

Gör dina hygienkontroller själv

Hygicult® sparar både tid och pengar

Bakterier kan under optimala tillväxtförhållanden fördubbla sig i antal på bara 20 minuter. Det är ett ständigt orosmoment som tidigare har krävt tidsödande provtagningsprocesser, där odlingarna sänts på analys i något avlägset laboratorium. Det kan då ta veckor innan man får resultatet i sin hand.

Enkla provtagningar med snabba provsvar

Många tror att man är tvungen att kontakta externa laboratorier för den här typen av analyser men så är inte fallet. Med **Hygicult®** agarplattor gör du snabbt och enkelt dina egna hygienkontroller. Fördelarna är många: Du får **snabba provresultat**, resultatet är **lätt att läsa av** och analyserna blir **mycket billigare**.

Hygicult® är den första tryckplattan för hygienkontroll som är godkänd av AOAC i USA samt NordVal och används idag av bland annat livsmedelsproducenter, livsmedelsinspektörer, restauranger och storkök över hela världen. Produkten är **godkänd av Livsmedelsverket** för både egenkontroll och offentlig kontroll.

Kontakta Jan-Erik Carlsson på Food Diagnostics AB om du vill veta mer om **Hygicult®**. Ring 031-335 13 61 eller maila jannerik@food-diagnostics.se. Du kan också besöka hemsidan www.food-diagnostics.se.



Så enkelt är det



Med Hygicult® agarplattor gör du enkelt och effektivt dina egna hygienkontroller av arbetsytor.



Provtagningen görs lätt genom att du trycker plattan mot arbetsytan.



Proverna sätts sedan in i ett enkelt värmeskåp i 30°C. Resultatet får du efter bara 2 dygn och kan lätt läsas av mot en avläsningsmall.

www.food-diagnostics.se