



## Matteo Diotalvi - Ozon-Desinfektionsmittel auch für die Lebensmittelgesundheit



### 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

Wissen Sie ? Ihr Obst, Gemüse, Salat und gesundes Essen sind möglicherweise nicht so gut, wie Sie es immer geglaubt haben. Tatsächlich könnten sie als Überträger von Krankheiten und schlechter Gesundheit wirken. Landwirte verwenden Pestizide für Nutzpflanzen, um ihre kommerzielle Produktion zu steigern. Obst und Gemüse scheinen vollkommen sicher zu sein, können jedoch Pestizidrückstände zurückhalten. Darüber hinaus kann die Ernte von zwanzig oder mehr Personen unter unhygienischen Bedingungen gehandhabt werden, bevor sie zu Ihnen transportiert wird. Es gibt keine Garantie dafür, dass es keine Bakterien gibt, die Krankheiten oder chemische Pestizidrückstände auf Lebensmitteln auflösen. Nichts ist es wert, die Gesundheit Ihrer Familie zu gefährden! Pestizide sind Chemikalien zum Schutz von Pflanzen vor Insekten (Insektiziden), Unkräutern (Herbiziden) und Schimmelpilzen (Rodentiziden). Sie verbleiben in kleinen Mengen als Rückstände auf einem Lebensmittel, das Sie essen, und verursachen gefährliche Schäden für Ihre Gesundheit und die Ihrer Familie. Es besteht ein enger Zusammenhang zwischen der Wirkung von Pestizidrückständen und einer Vielzahl schwerer Zustände im Nervensystem, Kopfschmerzen, Unfruchtbarkeit, Uterusblutungen, Schwangerschaftskomplikationen, Hautausschlägen, schwachen Muskeln und anderen Krankheiten. Zusätzlich zu diesen Krankheiten kann die Einnahme von Pestiziden Sie und Ihre Familie einem tödlichen Krebsrisiko aussetzen. Die Kontamination durch Bakterien stellt auch eine große Gefahr für die Gesundheit der Menschen dar, eine große Gefahr für die Gesundheit der Menschen und kann über Lebensmittel verbreitet werden. Die häufigsten Erkrankungen der Lebensmittelboer werden durch Bakterien wie *Campylobacter salmonella* verursacht. Einige der durch diese Bakterien verursachten Krankheiten umfassen Infektionen, starke Blutungen und Nierenversagen. Die Anwendung von Ozonwasser ist ein Schlag: Waschen von Obst und Gemüse, Entfernen von Insektiziden und anderen Chemikalien, um Bakterien und Viren zu zerstören. Luftreinigungsbüro, Krankenhaus, medizinische Klinik, Labor, frischer Warenraum. m. Besprechungsräume, Klassenzimmer und

Lesesäle: Desodorierung, um den Kühlschrank kühl zu halten, um Vergiftungen in der Küche zu vermeiden, Desodorierung der Toiletten, Desodorierung der neu gestrichenen Räume, Sterilisation Desinfektion von Geschirr, Desinfektion von Babymilchbeute, Desinfektion von Kleidung, Konservierung von frischem Gemüse, um Lebensmittel frisch zu halten

## **Contatti**

---

### **Store Si!Happy**

Tel. 0744431927

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

Piazza San Giovanni Decollato 1, Terni, 05100

Nessun orario indicato

---