

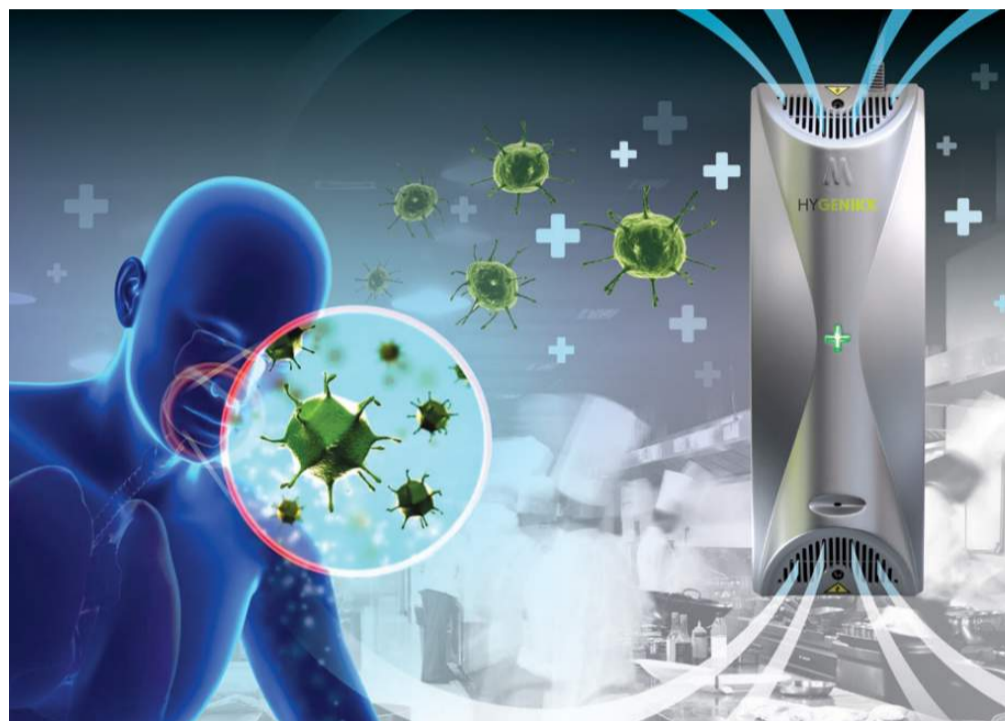
HYGENIKX ÄR BEPRÖVAD ATT UTRADERA FARLIGA LISTERIA BAKTERIER OCH FÖRBÄTTRA HYGIEN OCH RENLIGHET I STORKÖK- OCH MATSERVICEMILJÖ

Genom en kombination av den mest effektiva och raffinerade luft- och ytsteriliseringsteknik som finns tillgänglig utrotar **HyGenikx luft- och ythygienförstärkare** bakterier och virus genomgående i livsmedels, köks- och matservicemiljöer – validerad både i fält- och labbtest

Det revolutionerande luft- och ythygiensystemet, **HyGenikx**, har visat sig både utrota bakterier och virus inom hela mat- och livsmedelskedjan och skapar ett hygien- och livsmedelsskydd dygnet runt. Den kompakta, väggmonterade enheten använder en kombination av den mest effektiva och raffinerade luft- och ytsteriliseringstekniken som finns tillgänglig för att förhindra spridning av skadliga virus och bakterier till kunder och personal samt neutralisera alla lukter.

Infektionskontroll och livsmedelssäkerhet är några av, om inte de största riskerna för verksamheter inom livsmedelstjänster, och gör att operatörer hela tiden är under press att kontrollera och implementera de högsta hygienstandarder. Mikroorganismer sprider infektioner, äventyrar hygienstandarder, får mat att förstöras, skapar oangenäma lukter och kan föröka sig mycket snabbt. Så det är mycket svårt för traditionella rengöringsmetoder att hålla jämna steg.

På bara 8 timmar kan en enda bakteriecell föröka sig till över 8 miljoner, vilket innebär att hälsorisker och lukter fortfarande är



ett stort problem med normal rengöring och desinficeringsprocedurer som bara erbjuder en tillfällig lösning. Många anläggningar som hanterar livsmedel använder fortfarande bara dofter för att maskera lukter och riktar inte in sig på själva källan: föroreningen i både luften och på ytor.

HyGenikx är speciellt utformad för livsmedelsmiljöer och fungerar säkert hela dagen, varje dag och eliminerar bakterier och virus som finns i luften och på exponerade ytor i ett visst utrymme, även på de platser som är svårast att nå.

Oberoende validering

HyGenikx riktar sig mot och dödar biologiska faror i köket, inklusive Salmonella, Escherichia coli (E. coli), Norovirus (orsakar vinterkräksjuka) och andra primära infektionskällor, och har visat sig eliminera skadlig Listeria i en oberoende valideringsstudie som genomförts av ALS Laboratories – Storbritanniens ledande testleverantör inom livsmedels- och dryckestesttjänster.

Syftet med studien var att bedöma effekten av **HyGenikx**-tekniken på skadliga Listeria arter, varav en-Listeria monocytogenes-är en bakteriell patogen och allmänt förknippas med livsmedelsburna utbrott. I denna studie, inokulerades sterila ytor med Listeria monocytogenes och Listeria innocua, och lämnades kvar att torka, och lagras i ett kallt rum vid 1 ± 1 ° C i fyra dagar, där bakterier mättes dagligen. Detta utfördes i närvaro och avsaknad av **HyGenikx** teknik.

Resultatet

Resultaten visade att i avsaknad av HyGenikx teknik, fanns det en stadig yt-kontaminering med måttlig bakterietillväxt, men i närvaro av HyGenikx teknik fanns en utarmning av bakteriell kontaminering till oupptäckbara nivåer. Denna studie validerar HyGenikx förmåga att eliminera skadlig Listeria från miljön, och skyddar därmed både personal och kunder.

Testning på fältet

HyGenikx har utsatts i riktiga arbetskök också. I en hemlig gastropub togs svabbprover före och efter installationen av HyGenikx för att fastställa dess inverkan på renligheten. Specifikt, testningen fokuserade på "osynlig" smuts, dvs inte på de mest uppenbara platser. HyGenikx är inte utformad för att ersätta normal rengörings bästa praxis, utan för att stödja den. Köket som studerades var rent före testning, enligt deras normala förfarande

Den utrustning som användes var en ATP (Adenosintrifosfat) mätare, ett accepterat mått på renlighet. ATP är en energimolekyl som finns i alla växt-, djur- och mikrobiella celler. Dess detektion visar förekomsten av biologiskt material som inte är synligt för blotta ögat. Så, en ökning av biologiska rester (eller smuts!) ökar mängden ATP som finns på denna yta, vilket gör ATP en effektiv markör för bedömning av den hygieniska statusen för en miljöyta.

På gastropuben togs svabbprover från olika platser, allt från kanten av kylskåpsdörren och undersidan av hyllor, till baksidan av handfatet och eluttag – varav många anses svåra att nå eller utmanande områden. De områden som svabbades mätte 10cm x 10cm där det var möjligt.

Resultaten visade att avläsningarna i allmänhet var mycket låga, redan före installationen av HyGenikx, eftersom gastropuben hade ett mycket rent kök till att börja med! Avläsningarna från en vecka efter installationen visade dock att det fanns en klar minskning av ATP vid nästan varje punkt som testas, från 12% upp till 100% minskningar.

Resultatet

Sammanfattningsvis, trots att köket redan var mycket rent, var HyGenikx framgångsrik i att förbättra renligheten ytterligare, till nivåer omöjligt att uppnå med normala rengöringsmetoder. Genom sin revolutionerande teknik skapar HyGenikx en säkrare och mer hygienisk matservicemiljö – vilket ger både kunder och personal en hygienisk trygg och säker miljö.

HyGenikx-serien erbjuder modeller som passar alla typer av applikationer, från matlagningsområden, kylrum och framsidan av huset, till omklädningsrum, tvättrum, parkeringsgarage och miljö/soprum för att nämna några. HyGenikx har också visat sig förlänga livslängden på färskvaror.

För att ta reda på mer och läsa andra fallstudier, besök: www.greasefix.se/hygenikx

