

Allergener

—ämne för uppskattat seminarium

● Företaget FOOD DIAGNOSTICS i Göteborg arrangerade ett mycket uppskattat hygien-och allergenseminarium i slutet av mars. Seminariet var anpassat för hygien- och kvalitetschefer, livsmedelsinspektörer, kökschefer, konsulter och alla andra som arbetar med allergen- och hygienfrågor. Målet var att ge en överblick över vad allergener är och vilken utrustning som idag används för att övervaka och styra produktion och rengöring.

Vi hade en gräns på 20 deltagare för att detta skulle kunna bli ett diskussions-seminarium och det blev det verkligen; säger Jan-Erik Carlsson, vd på FOOD DIAGNOSTICS.

Mätmetoder

Många intressanta frågor togs upp av deltagarna som kom från olika verksamheter. Allergener är och kommer att förbli ett mycket viktigt område i framtiden. Snabba och enkla mätmetoder för



Jan-Erik Carlsson, vd på
FOOD DIAGNOSTICS.

allergener visades också praktiskt. Ett av dem var Bioavid testkit för allergener som bygger på principen Lateral Flow Device.

Renaste handen

Även den uppskattade ATP-mätaren SystemSURE Plus kom till användning i tävlingen: Vem har den renaste handen? Maria Malek från Anticimex Göteborg visste hur man tvättar sig på ett bra sätt och tog hem förstaplaceringen. Idag så tas ett omgiv-

ningsprov med vår ATP-mätare och svabben Ultrasnap var 42:a sekund i Sverige berättade Frank Axelsson, ny produktspecialist för hygienområdet. Hanna Tidblom, produktspecialist Mikrobiologi, berättade också om vilka andra lösningar än de traditionella inom det mikrobiologiska området som FOOD DIAGNOSTICS kan erbjuda sina kunder. Våra metoder uppskattas för att de ger ett snabbt analys svar till en rimlig kostnad menar Hanna. •