

KONTROLLE DES LISTERIENRISIKOS IN LEBENSMITTELFABRIKEN MIT N-LIGHT™ LISTERIA SPP.



STATUS QUO BEIM NACHWEIS VON LISTERIA SPP.

Listeria ist eine Bakteriengattung, die häufig über Rohmaterialien in die Lebensmittelproduktion gelangt und ein potenzielles Kontaminationsrisiko darstellt. Zwar sind nicht alle Listerienarten pathogen, doch kann das Vorhandensein von Arten wie *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln zu schweren lebensmittelbedingten Erkrankungen führen, insbesondere bei Risikogruppen:

! DIE AYOPI-GRUPPEN SIND AM STÄRKSTEN GEFÄHRDET:



Nach Schätzungen der CDC ist die Listeriose mit etwa 260 Todesfällen pro Jahr die dritthäufigste Todesursache bei lebensmittelbedingten Erkrankungen.



N-LIGHT™ LISTERIA SPP. - INDIKATORTEST

Der Nachweis von *Listeria* spp. ist derzeit ein wichtiger Bestandteil von Umweltüberwachungsprogrammen in der Lebensmittelindustrie. Der N-Light™ *Listeria* spp. Indikatorntest bietet eine wirksame Lösung mit breitem Spektrum zum Nachweis einer Vielzahl von *Listeria*-Spezies und verbessert die Hygiene- und Sicherheitspraktiken in den Betrieben:



Listeria monocytogenes

Listeria innocua

Listeria welshimeri

Listeria grayi

Listeria marthii

Im Vergleich zu Tests, die sich ausschliesslich auf *Listeria monocytogenes* konzentrieren, bedeutet N-Light™ *Listeria* spp. mehr positive Ergebnisse und mehr umsetzbare Erkenntnisse zur Verbesserung der Hygienestandards in der Lebensmittelproduktion.



WIR VERÄNDERN DIE ART UND WEISE, WIE PATHOAGENTESTS DURCHFÜHRT WERDEN

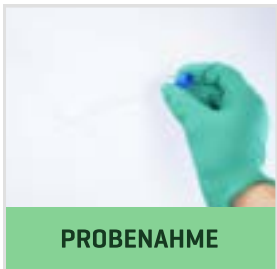
N-LIGHT™ LISTERIA SPP. TUBE ENTHÄLT EINE EINZIGARTIGE, INNOVATIVE TECHNOLOGIE



Scannen Sie, um unsere Technologie in Aktion zu sehen



EINFACHER, EFFEKTIVER PRÜFPROZESS



LABORBESTÄTIGUNG:

Positive N-Light™ *Listeria* spp. Teströhrchen können an ein internes oder externes mikrobiologisches Labor zur Analyse des Vorhandenseins von *Listeria* spp. und *Listeria monocytogenes* mit kulturellen Methoden (z. B. ISO 11290-1) oder PCR-Methoden (z. B. Eurofins) geschickt werden.

N-LIGHT™ LISTERIA SPP. MASSGESCHNEIDERT FÜR MEHRERE BRANCHEN

- Fleisch
- Gekochtes Aufschnittfleisch
- Frischer Fisch
- Geräucherter Fisch



- Frische Milchprodukte, z.B. Sahne
- Weichkäse gereift
- Käse Rohmilch weich
- Eiscreme



- Salatblätter
- Gemüse
- RTE-Komplexsalate
- RTE-Sandwiches
- Gekühlte Lebensmittel



- Tiernahrung



EIN WACHSENDES PORTFOLIO ZUR ERKENNUNG VON KRANKHEITSERREGERN UND ZUR HYGIENEÜBERWACHUNG

Andere NEMIS-Produkte anzeigen:



BEFÄHIGUNG ZUM KAMPF
GEGEN DAS UNSICHTBARE
nemistech.com

