

För att komma tillrätta med en del saker och svara på vanliga frågor som vi ofta får från kunder om användandet av SystemSURE Plus och Ultrasnap för snabb rengöringskontroll så har jag skrivit ned följande punkter.

1. Metoden är avsedd för omgivningsprover (redskap osv.) Kan inte användas för att mäta bakterier i livsmedel.
2. Provytan **MÅSTE** vara visuellt ren INNAN man mäter med SystemSURE. Om svabben blir synligt smutsig så får man låga värden (RLU)
3. Ultrasnap ska förvaras i kylskåp (får inte frysas) för att vara ok ända till sista förbrukningsdatum MEN håller sig i rumstemperatur minst 4 veckor.
När man tar provet så ska Ultrasnap (svabben) uppnått rumstemperatur. Om den är för kall så får man ett lägre värde. Det går bra att värma den i handen om den är för kall. Det är enzymet i toppen av svabben som ska uppnå rumstemperatur.
4. När ni tar provet så ska ni "svabba" och rulla Ultrasnappen ordentligt på ytan. Tänk på när ni skurar golvet hemma. Se gärna videon på www.food-diagnostics.se klicka på bilden av instrumentet.
5. ATP finns även i bakterier MEN bakterier är mycket små så dessa innehåller lite ATP. Produktceller, jäst och mögelceller är stora och innehåller mycket ATP.
6. Hårt rostade produkter, exempelvis kaffe och rostade nötter har låga halter av ATP.
7. Det är också svårt att mäta bakterier och ATP i oljiga produkter.
8. Enheten är **RLU**= Relative Light Unites = Relativa Ljus Enheter. Enzymet och ATP bildar ljus vid reaktionen. Ju skitigare det är desto mer ljus.
9. Varför kan man få ett högre RLU värde när man gör rent? DÄRFÖR att ytan kan bestå av BIOFILM (bakterier, smuts, proteiner osv.) Plack på tänderna är en typisk biofilm. När man gör rent så kan man lösa upp biofilmen och då får man ett högre RLU värde. Ibland så kan man få tvätta om ytan 3-5 ggr innan den blir ren.
10. Varifrån kommer gränsvärdena? Tillverkarna av olika ATP instrument har en lång erfarenhet och kunskap av att sätta dessa gränsvärden. Våra instrument SystemSURE tillsammans med svabben Ultrasnap har följande gränsvärden:
≤ 15 RLU = Godkänt.
16-30 RLU = Godkänt med anmärkning = Gör rent bättre nästa dag och ta omprov.
>30 = Omdisk och nytt prov tills värdet kommer under detta värde.
11. Andra instrument har andra gränsvärden beroende på att de har en annan kvalitet på enzymet i svabben och att instrumentet mäter på ett annat sätt.
12. VIKTIGT att använda en svabb med flytande enzym såsom Ultrasnap.
13. Mätning av händer: Vi människor har mycket ATP på händerna och vi har aldrig samma mängd. För det mesta är det svårt att komma lägre än 50 RLU. Det är dock mycket psykologiskt att mäta innan tvättning och efter. ATP halten ska minska med 80 % efter en korrekt tvättning. Jag brukar säga att 20 % får vara kvar, så om ni har 1000 RLU innan tvättning så ska ni kunna komma ner till 200 RLU.

14. Vad är det för skillnad mellan Hygicult och ATP prover? Hygicult mäter bara den mikrobiologiska kontamineringen (detta är ingen rengörings test) ATP ger ett bra utslag på om provytan är ren från den produkt som har funnits på den.

Det finns säkert fler saker och frågor ni funderar över OCH DÅ så ska ni ringa Dan Jeppsson 031-335 13 62 eller mig.

Jag har fått ett mail från Calle, Anticimex Halmstad, där han förtydligar skillnaden mellan SystemSURE och Hygicult.

Så här skriver han:

”Att verifiera rengöring med Hygicult är en metod som använts länge, eftersom det inte har funnits någon annan metod som varit enklare eller kunnat ge ett snabbt svar. Detta är en bakteriologisk kontroll. Hygicult mäter **endast** antalet bakterier på den provplatsen som man kontrollerar, man får alltså inte något värde på hur rent eller hur mycket produktrester man missat att städa bort. Om man inte gjort rent och det finns produktrester (näring till bakterier) spelar det ingen roll när bakterierna kommer till ytan, tillväxten kan gå snabbt beroende på de andra faktorerna. Denna metod tar minst 2 dagar för att få ett representativt svar, 2 dagar kan vid produktion vara lååååå tid.

Ultrasnap svabben tillsammans med SystemSURE mäter mängden produktrester på produktions ytan efter rengöring men även bakterier i viss mån. Att använda sig av Ultrasnap och SystemSURE är ett snabbare sätt att kunna verifiera/styra att företagets städrutiner har önskad effekt och dessutom att få svar direkt för att göra de korrigerande åtgärder. Man kan förhindra omfattande återkallelse av felaktiga produkter. Om vi översätter Control i HACCP så betyder det STYRA. För att kunna STYRA rengöringen och vidtaga korrekta åtgärder så måste vi använda snabba mätmetoder.

Det optimala sättet att få säkra produkter är att kunna göra en snabb rengöringskontroll, göra de åtgärder som krävs för att få ytan rengjord och göra omprov. Företaget bör och skall göra den mikrobiologiska kontrollen på produkterna istället.

Är ytan ren och produkten har låga värden vid analys har företaget nått sitt mål med en säker produkt.

Man kan sammanfatta att mätning med SystemSURE och Ultrasnap är den metoden som mäter rengöring snabbt vilket gör att åtgärden kan sättas in tidigare för att förhindra felaktiga produkter”

Calle Lindblom
Anticimex, Olofsdalsvägen 17
302 41 Halmstad

Med vänliga hälsningar

Jan-Erik Carlsson
FOOD DIAGNOSTICS AB
Box 5401
402 29 Göteborg
Tel. 031-335 13 61
Fax. 031-335 13 63

Besöksadress: Frans Perssons väg 6, 412 76 Göteborg.

Kunskap och ny teknik inom livsmedelsdiagnostik skyddar din verksamhet!
Snabbare och enklare analysmetoder ger dig ett försprång! www.food-diagnostics.se