



WeBe • clean[®] D
DOMESTIC

für eine keimfreie Umgebung...

**die universellen
ökologischen
Keim-Vernichter...**

**Effektivität
≥ 99,999%**



**nicht chemisch
nicht toxisch
effektiv**

**...für eine routinemäßige und gezielte
Desinfektion im häuslichen, sowie
Gastronomie- und Markt-Bereich**



Meistverbreitete gesundheitsgefährdende Mikroorganismen im häuslichen, gastronomischen und frischer Lebensmittel-Bereich

Mikroorganismen	Infektionsquelle
Campylobacter	rohes Geflügelfleisch
Salmonellen: S. Typhimurium S. Enteritidis	Eier, Schweine- und Geflügelfleisch, rohes Gemüse
Escherichia coli	Fleisch, Geflügel, Milchprodukte, roher Fisch u. Meeresfrüchte, Kreuzkontamination, Schneidebrett, Geschirr, Küchenutensilien
EHEC	rohes Fleisch, Rohmilch, Obst, Gemüse, ...
ETEC	fäkalische Kontamination von Lebensmittel
Yersinia enterocolitica	rohes Hackfleisch (Schwein)
Shigellen	über Kot in Trinkwasser, Lebensmittel, oder über Fliegen weitergegeben
Listerien	verzehrfertige Lebensmittel
Vibrio cholerae	verseuchtes Trinkwasser
Clostridien	in Konserven, Weckgläser..
Clostridium botulinum	in verdorbenen Konserven
Clostridium perfringens	Lebensmittel
Bacillus cereus	im rohen Reis als Sporen, die beim Kochen in die Nahrung gelangen, auch über Staub u. Erde
Staphylococcus aureus	überall, vor allem in proteinhaltigem Essen
Norovirus, Hepatitis A- und E-Virus	öffentliche Türklinken, Wasserhähne, Lichtschalter...

EHEC: Enterohämorrhagische Escherichia coli

ETEC: Enterotoxische Escherichia coli

Maßnahmen:

Routinemäßige und gezielte Desinfektion von Boden- und Arbeitsflächen im häuslichen, gastronomischen und im Bereich frischer Lebensmittel (Fische, Geflügel, Rindfleisch, Eier, Früchte...)

Gesicherte Desinfektion durch Anwendung entsprechender

WeBe • clean D – Produkte

WeBe • clean D HYGIENIC SOFT 50 und WeBe • clean D DOMESTIC LIGHT 100

zur Desinfektion von frischen Nahrungsmitteln (Früchte, Fische, Fleisch, Geflügel, Eier, etc.) im Haushalt und der Gastronomie sowie in Frischwaren-Märkten.

WeBe • clean D DOMESTIC MEDIUM 200

zur Desinfektion von frischen Nahrungsmitteln (Früchte, Fische, Fleisch, Geflügel, Eier, etc.) sowie von Boden- und Arbeitsflächen, mit mittlerer organischer Belastung, im Haushalt und der Gastronomie sowie in Frischwaren-Märkten.

WeBe • clean D DOMESTIC FORTE 300

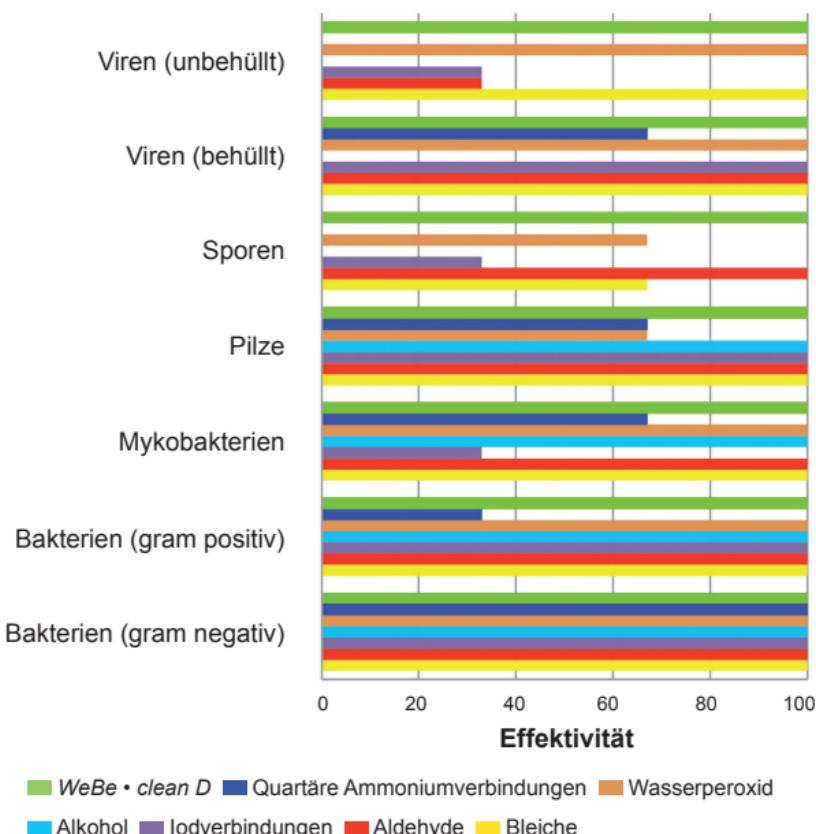
Boden- und Arbeitsflächen, mit hoher organischer Belastung, im Haushalt und der Gastronomie, insbesondere in Restaurants und Hotels sowie in deren Küchen und WCs.

Eine regelmäßige Anwendung von

WeBe • clean D-Produkten...

- bietet im Haushalt sowie in der Hotellerie, Gastronomie sowie in Frischwaren-Märkten einen sicheren Schutz vor Krankheitserregern;
- verbessert die Arbeitsbedingungen bei der Verarbeitung von frischen Lebensmitteln im Haushalt und der Gastronomie;
- verhindert effektiv gefährliche Kontaminationen von frischen Lebensmitteln in Märkten und Frischwaren-Theken

Positionierung der WeBe • clean D - Produkte bezüglich ihrer Effektivität im Vergleich zu den auf der Grundlage anderer Stoffe hergestellten Desinfektionsmitteln der Wettbewerber



WeBe • clean D DOMESTIC und HYGIENIC

die Desinfektionsmittel für den häuslichen, Gastronomie-, Hotellerie-, Restaurant- und Gaststätten-Bereich sowie für Frischwaren-Märkte:

- hoch effektiv bei vergleichsweise geringen Dosierungen (0,2 bis max. 0,4 Liter pro m² Fläche);
- breites Wirkungsspektrum ohne Bildung von Nebenprodukten;
- eliminieren alle Formen von Mikroorganismen zu ≥ 99,999%;
- chemiefrei und hautfreundlich;
- ungefährlich sowie ungiftig für Mensch und Tier;
- vollständig biologisch abbaubar;
- leicht zu handhaben und nicht brennbar;
- UV-geschützt und kühl gelagert, stabil bis zu 12 Monaten.

WeBe • clean D - Produkte

- werden aus einer wässrigen Lösung mit natürlichen Salzen und regenerativer Energie umweltfreundlich gewonnen;
- kopieren beim Einsatz die natürlichen Abwehrmechanismen des menschlichen Immunsystems, um infektiöse Pathogene abzutöten;
- töten pathogene Mikroorganismen so effektiv wie kein Gas, keine industrielle Säure, kein Pestizid oder anderer chemischer Stoff;
- eliminieren alle Arten von Mikroorganismen ($\geq 99,999\%$), auch jene, die sonst schwer abzutöten sind und hohe Resistenzen gegen chemische Angriffe haben, wie z. B., pathogene Keime, inkl. Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA) und Clostridoides difficile, Zellen wie Kryptosporidium und Giardia, Protozoen, Sporen wie Antrax und Legionella, Viren wie Ebola, Norovirus, HIV-1 und H1N1 (Schweinegrippe) sowie auch Influenza-A-Virus (Vogelgrippe) und Pilze, Listerien, etc.;
- lassen keine Resistenzbildung oder Mutationen zu;
- haben eine vergleichsweise hohe Ergiebigkeit und sind, aufgrund ihrer hohen Effektivität, somit verbrauchsärmer als herkömmliche Desinfektionsmittel;
- sind grundsätzlich auch für den Einsatz in Vliestuchspendern geeignet;

Desinfektion:

Reduktion von Bakterien/Hefen/Pilzen um 99,999% und Viren um 99,99%.

Sterilisation:

Vollständige Reduktion von Mikroorganismen um mindestens 99,9999% (1 unsteriles Objekt von 1 Million).



baua:
Bundesanstalt für Arbeitsschutz
und Arbeitsmedizin



Technologie sowie Produktwirkung geprüft und registriert



WeBe•clean GmbH
Stettiner Straße 22
D-30916 Isernhagen
Mobil +49 151 727 46 397
info@webe-clean.com
www.webe-clean.com

