



Ozono e sicurezza della salubrità alimentare

📍 Mappa

□

Store Si!Happy si fa in quattro per te, mettendo a tua disposizione la soluzione più adatta alle tue esigenze. ✓ Cerchi visibilità nel web? La SEO di Si!Happy su Google è quello che fa per te! ✓ Vuoi comunicare offerte ed eventi? Si!Happy porta i tuoi annunci nelle prime pagine di Google e li promuove nei Social Network ✓ Stai pensando di ampliare il tuo business oltre i confini nazionali? Si!Happy International posiziona i tuoi annunci nei motori di ricerca delle nazioni di tuo interesse. Non finisce qui. ✓ Con Si!Happy Store vendi i tuoi prodotti online, anche se non hai un sito e-commerce

✓ Descrizione

Lo sai? La tua frutta, verdura, insalata, cibo sano potrebbe non fare tanto bene come hai sempre creduto. In effetti potrebbero agire portatori di malattie e cattive condizioni di salute. Gli agricoltori usano pesticidi sulle colture per aumentare la loro produzione commerciale. La frutta e la verdura possono sembrare perfettamente sicure ma possono trattenere residui di pesticidi. Inoltre, il raccolto può essere gestito in condizioni non igieniche da venti o più persone prima di essere trasportato a voi. Non è garantito che non ci siano batteri che inducono malattie o residui di pesticidi chimici sul cibo. Nulla vale la pena rischiare la salute della tua famiglia! I pesticidi sono prodotti chimici usati per proteggere le colture da insetti (insetticidi), erbacce (erbicidi), muffe (rodenticidi). Rimangono in piccole quantità come residui su un alimento che mangi, causando danni pericolosi alla tua e alla salute della tua famiglia. Esiste un legame preciso tra l'effetto dei residui di pesticidi e un'ampia gamma di terribili condizioni al sistema nervoso, mal di testa, infertilità, sanguinamento uterino, complicazioni della gravidanza, eruzioni cutanee, muscoli deboli e altre malattie. Oltre a queste malattie, l'assunzione di pesticidi può anche mettere a rischio te e la tua famiglia di forme fatali di cancro. La contaminazione da parte dei batteri costituisce anche un'enorme minaccia per la salute e delle persone un'enorme minaccia per la salute delle persone e può essere diffusa attraverso il cibo. Le più comuni malattie anche dei cibi a fermentazione putrida alimentare sono causate da batteri come la campylobacter e salmonella. Alcune delle malattie causate da questi batteri includono infezioni, sanguinamento abbondante e insufficienza renale. L'applicazione dell'acqua all'ozono è un colpo: lavaggio di frutta e verdura, per rimuovere insetticidi e altri prodotti chimici per distruggere batteri e virus. Ufficio di purificazione dell'aria, ospedale, clinica medica, laboratorio, sala d'attesa fresca. Sale riunioni, aule e sale di lettura: Deodorizzazione per mantenere fresco il frigorifero per prevenire avvelenamenti in cucina, deodorare i servizi igienici, deodorare le stanze dipinte di recente, sterilizzazione, disinfezione delle stoviglie, disinfezione dei bottini del latte per bambini, disinfezione dei vestiti, conservazione delle verdure fresche.

he, per mantenere il cibo fresco. Matteo Diot
isalvi mail matteodiotisalvi@hotmail.it

Contatti

Store Sì!Happy

Tel. 0744431927

<http://www.sihappy.it/>

Piazza San Giovanni Decollato 1, Te
rni, 05100

Nessun orario indicato
