Fremdkörper oder ähnliche Ablagerungen festsetzen. Die Gefahr einer Kontamination könnte hierdurch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Die fachgerechte Positionierung der Leuchten sowie Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen haben somit eine wichtige Funktion zur Erhaltung einer angemessenen Hygiene. Im Sinne des Lebensmittelrechtes sind Eigenkontrollen (z. B. Sichtkontrollen, Hygienekontrollen) und angemessene systematische Maßnahmen vollständig zu beachten. Insbesondere im vollständigen Einflussbereich über offenen Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen (Verpackungsmaterial, Maschinen, Arbeitsgeräte, etc.) ist bei der Gefahrenanalyse und/oder Risikobewertung jegliche Kontamination vollständig zu berücksichtigen und zu vermeiden. Die Verantwortung für die Hygiene oder ähnliches obliegt vollständig dem Lebensmittel- oder Bedarfsgegenständeunternehmen.

Freundliche Grüße  
Ihr RZB-Team

### **Annex** **Information concerning the declaration of conformity according to applicable food regulations**

*Dear Sir or Madam,*

*Thank you for your interest in our selected luminaires for use in the food and beverage industry.*

*We would like to draw your attention to the fact that the installation instructions, the necessary type of protection and chemical stability provided for our luminaires must be observed. Please note that dust can deposit on luminaires which are equipped with cooling elements.*

*If the luminaires are not installed in a professional manner, dust and other impurities can deposit on any surface of the luminaire, which in turn means that the risk of contamination cannot be completely excluded. The professional installation of the luminaires as well as proper cleaning and disinfection measures are thus of paramount importance when it comes to maintaining an adequate level of hygiene. Self-monitoring checks, such as visual inspections or hygiene checks, and adequate systematic actions as provided for by the applicable food regulations must be completely adhered to. In particular, any contamination in the entire area above exposed food products or ancillary products (packaging material, machines, implements, etc.) is to be taken into consideration within the framework of the risk analysis and/or risk assessment processes and is to be avoided to the fullest extent. The food or ancillary products manufacturer is solely responsible for hygiene and similar aspects.*

*Best regards,  
Your RZB-Team*

RZB Rudolf  
Zimmermann,  
Bamberg GmbH

Rheinstraße 16  
96052 Bamberg

Telefon  
0951.7909-0

Fax  
0951.7909-198

qualitätsmanagement@  
rzb-leuchten.de

www.rzb.de

Geschäftsführer:  
Dr.-Ing.  
Alexander Zimmermann,  
Reiner Jürgens

Sitz:  
Bamberg

Amtsgericht Bamberg:  
HRB 4464

Seite 1 / 1