

Är du säker på att du har rent?

ATP mätaren System SURE Plus ger dig svaren!

I samband med den nya livsmedelslagstiftningen ökar fokuseringen på produkt-säkerheten och att den mat som produceras innehåller rätt näring, håller hög kvalitet, smakar bra och är säker livsmedelshygieniskt.

Vi måste få ett "kvitto" på att vår rengöring fungerar!

Tills nu har vi använt oss av tryckplattor som vi skickat för analys och svar har vi fått tidigast efter 3-5 dagar, en lång tid om man har fått en kontaminering på utrustningen vilken kan vara förödande för livsmedels säkerheten.

ATP-tekniken ger ett omedelbart analys svar och mäter till skillnad från bakterieodling total hygien, alltså även livsmedelsrester som utgör grogrund för bakterietillväxt och hämmar verkan av desinfektionsmedel.

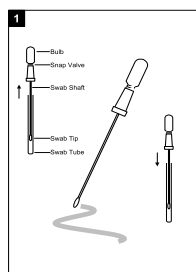
Analysen kan utföras ute vid arbetsstationen av vem som helst efter en kortare instruktion. Införandet av tekniken innebär ett helt nytt sätt att bedriva hygienarbetet.

Analysmetoden är snabb, inom 15 sekunder har du svar på om det är rent.

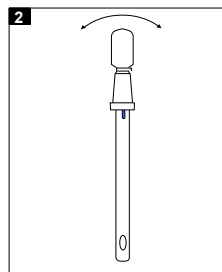


Så här enkelt är det!

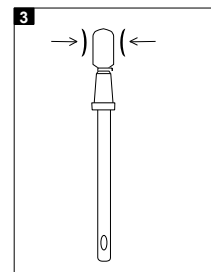
1. Svabba ett område av 10 x 10 cm om det är möjligt
2. Stoppa svabben i ATP mätaren (systemSURE II/ system SURE plus) och mät
3. **15 sekunder** senare har du svaret:
Godkänt- Godkänt med anmärkning – Ej Godkänt!



Svabba



Bryt



Pressa



För mer information eller beställning, kontakta oss!