

SUCCESSTORY Bedford Academy

Gymnasieskola hyllar HyGenikx som en framgång efter imponerande testresultat

Bedford Academy lät testa sina mikrobiella nivåer före och efter installationen av **HyGenikx**. Efter installationen rapporterade personalen inte bara att de kunde "uppleva, känna och lukta skillnaden i luften", utan också att testresultaten visade att **HyGenikx** minskade antalet mikrober med upp till 89% i sina lokaler!

Bedford Academy är en gymnasieskola som har cirka 1 440 elever i åldrarna 11-18 år. Restaurangen med café är öppen 5 dagar i veckan och erbjuder eleverna frukost, lunch och mellanmål under hela dagen. Restaurangen ligger i hjärtat av skolan och har en viktig roll att spela när det gäller att tillhandahålla näringsrik mat och en hälsosam miljö för att underlätta koncentration och inläring för eleverna.

Kockarna förbereder maten på plats och arbetar hårt för att hålla menyn aptitretande, uppdatera rätterna regelbundet och använda ingredienser av högsta kvalitet. De är också noga att hålla sina lokaler rena. De är väl medvetna om vikten av luftkvalitet och hygien.

Men oavsett hur väl personalen utför sina dagliga städuppgifter är det välkänt att dessa bara kan erbjuda en tillfällig lösning. Det är därför många anläggningar, som Bedford Academy, tittar på att investera i stödsystem, för att komplettera personalens bästa praxis och för att minimera riskerna för att virus och bakterier sprids.

Russell Abbey, chef för cateringtjänster för Heart Academies Stiftelse (som driver Bedford Academy) letade efter ett miljövänligt luftdesinfektionsmedel när vi introducerade honom för **HyGenikx**. Mechline besökte skolan, presenterade fördelarna och föreslog de mest lämpliga modellerna. Tre **HyGenikx**-enheter installerades, till en början på försök. Som en del av detta försök genomfördes ATP-tester, för att verkligen visa fördelarna med **HyGenikx** kan tillföra skolan.

ATP, eller adenosintrifosfat, är en energimolekyl som finns i alla levande saker, inklusive skadliga mikroorganismer. Dess närvaro på köksytor kan användas som en indikator på organiskt skräp och bakterier, och därför kontaminering.



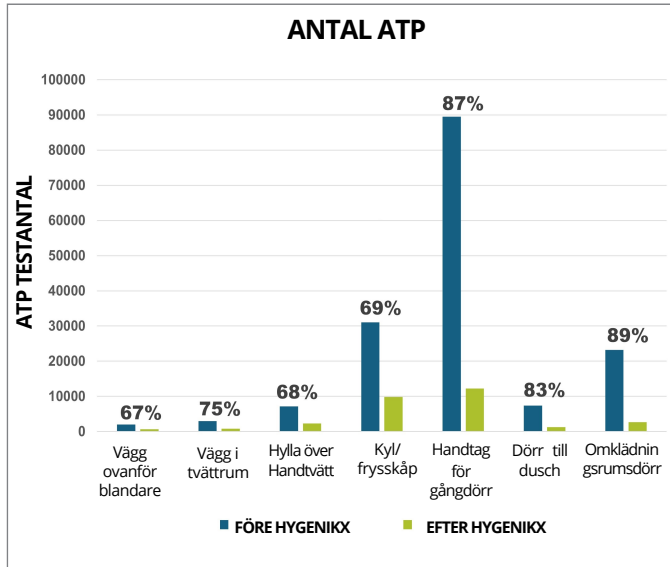
"Det jag gillar är det faktum att du kan känna och lukta skillnaden i luften när du går in i personalens omklädningsrum. Det brukade vara en unken gammal luft eftersom det var låg ventilation men sedan HyGenikx-enheten installerades är det som ett helt annat rum."

Russell Abbey, chef för cateringtjänster för Heart Academies Stiftelse (som driver Bedford Academy)

ATP-testning används i stor utsträckning inom livsmedelsindustrin för att övervaka renheten i HACCP-system – och varna de ansvariga för högriskområden och där förebyggande åtgärder behövs.

Tabell 1.

Testpunkter	FÖRE HYGENIKX ATP Tester	EFTER HYGENIKX ATP Tester	REDUCERING %
Vägg ovanför blandare	1984	661	67%
Vägg i tvättrum	2996	775	75%
Hylla över Handtvätt	7126	2283	68%
Kyl/frys-skåp	31012	9832	69%
Handtag för gångdörr	89483	12203	87%
Dörr till dusch	7365	1244	83%
Omklädningsrumsdörr	23226	2654	89%



Bärbara ATP-tester är lättanvända pinnpaket som ger snabba, kvantitativa resultat. Ju högre ATP-nummer, desto mer mikrobiell aktivitet finns. På Bedford Academy togs svabbar före och efter installationen av **HyGenikx**-enheterna för att se vilken inverkan de hade. Alla andra faktorer, såsom standardstädning och köksdrift, var oförändrade.

Testet. **HyGenikx**-enheterna installerades på tre platser, två enheter (HGX-W-20-F) installerades i huvudköket, den tredje (HGX-W-20-S) i personalens omklädningsrum. ATP-pinnar togs från 7 utvalda testpunkter, innan **HyGenikx** installerades, och sedan igen en vecka efter installation - Se tabell 1. Alla topsningar togs under normal skoltid med hjälp av en Kikkoman Lumitester Smart – bärbar ATP-luminometer.

Resultat. Resultaten var imponerande. Alla testade punkter visade minskningar av mikrobiella antal efter att **HyGenikx** installerades. Föreningensnivåerna hade minskat med i genomsnitt 77 procent – och upp till 89 procent.

"Dessa HyGenikx-enheter har gjort en märkbar skillnad när det gäller personalfrånvaro och 'avsaknaden' av förkylningar och snuva i teamet."

Kökschefen, Bedford Academy)

Introduktion till HyGenikx

HyGenikx luft- och ytdesinfektions system är designade för att förbättra hygien och säkerheten, minska risken för korskontaminering (infektionskontroll), förlänga hållbarheten för färsk livsmedel (minska avfall) och kontrollera lukter.

HyGenikx arbetar genom att använda en kombination av de mest effektiva luft- och ytsaneringsteknikerna som finns tillgängliga. Bakteriedödande UVC- och fotokatalytisk PCO-utmatning förbättras också genom produktionen av superoxidjoner och hydroxylradikaler, som tillsammans bildar Plasma Quatro, som har visat sig utrota skadliga bakterier, virus, VOC (flyktiga organiska föreningar), mögel och svampar som neutraliserande lukter.

HyGenikx riktar sig mot och utrotar biologiska faror inklusive Salmonella, Escherichia coli (E. coli), Norovirus och andra primära infektionskällor, och har visat sig eliminera skadlig Listeria.

HyGenikx är ett innovativt luft- och ytdesinfektionsmedel till låg kostnad, lätt att installera och lågt underhåll som har visat sig vara effektivt.

Slutsatser. Det framgår tydligt av resultaten att tillägget av **HyGenikx** i Bedford Academy hade minskat den mikrobiella aktiviteten avsevärt vid alla testpunkter, även under normala drifttider. Enheterna har bidragit till att förbättra hygienivåerna i ett redan rent kök och har minskat potentiella risker. ATP-testerna hjälpte också cateringteamet att identifiera hotspots för mikrobiell aktivitet i köket.

Russell Abbey är så imponerad av resultaten att de har beslutat att installera **HyGenikx**-enheter på alla platser inom stiftelsen:

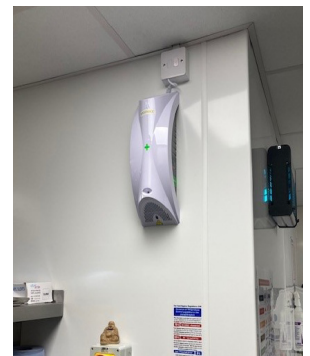
"Jag håller nu på att installera på våra andra anläggningar", förklarar Abbey, "Det jag gillar är det faktum att du kan känna och lukta skillnaden i luften när du går in i personalens omklädningsrum. Det brukade vara en unken gammal luft eftersom det var låg ventilation men sedan **HyGenikx**-enheten installerades är det som ett helt annat rum."

Kökschefen har också märkt en viktig förändring i sitt team efter installationen av **HyGenikx**:

"Dessa **HyGenikx**-enheter har gjort en märkbar skillnad när det gäller personalfrånvaro och 'avsaknaden' av förkylningar och snuva i teamet."

HyGenikx hjälper inte bara till att skydda kunder – i det här fallet skolelever – utan den hjälper också till att upprätthålla en hälsosam arbetsmiljö, vilket skyddar personalen från virussjukdomar och därför förbättrar personalens frånvaro.

Läs mer om **HyGenikx** på <https://www.greasefix.se/hygenikx/>



LinkedIn: #hgx #hygenikx #kökshygien #skolhygien #vittnesmål #fallstudie