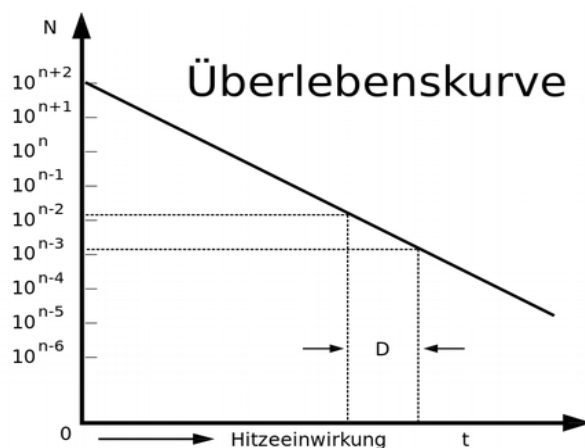


Desinfektion von Kleidung und Wäsche:

Wir sind moderne, aufgeklärte Menschen, mit einem entsprechenden Erfahrungsstand, einfach gesagt: **Wir kennen uns aus.** Wir wissen, dass Bakterien, Viren und Pilze für unsere Gesundheit gefährlich sind, deshalb geben wir acht. Wir wissen Eiweiß zerstört sich ab ca. 42 Grad Celsius, die Intim und Bettwäsche, die des Kranken bei etwa 95 Grad C waschen, schonender und ökologischer bei 60 Grad C und schon sind die Bakterien, Viren und Pilze nur noch Fragmente und zerstört.

Wirklich ? Ja, ich habe bei 60 C / 95 Grad gewaschen, da ist alles zerstört.

Die Wirksamkeit einer Hitzeendkeimung, oder auch Sterilisation hängt von der Temperatur und von der Einwirkzeit ab, die sogenannte Überlebenskurve zeigt die wie folgt:



Anzahl der Bakterien (N) in Abhängigkeit der Hitzeinwirkung zur Zeit (t)

Je länger die Einwirkzeit desto kleiner die Überlebensrate. Da der Erfolg (Bakterienanzahl) über die mathematische Potenz dargestellt wird, zeigt dieser Wert D, die Zeitdauer an, wann und bei welcher Hitzeanwendungsdauer noch 10 % der Bakterien leben. Diese Zahl ist dann bei welcher Temperatur und Zeit 10 % der Bakterien erhalten bleiben und wie oft der Vorgang wiederholt werden muss, sodass von dem Rest wieder nur 10 % überleben (1 % der Gesamtmenge) und so fort.

Bei der Wärme- und Hitzedesinfektion werden aufgrund dieser Werte D dann Empfehlungen für Mikroorganismen Bekämpfung ausgesprochen und zwar auf Temperatur und Einwirkzeit.

Bakterienart **Temperatur 121 Grad Celsius**
10 % überleben (D) in Minuten

Bazillus Cereus 0,03 bis 2,3 Minuten

Bazillus cereus ist ein Lebensmittel vergiftendes Bakterium, das besonders im Reis auftritt. *Bacillus cereus*-Sporen, die im rohen Reis vorkommen, überleben das Kochen und vermehren sich, wenn der Reis unterhalb von 65°C warmgehalten oder aufgewärmt wird. Deshalb soll man roten Reis nicht nochmal aufwärmen.

perfectpur med zerstört diesen Bazillus in weniger als 5 Minuten zu 100 %

Clostridium botulinum 7 bis 16 Minuten

Ein sehr gefährlicher Bacillus, der hoch Hitzeresistent ist
In luftdicht abgeschlossenen Konserven mit Fleisch, insbesondere Würstchen, Fisch, Gemüse, Früchte und Gewürze können die Sporen auskeimen und Toxin produzieren. Insbesondere unzureichend erhitzte selbst eingemachte Konserven sind betroffen. Kinder unter 1 Jahr sollten keinen Honig verzehren, da Sporen enthalten sein können, die Säuglingsbotulismus auslösen können.

perfectpur med zerstört diesen Bacillus in weniger als 5 Minuten zu 100 %

Aufgrund dieses Wissen hat man allgemein die Hitzeresistenz in Leben gerufen, die sich in verschiedene Stufen unterteilt:

Hier wieder die Überlebensraten (D) von 10 % bei Hitze ohne **perfectpur**

Organismus	Temperatur	Zeit
Streptokokken und Listerien und Polioviren	61,5 C	30 Minuten

perfectpur med zerstört diese in weniger als 5 Minuten zu 100 %

Hefen und alle Viren ohne Hepatitis B	80 C	30 Minuten
---------------------------------------	------	------------

perfectpur med zerstört diese in weniger als 5 Minuten zu 100 %

Hepatitis-B-Viren, viele Pilzsporen	100 C	5 – 30 Minuten
-------------------------------------	-------	----------------

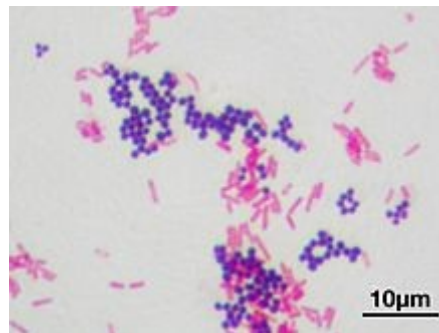
perfectpur med zerstört diese in weniger als 5 Minuten zu 100 %

Milzbranderreger	105 C	5 – 10 Minuten
------------------	-------	----------------

Erreger wurde aufgrund der Sicherheitseinstufung nicht untersucht, vergleichbare grampositive und natürlich auch gramnegative Bakterien lassen sich mit **perfectpur** sehr gut bekämpfen.

grampositiv leuchtet mit Ethanol dunkelrot, gramnegativ leuchte hell rosa

Bild zeigt die gramnegativen Colibakterien und die grampositiven Staphylococcus aureus, (MRSA-Keim) die perfect mit **perfectpur** zu 100 % in weniger als 5 Minuten abgetötet werden.



Letztlich die Prionen, welche als Erreger von BSE weltweit Aufmerksamkeit erreichte. Es hat eine Hitzeunempfindlichkeit von 135 Grad bei 60 Minuten. Da die Entdeckung der Prionen erst 1997 mit einem Nobelpreis belohnt wurde, ist wenig über diese Erreger bekannt, letztlich weiß man, dass diese keine DNA/RNA besitzen und keine Viren, Pilze oder Bakterien sind.

Doch zurück zur Wäsche und Waschmaschine:

Wir haben gelernt, dass nicht alle Bakterien bei 40 C / 60 C oder 100 C absterben, und dass **perfectpur** innerhalb von weniger als 5 Minuten zuverlässig wirkt.

Da die Waschmaschinen nicht während des gesamten Waschprogramms die eingestellten Temperaturen halten sondern auch einen Großteil des Programms kalt abwickeln, werden Bakterien, Pilze und Viren auch bei der 90 Grad Celsius Einstellung überleben. Da **perfectpur** schnell und sicher schlimme Krankheitserreger wie MRSA Bakterien zu 100 % in kurzer Zeit vernichtet, die einen Waschgang überlebt hätten.

Deshalb, bei jeder Wäsche 3-4 Kappen perfectpur home in den Weichspülgang.

Quelle:Für perfectpur: Externe Prüfberichte 2017-17640 und gutachterliche Beurteilung vom 10.06.17 (VAH zertifizierte Labore) Allg. Mikrobiologie, für MCD Produktionsgesellschaft UG, Etztalstr. 23, 69427 Mudau,