



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 Toiletten, 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

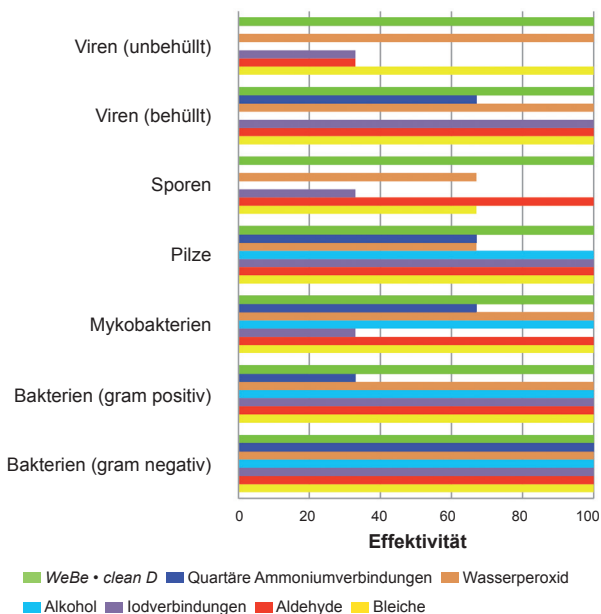
Boden- und Arbeitsflächen, mit hoher organischer Belastung, im Haushalt und der Gastronomie, insbesondere in Restaurants und Hotels sowie in deren Küchen und WCs.

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 $\geq 99,999\%$;
- 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 aerus* (MRSA) und *Clostridoides difficile*, Zellen wie *Kryptosporadium* 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).



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

