

# Vnitropodnikový kontrolní program

Hygicult

Hygicult® – osvědčený a spolehlivý prostředek

Potravinářský průmysl, institucionální kuchyně a maloobchodní prodejny jsou ze zákona povinny provádět systematické hygienické odběry vzorků a zavést vnitropodnikový kontrolní program (EC 2073/2005). Pro ověření čistoty doporučujeme produktovou řadu Hygicult dipslide.

## Cenově efektivní řešení pro vaši vnitropodnikovou kontrolu

Hygicult je plastová destička s kloubovým mechanismem pokrytá z obou stran agarovým médiem a uzavřená v aseptické lahvičce.

- Hygicult TPC pro aerobní bakterie
- Hygicult E pro *Enterobacteriaceae*
- Hygicult E / beta-GUR pro *Enterobacteriaceae* a *E.coli*

Hygicult TPC a E jsou validovány v kolaborativní studii ve 12 laboratořích, validační zprávy byly schváleny AOAC (Asociace analytických společností) a NMKL (Skandinávská komise potravinové analýzy). Hygicult TPC validace je schválena AOAC a NordVal. Hygicult dipslidy jsou doporučeny v národních směrnicích pro implementaci EC 2073/2005 EVIRA, Finský úřad pro bezpečnost potravin.

## Výhody použití Hygicultu ve vnitropodnikovém monitoringu

- Test připravený k okamžitému použití na pracovišti
- Úspora práce, úspora času
- Zavedená, spolehlivá, dobře prokazatelná a osvědčená metoda
- Delší trvanlivost v porovnání s plotnami
- Kultivační metoda detekuje počet živých mikroorganismů
- Bez počítání kolonií, interpretace výsledků pomocí modelové tabulky
- V případě potřeby další kultivace vzorku v laboratoři, je transport dipslidu velmi jednoduchý. Vyrobeno podle ověřených postupů



Pro ověření čistoty doporučujeme produktovou řadu Hygicult dipslide.