



Con la aplicación cualquiera puede comprobar la limpieza fácilmente

aplicación
lumitester



Medida

Detección en 10 Segundos

STEP
1

Tome la muestra e inserte el hisopo en el cuerpo principal.



STEP
2

Agite bien e introdúzcalo en el lumitester



STEP
3

Medidas (RLU) mostradas en 10 segundos



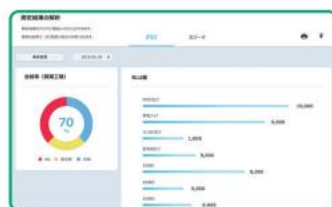
Analiza

La app monitorea continuamente la información

Los datos registrados se pueden visualizar en series temporales registrándose en nuestra aplicación especializada. Las tasas de aprobación de las inspecciones se representan gráficamente automáticamente y se pueden visualizar las mejoras. Los empleados serán más conscientes de la higiene y mantendrán un alto nivel de saneamiento ambiental, lo que ayudará a generar una mayor confianza en su negocio.



Mostrar datos de series de tiempo para cada inspección



Visualice los puntajes generales de inspección a través de gráficos



Conecta

Datos multisitio centralizados con gestión de datos en la nube

Los datos se almacenarán en la nube y se podrá acceder a ellos desde cualquier parte del mundo. Esto permitirá una rápida detección y respuesta ante cualquier problema que pueda surgir.



Sistema de monitoreo rápido de higiene

Lumitester™ Smart Código de producto: 61234

Tiempo de medición: 10 segundos

Salida de datos: RLU (Unidad de luz relativa)

Alimentación: Dos pilas AA alcalinas o de hidruro de níquel recargables

Accesorios: Dos pilas alcalinas AA, cepillo de limpieza, cable USB, correa, manual rápido

No utilice este producto para otros fines que no sean el control de la higiene.

No debe usarse para contar bacterias vivas en general ni para detectar patógenos específicos.

Prueba ATP+ADP+AMP

LuciPac^{A3}

LuciPac^{A3} Surface A3

Código de producto: 60361 100 hisopos/kit

LuciPac^{A3} A3 Water

Código de producto: 60365 100 hisopos/kit

Condiciones de almacenamiento: 2-8°C (No congelar)

25°C: 14 días (sin abrir)

30°C: 5 días (sin abrir)

Caducidad: 15 meses después de la fecha de fabricación.

Utilice LuciPac A3 para Lumitester Smart, PD-30 o PD-20. No lo utilices para otros modelos.

Kikkoman Biochemifa Company

2-1-1 Nishi-Shinbashi, Minato-ku, Tokio 105-0003 JAPÓN

TELÉFONO: +81-3-5521-5481 FAX: +81-3-5521-5498

biochemifa@mail.kikkoman.co.jp

https://biochemifa.kikkoman.co.jp/e/

https://biochemifa.kikkoman.co.jp/e/kit/atp/



Más información sobre la tecnología A3

La información contenida en este folleto está sujeta a cambios sin previo aviso.

© 2020 Kikkoman Corp. (1512C200801)



Porque una mejor detección equivale a una mejor protección.



servicio de comida



Lumitester™

Con detección A3

ATP+ADP+AMP

Más confiable y sensible

A3 encuentra lo que otros se pierden

Rápido

Verifique rápidamente los procesos de saneamiento en el sitio. Puede utilizarse como herramienta de mejora in situ.

Sencillo y fácil

Fácil de operar. Utilizable para cualquiera.

Numérico

El resultado se muestra como valor numérico. Fácil de estandarizar.

Preciso

Detecta no sólo ATP, sino también ADP y AMP. Encuentra lo que otros métodos pasan por alto.

kikkoman

¿Qué es una nueva prueba de ATP? - Sistema de monitoreo de higiene ATP+ADP+AMP

Kikkoman ha desarrollado una novedosa prueba de ATP, tecnología A3, utilizando la técnica de elaboración de salsa de soja. La tecnología A3 propia de Kikkoman permite detectar no sólo el ATP, sino también el ADP y el AMP que se han pasado por alto.

¿Qué es ATP, ADP y AMP?

Objeto a medir

Enzimas recidadoras de ATP

Tecnología Kikkoman A3

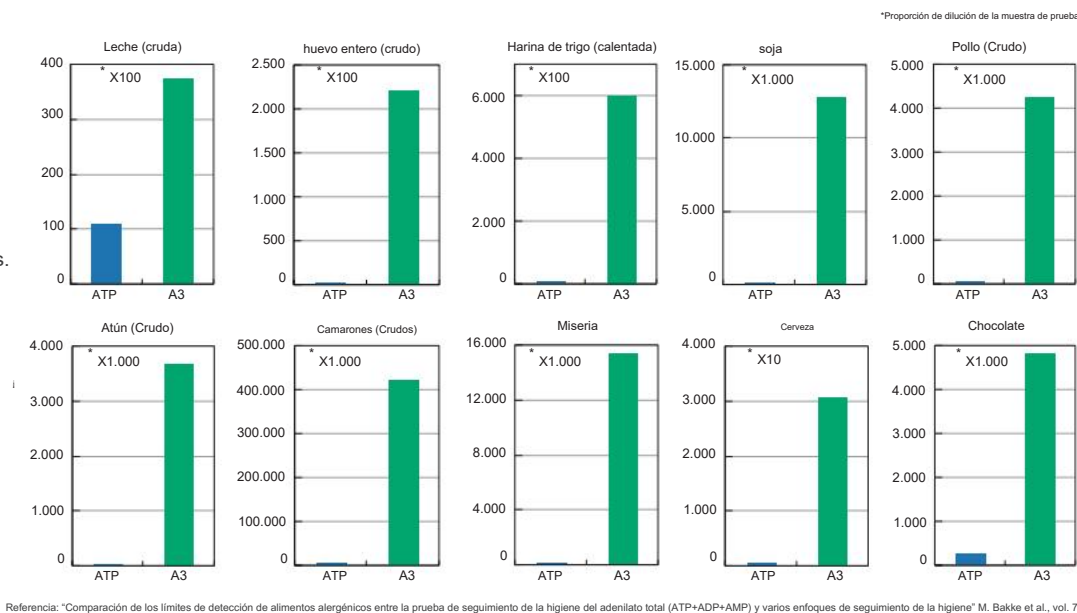
Tecnología A3: detecta ATP+ADP+AMP / Más confiable y sensible

LuciPac A3, que detecta ATP+ADP+AMP, mostró una sensibilidad y estabilidad superiores para la detección de residuos de alimentos y alérgenos en comparación con los ensayos de ATP convencionales.

El sistema de monitoreo de higiene ATP+ADP+AMP (ensayo A3) fue nombrado originalmente por Kikkoman.

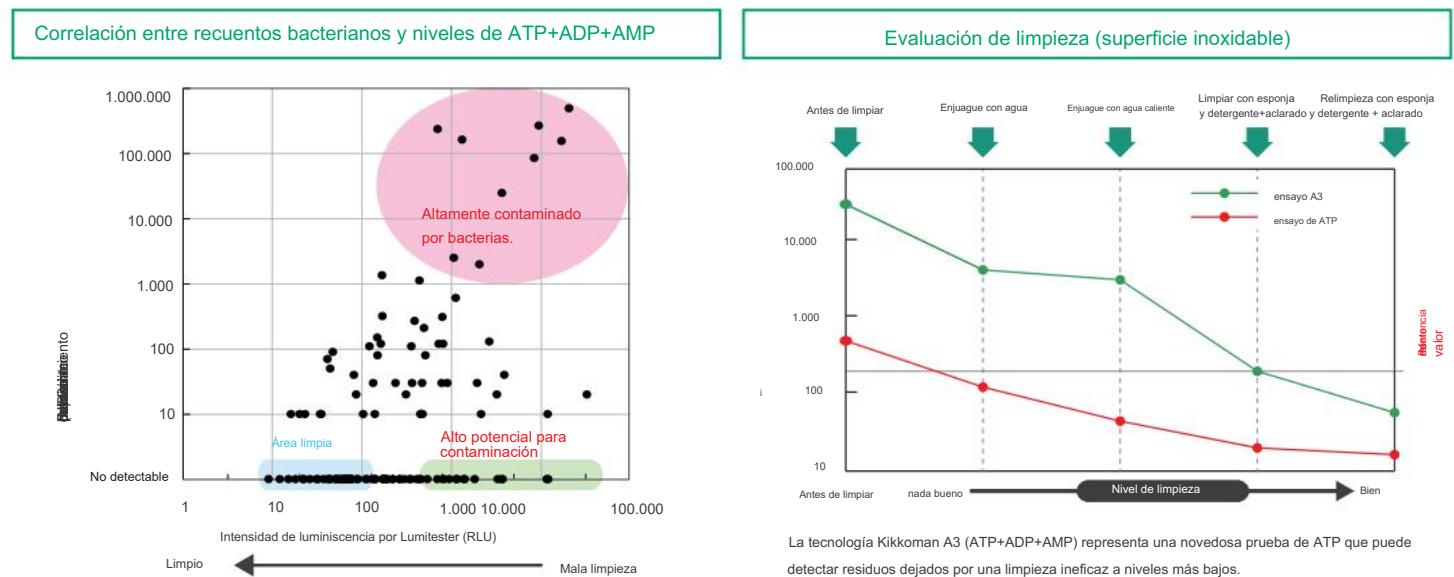
A3 frente a ATP en los alimentos

Se detectan residuos de alimentos que contienen altos niveles de ADP, AMP, como carne, pescado y alimentos procesados. capaz con alta sensibilidad.



Tecnología A3 - Indicador de Monitoreo de Higiene / Previene la Contaminación

El saneamiento es fundamental para la seguridad alimentaria. La tecnología A3 evita una limpieza ineficaz mediante el seguimiento de la contaminación ambiental. Muchos de los procesadores de alimentos utilizan la tecnología A3 como parte del programa de saneamiento para verificar la efectividad de sus procesos.



Guía de Implementación Ejemplo de caso de etapa inicial .

Fácil de usar y proporciona retroalimentación y verificación inmediata de los procesos de saneamiento. Permite monitorear la contaminación ambiental, incluidos residuos de alimentos y bacterias, y detectar biopelículas que pueden albergar patógenos y alérgenos.

Procesadores de alimentos y bebidas

Evaluar la limpieza de la línea de producción.

Determinación de los lugares de prueba.

- Es probable que las áreas permanezcan contaminadas, como las válvulas de salida del tanque o las empaquetaduras de los acoplamientos de tuberías.
- La superficie de las cintas transportadoras está en contacto directo con productos o materias primas.

Valores de referencia y métodos de muestreo.

- 200 RLU o menos: Superficies lisas/de contacto directo/fáciles de limpiar (p. ej., acero inoxidable, vasos)
- 500 RLU o menos: superficies poco lisas/de contacto indirecto/difíciles de limpiar (por ejemplo, productos de resina)
- Muestra grande: frote un área de 10 cm cuadrados que desee medir vertical y horizontalmente unas 10 veces para cada una.
- Muestra pequeña: frote minuciosamente toda el área

Servicio de comida

Prevenir la contaminación secundaria mediante el control de la higiene.

Determinación de los lugares de prueba.

- Las áreas son difíciles de lavar y probablemente sigan contaminadas.
- Las zonas en contacto con alimentos que no están esterilizados (alimentos crudos)

Valores de referencia y métodos de muestreo.

- 200 RLU o menos: Superficies lisas/de contacto directo/fáciles de limpiar (p. ej., acero inoxidable, vasos)
- 500 RLU o menos: Sucio/contacto indirecto/difícil de limpiar superficies (por ejemplo, productos de resina)
- Muestra grande: frote un área de 10 cm cuadrados que desee medir vertical y horizontalmente unas 10 veces para cada una.
- Muestra pequeña: frote minuciosamente toda el área

Educación y retroalimentación sobre higiene

Realizar educación sobre higiene para los empleados. Fomentar el lavado de manos mediante capacitación y retroalimentación.

¿Cuándo mides?

- Utilice este kit después de lavarse las manos y antes de usar desinfectantes.

Valores de referencia y métodos de muestreo.

- 2000 RLU o menos : Después del lavado de manos.
- Frote toda la palma, incluidas las yemas de los dedos y entre los dedos, etc.

Nota Tenga en cuenta que el valor de RLU de referencia depende de la condición de la superficie y del tipo de ingredientes/materiales con los que entró en contacto la superficie, así como del nivel de gestión de riesgos del área. Recomendamos a nuestro cliente que realice una autovalidación y establezca su propio valor de referencia.



Estudios de caso de Kikkoman

LuciPac A3 se puede utilizar para la evaluación diaria de la limpieza y también permite a los usuarios detectar lugares especialmente contaminados. El riesgo de presencia de alérgenos residuales se puede reducir mediante un lavado minucioso.



| Puntos de prueba | Valores de referencia bajar/pasar superior/fallo | método de hisopo |
|---|---|---|
| Llenadora/boquilla | 200 400 | Limpie la superficie interior y haga círculos de 2 a 3 veces, mientras gira el hisopo de algodón. |
| tanque | 200 400 | 10 cm cuadrados de la parte central interior y la parte superior del extremo del interior |
| Tubo | 200 400 | Limpie la superficie interior y haga círculos de 2 a 3 veces, mientras gira el hisopo de algodón. |
| Válvula | 200 400 | Lado interior como disco, asiento. |
| Equipo de procesamiento (por ejemplo, equipos de procesamiento de carne) | 500 1000 | 10 cm cuadrados alrededor del centro |
| Línea de producción (por ejemplo, transportador) | 500 1000 | 10 cm cuadrados alrededor del centro |

Cuando realiza una medición, debe realizarse después de la limpieza.



| Puntos de prueba | Valores de referencia bajar/pasar superior/fallo | método de hisopo |
|-------------------------|---|---|
| Cuchillo | 200 400 | Ambos lados de toda la hoja, un mango, unión entre la hoja y el mango. |
| tabla de cortar | 500 1000 200 | Limpie un área de 10 cm por 10 cm en el centro en direcciones de izquierda a derecha y de arriba a abajo. |
| Mostrador/mesa | 400 | Limpie un área de 10 cm por 10 cm en el centro en dirección de izquierda a derecha y de arriba a abajo. |
| Manija del refrigerador | 500 1000 | Limpia toda la superficie del mango. |

Cuando realiza una medición, debe realizarse después de la limpieza.

medida de prevención y control de infecciones!



| Puntos de prueba | Valores de referencia bajar/pasar superior/fallo | Método de hisopo |
|---------------------------------|---|--|
| Lavado de manos / Manos y Dedos | 2000 4000 | Limpie toda la palma de la mano en 5 a 10 pasadas en dirección de izquierda a derecha y de arriba a abajo, así como entre los dedos y las puntas de los dedos. |



El 90% de las personas pueden alcanzar este nivel cuando realizan la prueba A3 después de lavarse las manos. Dado que el modelo anterior, LuciPac Pen, detecta ATP+AMP, el valor de referencia es 1500 RLU.