

hygiena®

One Health Diagnostics®

Rozwiązania dla przemysłu mleczarskiego

Twój partner w innowacjach

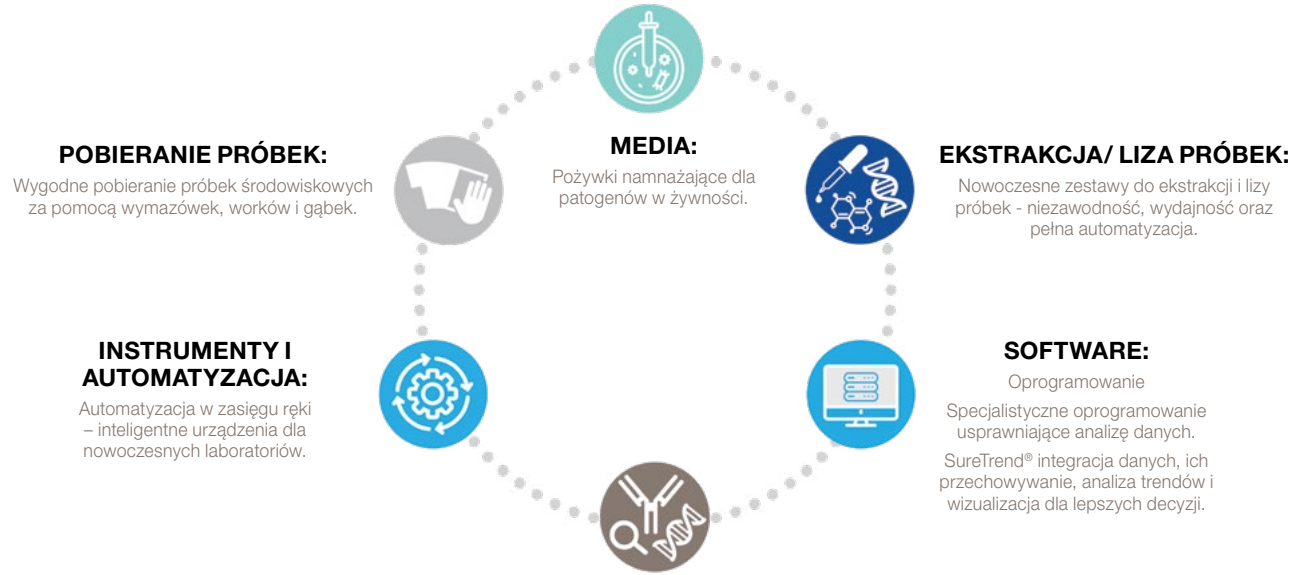
Hygiena® tworzy innowacyjne rozwiązania diagnostyczne dla zdrowszego świata. Jako światowy lider w dziedzinie szybkich testów diagnostycznych, specjalizujący się w bezpieczeństwie żywności, zdrowiu zwierząt i monitorowaniu środowiska. Dostarczamy sprawdzone, intuicyjne i precyzyjne rozwiązania, wspierane najlepszą obsługą i serwisem technicznym.

Hygiena to jedna z niewielu globalnych firm koncentrujących się na innowacyjnych rozwiązaniach w obszarze bezpieczeństwa żywności. Nasze produkty wspierają konsumentów poprzez precyzyjne wykrywanie i ograniczanie zagrożeń związanych z chorobami przenoszonymi przez żywność.

Nasze rozwiązania One Health Diagnostics® mają zastosowanie na każdym etapie łańcucha produkcji mleczarskiej.



Kompleksowe rozwiązania w zakresie bezpieczeństwa żywności





Hygiena

Sprawdzone na całym świecie rozwiązania oraz wiedza ekspertów w dziedzinie testowania bezpieczeństwa żywności.

- Zaufało nam 90% największych światowych firm spożywczych według Magazynu Forbes
- Posiadamy Laboratoria aplikacyjne na całym świecie
- Posiadamy walidacje spełniające wymagania przepisów krajowych i eksportowych
- Ponad 90 000 klientów w 96 krajach
- Ponad 160 członków zespołu technicznego ds. sprzedaży i wsparcia dostępnych na całym świecie
- Posiadamy rozwiązania do badania mleka na każdym etapie jego drogi – od gospodarstwa rolnego po produkt końcowy.

Korzyści

✔	Ochrona zdrowia konsumentów
✔	Dokładne i wiarygodne wyniki testów
✔	Wczesna interwencja i ograniczanie ryzyka
✔	Szybkie wprowadzenie produktu na rynek
✔	Jakość i bezpieczeństwo produktów
✔	Zapobieganie wycofywaniu produktów i powstawaniu odpadów poprzez wczesne wykrywanie zanieczyszczeń

Kompleksowa walidacje i uznanie spełniające globalne wymagania przemysłu mleczarskiego

Health Canada Santé Canada

NF VALIDATION EN ISO 16140 (BY AFNOR CERTIFICATION)

QUA 18/12-12/24, QUA 18/13-12/24
Alternatywne metody analityczne dla agrobiznesu
http://nf-validation.afnor.org/en

PERFORMANCE TESTED AOAC RESEARCH INSTITUTE LICENSE NUMBER 101803

MICROVAL | nen

FOOD STANDARDS Australia New Zealand
Te Mana Kounga Kai – Ahitereiria me Aotearoa

MAPA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GB

NordVal International

厚生労働省 Ministry of Health, Labour and Welfare



Nagroda Black Pearl Corporate Excellence Award (IAFP) 2005

Food Safety Project of the 2021 IAFP Innovation Award

Nagroda za innowacyjność w zakresie bezpieczeństwa żywności (IAFP) 2021

Applied Microbiology International

Nagroda Produkt Roku (AMI) 2022

GOLD 2023 ecovadis Sustainability Rating

Ocena zrównoważonego rozwoju Ecovadis 2023

IBIE best in baking

IBIE Najlepszy produkt piekarniczy 2025

FIL IDF Dairy Innovation Awards 2025

Międzynarodowa Federacja Mleczarska (IDF) Nagroda za innowacyjność 2025

the FOOD TECH Nagroda za innowacyjność w zakresie bezpieczeństwa żywności

Szczyt Food Tech Nagroda za innowacje w dziedzinie żywności 2025

Kompleksowa oferta innowacyjnych rozwiązań dla branży mleczarskiej

Nasze rozwiązania dla przemysłu mleczarskiego

Jeden partner w zakresie badań produktów mlecznych

Nasza kompleksowa oferta produktów dla przemysłu mleczarskiego wspiera Państwa na każdym etapie produkcji. Od badań kluczowych parametrów po innowacyjne oprogramowanie usprawniające procesy sanitarne i zarządzanie danymi – Hygiena dostarcza narzędzia, które gwarantują jakość, spójność i wydajność w całym przedsiębiorstwie.

Monitorowanie środowiska | Zarządzanie danymi i analityka | Zarządzanie higieną

Alergeny Zafałszowania Monitorowanie higieny	Screening i identyfikacja GMO Organizmy wskaźnikowe Badania sterylności komercyjnej	Mykotoksyny Patogeny Organizmy powodujące psucie się produktu końcowego



GOSPODARSTWO I PASZA



WODA



SUROWE MLEKO



PASTERYZACJA



BADANIA ŚRODOWISKOWE



PRODUKT KOŃCOWY

Wymierne korzyści

- Skuteczny monitoring
- Wczesna interwencja oraz zapobieganie ryzyku
- Szybkie zwolnienie produktu
- Jakość I bezpieczeństwo produktu
- Ochrona zdrowia konsumentów
- Bezpieczeństwo biologiczne
- Wykrywanie niepożądanych patogenów
- Redukcja odpadów

Testy dostosowane do konkretnych potrzeb: rozwiązania dla różnych kategorii produktów mlecznych

Zoptymalizowane narzędzia zaprojektowane z myślą o konkretnych wyzwaniach związanych z mlekiem, serem, jogurtem i innymi produktami



MLEKO SUROWE

Mykotoksyny: Wykrywanie odpornych na wysoką temperaturę mykotoksyn, takich jak aflatoksyna M1, w celu zapewnienia jakości mleka.

System PCR BAX®: Wykrywanie bakterii *E. coli* O157:H7 za pomocą certyfikowanego przez AOAC RI systemu BAX Real-time PCR *E. coli*.



MLEKO PODDANE OBRÓBCE CIEPLNEJ

ZymoSnap ALP: Potwierdź skuteczność pasteryzacji w zaledwie 5 minut, aby zapewnić bezpieczeństwo produktu.

Innovate™ System szybkiego badania mikrobiologicznego: Ocena sterylności komercyjnej poprzez szybkie przeprowadzenie badania mikrobiologicznego w celu potwierdzenia jakości i integralności produktów mlecznych o przedłużonej trwałości (ESL) i UHT.



SER

System BAX® i testy PCR foodproof®: Badania przesiewowe w kierunku patogenów (takich jak *Listeria*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*) w celu zapobiegania zanieczyszczeniom produktu końcowego.

AlerTox®: Ochrona konsumentów wrażliwych na alergeny poprzez zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym w zakładach produkujących wiele produktów.

MicroSnap®: Zapewnia szybkie wykrywanie i zliczanie wszystkich żywych bakterii tlenowych.



JOGURT I LODY

System BAX® i foodproof PCR: wykrywa wszystkie istotne patogeny i czynniki powodujące psucie się żywności (w tym między innymi *Listeria*, *Salmonella*, drożdże i pleśń) lub norowirusy i wirusowe zapalenie wątroby typu A, szczególnie powszechne w produktach o smaku jagodowym.

System Innovate: Zapewnia, że produkty końcowe są wolne od zanieczyszczeń dzięki szybkiej i niezawodnej ocenie sterylności komercyjnej.

MicroSnap: Zapewnia szybkie wykrywanie i oznaczanie całkowitej liczby żywych bakterii tlenowych.

AlerTox: chroni konsumentów wrażliwych na alergeny, zapobiegając zanieczyszczeniom krzyżowym w zakładach produkujących różne typy produktów.

Rozwiązania w zakresie testowania produktów

Hygiena oferuje rozwiązania testowe na każdym etapie cyklu produkcji mlecznej







Rozwiązania dla	Parametr	Gospodarstwo	Surowego mleka	Przetwórstwo	Produkt końcowy – mleko	Produkty przetworzone
Pasza, surowce, przetwarzanie i produkt końcowy	GMO	X (pasza)	X		X	X
	Mikotoksyny	X (pasza)	AFM1		X	X
	Patogeny i czynniki powodujące psucie się (PCR)	X (pasza)	X	X	X	X
	Organizmy wskaźnikowe jakości – MicroSnap		X	X	X	X
	ALP - ZymoSnap			Obróbka cieplna	X	
	Alergeny			X	X	X
	Sterylność komercyjna				X	X (ciecz)
Automatyzacja próbek	Innovate Autosampler III				X	X
Zarządzanie danymi	SureTrend	X	X	X	X	X

Rozwiązania do monitorowania środowiska

Hygiena oferuje rozwiązania do monitorowania środowiska na każdym etapie cyklu produkcji mlecznej

Rozwiązania dla	Parametr	Gospodarstwo	Przetwórstwo	Przetwórstwo – monitorowanie CIP	Produkt końcowy – pakowanie
Pasza, surowce, przetwarzanie i produkt końcowy	ATP (powierzchnie i woda)	X	X	X	X
	Organizmy wskaźnikowe jakości – MicroSnap	X	X	X	X
	Alergeny		X	X	X
Badania patogenów i wskaźników jakości	Patogeny i wskaźniki jakości	X	X	X	X
Zarządzanie danymi	SureTrend	X	X	X	X





Światowej klasy wsparcie aplikacyjne dla programów badań mleczarskich

Rozwijaj możliwości testowania produktów mlecznych dzięki współpracy z ekspertami

W jaki sposób nasze centra aplikacyjne wspierają Twoje potrzeby w zakresie testowania produktów mleczarskich

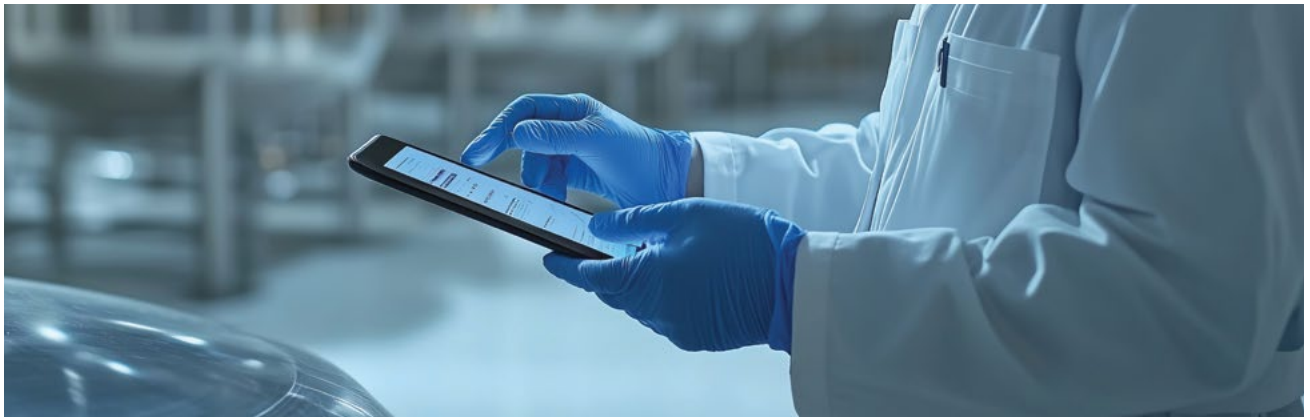
Globalna sieć laboratoriów
Skorzystaj z naszych akredytowanych laboratoriów aplikacyjnych.

Walidacja metod w rzeczywistych warunkach
Przeprowadź symulację procesu produkcji mlecznej, aby sprawdzić skuteczność naszych metod w realnych warunkach.

Indywidualna optymalizacja przepływu pracy
Skorzystaj z wiedzy ekspertów, aby wdrożyć rozwiązania szybkiego testowania dopasowane do procesów produkcji mlecznej – od surowego mleka po gotowe wyroby.

Sprawdź wydajność systemu w praktyce
Zweryfikuj skuteczność systemu dzięki badaniom na rzeczywistych próbkach.

Decyzje wspierane danymi – pewność i precyzja w każdym kroku
Raporty oraz protokoły laboratoryjne - większa precyzja wykrywania, mniej fałszywych wyników, pełna zgodność.



Przykładowy raport walidacyjny

Szybkie wykrywanie mikroorganizmów w mleku ESL przy użyciu systemu Innovate

Klient z branży mleczarskiej zmagał się z problemem dokładności oraz czasochłonności testów hodowlanych w swojej specyficznej matrycy. Współpraca z laboratorium aplikacyjnym pozwoliła opracować rozwiązanie umożliwiające wykrywanie niskich poziomów mikroorganizmów w mleku przetworzonym metodą ESL, wykorzystując zestaw RapiScreen™ Dairy Kit w systemie Innovate.

Badania wykazały, że metoda ta przewyższa inne techniki, takie jak pomiar pH czy klasyczne posiewy i hodowle na płytkach.

Celem projektu była ocena skuteczności systemu Innovate w detekcji niskich poziomów mikroorganizmów w mleku ESL przy użyciu zestawu RapiScreen™ Dairy Kit do wykrywania ATP oraz porównanie wyników z alternatywnymi metodami, w tym pomiarem pH i hodowlą na płytkach. Badania podstawowe potwierdziły skuteczne usunięcie tła ATP podczas analizy, co przełożyło się na stabilne wartości RLU dla produktu mlecznego ESL o smaku czekoladowym.

Rodzaj żywności	Próg odcięcia RLU	Organizm	Poziom kontaminacji	24 godz. RLU (średnia)
ESL Mleko czekoladowe	29	*Bacillus cereus* (wysoki skok)	74 CFU / 100 ml	73 782
Mleko czekoladowe ESL	29	*Bacillus cereus* (niski wzrost))	0,74 CFU / 100 ml	32 962
Mleko czekoladowe ESL	29	*Pseudomonas aeruginosa* (wysoki skok)	2,663 CFU / 100 ml	1357
ESL Mleko czekoladowe	29	*Pseudomonas aeruginosa* (niski wzrost))	26.63 CFU / 100 ml	22
Mleko czekoladowe ESL	29	*Salmonella* Typhimurium (wysoki skok)	4,158 CFU / 100 ml	24 701
Mleko czekoladowe ESL	29	*Salmonella* Typhimurium (niski wzrost))	41.58 CFU / 100 ml	18 741

Kontrola procesu: zwiększona jakość produktów mlecznych od gospodarstwa rolnego do produktu końcowego

Kompleksowe rozwiązania do badania mykotoksyn, GMO i skutecności pasteryzacji

Podstawą bezpieczeństwa produktów mlecznych są wysokiej jakości surowce oraz sprawne procesy, takie jak pasteryzacja. Rozwiązania firmy Hygiena w zakresie szybkich testów pomagają producentom weryfikować bezpieczeństwo na każdym etapie.

Testy foodproof® GMO Screening zapewniają zgodność paszy z normami. Nasze zestawy Hygiena ELISA wykrywają mykotoksyny w paszy, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów mlecznych, które może zagrozić integralności produktu i prowadzić do problemów regulacyjnych.

ZymoSnap ALP zapewnia pięciominutową weryfikację skuteczności pasteryzacji,. Narzędzia te pomagają producentom utrzymać jakość, spełnić wymagania bezpieczeństwa i zabezpieczyć łańcuch dostaw.



Aflatoxin B1
Elisa Kit



foodproof® GMO
Screening Kit



ZymoSnap ALP

PERFORMANCE TESTED
AOAC
RESEARCH INSTITUTE
LICENSE NUMBER 022201



Przykładowe zestawy diagnostyczne Zeskanuj kod QR, aby uzyskać pełną ofertę	Nr produktu
Aflatoxin M1 ULTRA ELISA	KIT5003
Aflatoxin B1 Rapid/Low Matrix ELISA	KIT5004/KIT5005
Deoxynivalenol ELISA/Rapid ELISA Kit	KIT5010/KIT5011
ZymoSnap Alkaline Phosphate Test*	ZS-ALP-100
foodproof® GMO Screening Kit	KIT230045

*AOAC RI PTM #022201

Dlaczego warto wybrać Hygiena do kontroli procesów?

- **Od paszy do produktu końcowego:** Wczesne wykrywanie nieprawidłowości poprzez kontrolę paszy oraz monitorowanie produkcji.
- **Walidacja procesu:** Zapewnienie certyfikacji i zgodności.
- **Zapobieganie stratom produktu:** Ochrona jakości mleka zapobiega kosztownym stratom.
- **Zapewnienie jakości:** Weryfikacja procesów taki jak pasteryzacja w celu zapewnienia bezpieczeństwa i najwyższej jakości produktu.

Produkty mleczne

Badania patogenów i mikroorganizmów powodujących psucie produktów mlecznych: ochrona przed zanieczyszczeniem i problemami jakościowymi

Zminimalizuj ryzyko zanieczyszczenia i chroń jakość produktów dzięki szybkiemu i niezawodnemu wykrywaniu dostosowanemu do matryc mlecznych.

Niezawodne wykrywanie dla bezpieczniejszych dostaw produktów mlecznych
W całym łańcuchu dostaw produktów mlecznych – od pozyskania i przetwarzania surowego mleka po pakowanie gotowych wyrobów – istnieją sprzyjające warunki do rozwoju patogenów, takich jak *Listeria*, *Salmonella* czy *Cronobacter*. Brak ich wczesnego wykrycia może skutkować kosztownym wycofaniem produktu z rynku oraz poważnym zagrożeniem dla bezpieczeństwa żywności.

System BAX® oraz zestawy foodproof® firmy Hygiena zapewniają wyjątkowo czułe testy PCR, które szybko i precyzyjnie identyfikują szkodliwe patogeny na każdym etapie produkcji. Niezależnie od tego, czy analizie poddawane są surowce, próbki z procesu produkcyjnego czy produkty końcowe. Nasze rozwiązania oferują wysokowydajne badania przesiewowe oraz zaawansowane metody ekstrakcji DNA, stworzone specjalnie z myślą o złożonych matrycach mlecznych.



Przykładowe zestawy diagnostyczne – zeskanuj kod QR, aby wyświetlić pełną ofertę	Nr Produktu	AOAC RI PTM	AFNOR	Health Canada	NordVal	Inne certyfikaty*
		Certyfikat nr				
BAX® Real-Time PCR Assay for *Salmonella*	KIT2006	PTM #081201	#QUA 18/08-03/15	MFLP #114		AOAC-OMA #2013.02
BAX® PCR Assay for *Salmonella 2*	KIT2011	PTM #100201	#QUA 18/03-11/02	MFLP #29	#030	AOAC-OMA #2003.09
BAX® Real-Time PCR Assay for Genus *Listeria*	KIT2019	PTM #081401	#QUA 18/09-01/19	MFLP #79		
BAX® Real-Time PCR Assay for *L. monocytogenes*	KIT2005	PTM #121402	#QUA 18/10-01/19			
BAX® Real-Time *E.coli* O157:H7	KIT2000	PTM #031002	#QUA 18/07-07/10, #QUA 18/11-12/20	MFLP #76		
BAX Real-Time *E.coli* O157:H7 Exact	KIT2039	PTM #102003		MFLP #115		
foodproof® *Salmonella* Detection LyoKit®	KIT230049, KIT230050	PTM #120301				Microval 2011LR39, 2011LR40, 2011LR42
foodproof® *Listeria* plus *Listeria monocytogenes* Detection LyoKit®	KIT230129				#054	
foodproof® STEC Screening LyoKit®	KIT230077	PTM #102004				
foodproof® STEC Identification LyoKit®	KIT230079	PTM #102004				
foodproof® *Enterobacteriaceae* plus *Cronobacter* Detection Kit	KIT230043					MicroVal 2007LR08091920
foodproof® *Enterobacteriaceae* plus *Salmonella* Detection LyoKit®	KIT230137					MicroVal 2020LR90
foodproof® *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection LyoKit®	KIT230131		#QUA 18/12-12/24, #QUA 18/13-12/24			

* Inne certyfikaty obejmują AOAC-OMA i MicroVal

Dlaczego warto wybrać testy na obecność patogenów firmy Hygiena zamiast tradycyjnych metod?

- **Szybsze wyniki:** Skrócenie czasu testowania z kilku dni do zaledwie kilku godzin umożliwia szybsze wprowadzenie produktu na rynek oraz znaczną redukcję kosztów przechowywania w chłodni.
- **Sprawdzone rozwiązania:** Pewność wyników poparta globalnymi certyfikatami, takimi jak AOAC RI PTM, NordVal, AFNOR, MicroVal lub Health Canada.
- **Testowanie trudnych matryc:** Zapewnienie wysokiej dokładności w analizie produktów mlecznych o dużej zawartości tłuszczu, produktów fermentowanych oraz złożonych, takich jak ser, jogurt czy śmietana.
- **Zapobieganie problemom z jakością:** Weryfikacja kluczowych procesów, takich jak pasteryzacja, w celu zagwarantowania bezpieczeństwa i najwyższej jakości produktów.

Monitorowanie środowiska: kompleksowe podejście do higieny

Czystość i bezpieczeństwo produkcji dzięki luminometrowi EnSURE® Touch

Zapewnienie najwyższych standardów higieny w całym zakładzie

Utrzymanie czystego środowiska produkcyjnego jest kluczowe dla bezpieczeństwa produktów i zgodności z przepisami. Jednak weryfikacja skuteczności środków sanitarnych bywa czasochłonna. System EnSURE® Touch centralizuje proces monitorowania higieny, integrując testy oznaczania ATP oraz wykrywania organizmów wskaźnikowych w jednym, wydajnym i intuicyjnym rozwiązaniu.

Najlepszy system monitorowania higieny

- **Najwyższa wszechstronność:** kompleksowa kontrola higieny dzięki jednemu, wydajnemu systemowi.
- **Podejmuj szybsze i mądrzejsze decyzje:** alerty, analiza i raportowanie w jednym systemie.
- **Intuicyjna obsługa:** prostota użytkowania i minimalizacja błędów.
- **Potwierdzona niezawodność:** Uzyskaj pewność i powtarzalność wyników.

Diagnostyka	Zastosowanie testu	Nr Produktu
EnSURE® Touch	Wszechstronne, łatwe w użyciu, szybkie urządzenie	ETOUCH
SuperSnap®	Natychmiastowe wyniki ATP	SUS3000
UltraSnap®*	Natychmiastowe wyniki ATP	US2020
AquaSnap® Free	Natychmiastowe wyniki ATP	AQ-100FX
AquaSnap® Total	Natychmiastowe wyniki ATP	AQ-100X
SpotCheck Plus	Niepożądane zanieczyszczenia krzyżowe/pozostałości	GL100
PRO-Clean®	Niepożądane zanieczyszczenia krzyżowe/pozostałości	PRO-100
AllerSnap®	Niepożądane zanieczyszczenia krzyżowe/pozostałości	ALS-100

*AOAC RI PTM #101803

SureTrend®

Wszystkie dane dotyczące bezpieczeństwa żywności w jednym wydajnym rozwiązaniu. Szczegółowe informacje na temat zarządzania higieną KLEANZ® znajdują się na stronie 19.



Rozwiązania do monitorowania środowiska

Test na obecność pozostałości



Test weryfikacyjny czyszczenia ATP



Test przesiewowy w kierunku patogenów



Testy organizmów wskaźnikowych



Test enzymatyczny i test wydajności



Testy MicroSnap® – szybkie i wiarygodne wyniki badań mikrobiologicznych w 6–8 godzin, dla pełnego bezpieczeństwa produktów mlecznych

Szybkie testy wskaźnikowe



Proaktywne, wewnętrzne monitorowanie mikrobiologiczne – gwarancja bezpieczeństwa i jakości w produkcji mlecznej

Jakość przy dużej wydajności: test wskaźnikowy w ciągu tej samej zmiany

Bakterie powodujące psucie się produktów mogą skracać okres przydatności do spożycia, zwiększać ilość odpadów i zakłócać produkcję, dlatego tak ważne jest ich wczesne wykrywanie. Czekanie kilka dni na wyniki laboratoryjne nie jest praktyczne, dlatego system Hygiena MicroSnap umożliwia wykrywanie mikroorganizmów w trakcie tej samej zmiany w ramach rutynowych i środowiskowych badań.

MicroSnap Total mierzy poziom bakterii w surowym mleku, gotowych produktach i wodzie procesowej, pomagając śledzić trendy w zakresie higieny. MicroSnap *Enterobacteriaceae*, *Coliform* i *E. coli* zapewniają skuteczność działań sanitarnych oraz zgodność produktów mlecznych z wymaganymi kryteriami jakości i przepisami.

SureTrend

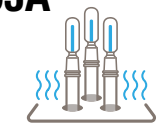
❶ WYMAZ

Zbierz wymaz za pomocą wymazówki do inkubacji



❷ INKUBACJA

Inkubuj wymazówkę przez 6 lub 7 godzin, w zależności od rodzaju testu



❸ PRZENIESIENIE

Przenieś próbkę do wymzówki detekcyjnej



❹ ANALIZA

Włóż aktywowaną wymazówkę urządzenie do EnSURE® Touch wyniki w ciągu sekund.





Zalety testów MicroSnap

- **Wyniki w ciągu jednej zmiany:** praktyczne wyniki mikrobiologiczne już po 6 godzinach.
- **Wczesne działanie i zapobieganie ryzyku:** identyfikacja ryzyka zanieczyszczenia, zanim przerodzi się ono w zagrożenie dla bezpieczeństwa lub jakości.
- **Usprawnione monitorowanie:** testy przeprowadzane we własnym zakresie zmniejszają zależność od wyników zewnętrznych laboratoriów, oszczędzając czas i koszty.

Diagnostyka	Urządzenie	Nr Produktu	Certyfikacja
MicroSnap® Total	Urządzenie wzbogacające	MS1-TOTAL	AOAC RI PTM #031501
	Urządzenie wykrywające:	MS2-TOTAL	AOAC RI PTM #031501
MicroSnap® *E. coli*	Urządzenie wzbogacające	MS1-CEC	AOAC RI PTM #071302
	Urządzenie do wykrywania:	MS2-ECOLI	AOAC RI PTM #071302
MicroSnap® *Enterbacteriaceae*	Urządzenie wzbogacające	MS1-EB	
	Urządzenie do wykrywania:	MS2-EB	
MicroSnap® Coliform	Urządzenie wzbogacające	MS1-CEC	AOAC RI PTM #071302
	Urządzenie wykrywające:	MS2-COLIFORM	AOAC RI PTM #071302

Szybkie testy środowiskowe: Wykrywanie zagrożeń dzięki InSite® i MicroSnap®

Indicator Organism Testing

Higiena w produkcji mleczarskiej to wyzwanie na każdym etapie — od odbioru surowca po pakowanie. Dzięki testom na miejscu zespół może błyskawicznie reagować, eliminować zagrożenia w tej samej zmianie i utrzymywać ciągłość produkcji bez opóźnień związanych z oczekiwaniem na wyniki laboratoryjne

Dlaczego warto przeprowadzać testy na miejscu?

- ✔ **Szybsze decyzje:** Sprawdź strefy wysokiego ryzyka i zweryfikuj skuteczność czyszczenia w ciągu kilku godzin, a nie dni.
- ✔ **Niższe koszty monitorowania:** Przeprowadzaj rutynowe kontrole środowiskowe bez dodatkowych kosztów laboratoryjnych i potrzeby zatrudniania specjalistów.
- ✔ **Ukierunkowane działania naprawcze:** Wcześnie wykrywaj zagrożenia w newralgicznych punktach, aby zapobiegać eskalacji problemów.

InSite® – proste, wykonywane na miejscu badanie przesiewowe w kierunku obecności *Salmonella*, *Listeria* i *L. mono*

Kompleksowy test środowiskowy (wzbogacanie + wykrywanie) przeznaczony do codziennego stosowania przez zespoły produkcyjne.

- **Samodzielny format:** pobranie wymazu, inkubacja, odczyt — nie jest wymagany żaden dodatkowy sprzęt.
- **Praktyczny w wielu obszarach:** idealny do weryfikacji odpływów, podłóg, mieszalników, napełniaczy i trudnych do czyszczenia obszarów.
- **Jasny wynik wstępny:** intuicyjna zmiana koloru w ciągu 24–48 godzin.
- **Ekonomiczne pokrycie:** umożliwia częste badania przesiewowe w krytycznych punktach kontroli.

MicroSnap: wskaźnik higieny mierzący w ciągu jednej zmiany całkowitą liczbę drobnoustrojów żywych (TVC), bakterie z rodziny *Enterobacteriaceae* (EB), bakterii z grupy coli i *E. coli*

Szybkie wykrywanie i zliczanie kluczowych organizmów wskaźnikowych w celu weryfikacji skuteczności środków sanitarnych.

Diagnostyka	Urządzenie	Nr Produktu	Certyfikacja
InSite® *Listeria*	Szybkie wykrywanie patogenów na miejscu	ILC050/ILC100	AOAC RI PTM #121902
InSite® *Salmonella*	Szybkie wykrywanie patogenów na miejscu	IS050	AOAC RI PTM #022302
InSite® *L. mono* Glo	Szybkie wykrywanie patogenów na miejscu	ILMG050/ ILMG100	AOAC RI PTM #061802



W jaki sposób testy funkcjonują razem? (prosty przebieg pracy)

- ✔ **Badania na miejscu:** Użyj MicroSnap do liczenia mikroorganizmów wskaźnikowych podczas tej samej zmiany i InSite do wstępnego wykrywania potencjalnych patogenów.
- ✔ **Natychmiastowe działanie:** jeśli wyniki wskazują na ryzyko, należy przeprowadzić ukierunkowane czyszczenie i pobrać ponowną próbkę w celu weryfikacji.
- ✔ **Potwierdź w razie potrzeby:** w przypadku każdego wyniku wstępnego pozytywny, należy wysłać próbkę do laboratorium w celu potwierdzenia metodą PCR i specyfikację w celu spełnienia wymagań regulacyjnych lub wymagań klienta.



Badania alergenów: zapewnienie bezpieczeństwa i dokładności etykietowania

Wykrywanie alergenów

Skuteczna weryfikacja czyszczenia i pewność braku alergenów — gwarancja najwyższego bezpieczeństwa produkcji

Dokładne etykietowanie dla bezpieczeństwa konsumentów

Nawet niewielkie ilości białek mleka, laktozy lub glutenu w niewłaściwym produkcie mogą prowadzić do wycofania produktu z rynku i poważnych zagrożeń dla zdrowia. Nasze rozwiązania w zakresie testowania alergenów pomagają producentom nabiału zweryfikować, czy produkty są prawidłowo oznakowane i wolne od niepożądanych alergenów.

AllerSnap® umożliwia wykrycie pozostałości białka w ciągu 15 minut, co pozwala potwierdzić skuteczność czyszczenia między cyklami produkcyjnymi. **SpotCheck Plus** weryfikuje obecność laktozy w ciągu zaledwie jednej minuty. **AlerTox®** Sticks wykrywa alergeny charakterystyczne dla produkcji mleczarskiej, takie jak kazeina i β-laktoglobulina, natomiast **GlutenTox®** zapewnia zgodność oświadczeń o braku glutenu z surowymi normami bezpieczeństwa.

W przypadku testowania składników i gotowych produktów, **AlerTox® ELISA** pozwala na ilościowe określenie poziomu alergenów, a foodproof PCR zapewnia zgodność z globalnymi przepisami dotyczącymi etykietowania.

Przykładowe zestawy diagnostyczne – Zeskanuj kod QR, aby zobaczyć pełną ofertę	Nr Produktu
AlerTox® ELISA Milk (96 Wells)	KIT2019
AlerTox® ELISA Beta-Lactoglobulin (96 wells)	KIT3042
AlerTox® ELISA Casein (96 wells)	KIT3043
AlerTox® Sticks Total Milk (10 Tests)	KIT3015
AlerTox® Sticks Beta-Lactoglobulin (10 Tests)	KIT3018
AlerTox® Sticks Casein (10 Tests)	KIT3021
SpotCheck Plus	GL-100
AllerSnap®	ALS-100
Allerflow Gluten	ALF-GL
foodpoof® Gluten Detection Kit	KIT230061
foodpoof® Soya Detection Kit	KIT230058
foodpoof® Peanut Detection Kit	KIT230060
foodpoof® Hazelnut Detection Kit	KIT230059
foodpoof® Celery Detection Kit	KIT230057
GlutenTox® Rapid G12 ELISA*	KIT3075

* AOAC RI PTM #042301



AlerTox® ELISA Milk



AlerTox® Sticks Total Milk



GlutenTox® ELISA Rapid G12



foodpoof® Celery Detection Kit

Dlaczego warto wybrać rozwiązania Hygiena Allergen Management Solutions?

- **Szybkie wyniki:** sprawdź skuteczność czyszczenia w ciągu kilku minut, ograniczając przestoje w produkcji.
- **Zgodność z przepisami:** Spełnij globalne normy dotyczące oznaczania alergenów dzięki rozwiązaniom przeznaczonym specjalnie dla produktów mleczarskich.
- **Zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym:** pewne przełączanie między liniami produkcyjnymi mleczarskimi i bezalergenowymi.
- **Kompletna walidacja:** poprzyj deklaracje dotyczące braku mleka w produktach dzięki wiarygodnym testom, od surowców po gotowe produkty.

Bezpieczeństwo i jakość preparatów dla niemowląt: niezawodne rozwiązania dla produkcji wysokiego ryzyka

Preparaty dla niemowląt

Zapewnienie bezpieczeństwa, zgodności z regulacjami oraz budowanie zaufania konsumentów — dla producentów preparatów dla niemowląt na całym świecie

Zapewnienie bezpieczeństwa preparatów dla niemowląt jest priorytetem dla producentów na całym świecie. Organy regulacyjne, w tym EFSA, FSANZ, SAMR i FDA, nakładają obowiązek przeprowadzania rygorystycznych testów w celu zapobiegania zanieczyszczeniu *Salmonella* i *Cronobacter* — dwoma patogenami stanowiącymi poważne zagrożenie dla zdrowia niemowląt. Jednak tradycyjne metody testowania wymagają przeprowadzania oddzielnych testów dla każdego patogenu, co zwiększa czas, koszty i złożoność procesu.

foodproof *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection LyoKit : KIT230131 - pierwsze i jedyne rozwiązanie z certyfikatem ISO, które pozwala producentom wykrywać zarówno *Salmonella* i *Cronobacter* w jednym teście.

- ✔ Łączy wykrywanie *Salmonella* i *Cronobacter* w jednym teście zatwierdzonym zgodnie z normą ISO 16140-2
- ✔ Zatwierdzony do badania porcji o masie do 375 g, zgodnie z ewolującymi standardami branżowymi
- ✔ Opcje LyoKit spełniają rygorystyczne wymagania normy EC 2073 dotyczące bezpiecznych preparatów w proszku. (PIF)
- ✔ 100% wykrywalność dla 100 szczepów *Salmonella* i 50 szczepów *Cronobacter*
- ✔ 100% wyłączność w stosunku do 30 szczepów niebędących przedmiotem badania, co zmniejsza liczbę wyników fałszywie dodatnich
- ✔ Zgodność z regionalnymi przepisami wymagającymi braku obecności *Salmonella*, *Cronobacter* i *Enterobacteriaceae* w PIF

Dodatkowe testy

- ✔ foodproof *Cronobacter* plus *Enterobacteriaceae* oraz foodproof *Salmonella* plus *Enterobacteriaceae*

Monitorowanie środowiska i alergenów

- ✔ Zapewnij higienę powierzchni i kontrolę alergenów dzięki walidacji w czasie rzeczywistym ATP i testami specyficznymi dla alergenów



Wiarygodne wyniki dotyczące bezpieczeństwa preparatów dla niemowląt

- **Zgodność z przepisami:** Rozwiązania zgodne z przepisami, takimi jak EC 2073.
- **Kompleksowy zakres:** Odpowiednie zarówno do produkcji preparatów na małą skalę, jak i na dużą skalę.
- **Czas uzyskania wyników:** przyspieszenie podejmowania decyzji dzięki wykrywaniu patogenów w ciągu 24 godzin.

BY AFNOR CERTIFICATION NF VALIDATION EN ISO 16140

QUA 18/12-12/24, QUA 18/13-12/24
Alternatywne metody analityczne dla agrobiznesu
http://nf-validation.afnor.org/en



foodproof® *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection LyoKit

FIL IDF Dairy Innovation Awards 2025

the FOOD TECH | Nagroda za innowacyjność w zakresie bezpieczeństwa żywności

Komercyjne testy sterylności: zapewnienie bezpieczeństwa i jakości produktów

Innovate

Usprawnij i przyspiesz testy sterylności dzięki inteligentnej automatyzacji dla przemysłu mleczarskiego

Kontrole produktu końcowego w celu zapewnienia braku zanieczyszczeń

System szybkiego badania mikrobiologicznego Innovate™ w połączeniu z zestawem RapiScreen™ Dairy Kit przewyższa tradycyjne testy mikrobiologiczne dzięki technologii szybkiego badania, umożliwiając szybsze wprowadzanie produktów na rynek i zmniejszając koszty magazynowania.

System Innovate

- ✔ Jednoczesne badanie 96 próbek
- ✔ Wyniki dostępne w ciągu 30 minut po inkubacji
- ✔ Certyfikat AOAC RI PTM dla matryc mlecznych
- ✔ Płynna integracja z systemem LIMS
- ✔ Zoptymalizowany pod kątem szerokiej gamy produktów i poziomów pH



RapiScreen Dairy Kit: KIT4000

- ✔ Zaprojektowany specjalnie dla matryc mlecznych
- ✔ Wiodąca w branży 5-dniowa stabilność odczynników
- ✔ Niskie ryzyko wyników fałszywie dodatnich
- ✔ Zatwierdzony dla produktów UHT i ESL AOAC RI
- ✔ Performance Tested MethodSM Certyfikowany (#092301)



Test dotyczący macierzy w skali pH

◁ Silny kwas

Zestaw do napojów			Zestaw do produktów mlecznych			
2	3	4	5	6	7	8
Sok owocowy	Keczup	Kawa parzona na zimno	Koncentrat herbaty	Sos serowy	Kawa parzona na zimno z dodatkiem śmietanki	Śmietanka migdałowa
Sok z cytryny	Musztarda	Napój izotoniczny	Zupa brokułowa	Bulion z kurczaka	Napój zastępujący posiłek	
Sok żurawinowy	Sok pomarańczowy	Mrożona herbata		Mleko czekoladowe	Mleko UHT i ESL	
	Puree truskawkowe	Koncentrat pomidorowy		Śmietanka półtłusta, śmietanka kremówka	Mleko pełnotłuste	
	Sok jabłkowy i winogronowy	Zupa pomidorowa		Mleko pełne i smakowe	Mleko o niskiej zawartości tłuszczu	
	Egzotyczny sok owocowy	Puree warzywne		Napój odżywczy Mleko	Mleko migdałowe, orzechowe, owsiane, sojowe	
	Sok z mango z cukrem	Woda kokosowa		Pudding	Nabiałowe śmietanki	

▷ Mocna zasada

Dlaczego warto wybrać system Innovate do komercyjnych testów sterylności?

- **Szybsze wprowadzanie produktów na rynek:** wprowadzanie produktów na rynek o kilka dni szybciej w porównaniu z tradycyjnymi metodami.
- **Stworzony z myślą o produkcji:** zoptymalizowany pod kątem złożonych matryc produktów gotowych do spożycia i gotowych do picia.
- **Zwiększona wydajność i identyfikowalność:** zautomatyzowany przepływ pracy zmniejsza ryzyko błędów ludzkich i ręcznego wprowadzania danych.
- **Szerokie spektrum:** wykrywa każdy rodzaj zanieczyszczenia.

Automatyczne pobieranie próbek: Innowacyjny autosampler III

Autosampler III

Innovate Autosampler III to rozwiązanie do automatycznego pobierania próbek o dużej wydajności, przeznaczone dla zakładów zajmujących się butelkowaniem i aseptycznym pakowaniem produktów o wysokiej przepustowości. Usprawnia ono pobieranie próbek produktów z kartonów dowolnego typu i umieszczanie ich na płytkach testowych, zwiększając wydajność i spójność.

Zaprojektowany z myślą o elastyczności, Autosampler III można dostosować do konkretnego przepływu pracy.

Autosampler III

- ✔ Przetwarza do 2000 próbek na godzinę
- ✔ Obsługuje opakowania o pojemności od 2,5 do 5000 ml
- ✔ Możliwość ciągłego pobierania próbek
- ✔ Zwiększona identyfikowalność dzięki płytkom z kodami kreskowymi Automatyzacja ładowania próbek, mieszania i pipetowania
- ✔ Ciągły przepływ pracy eliminuje przerwy w procesie pobierania próbek, maksymalizując wydajność
- ✔ Minimalizuje ryzyko błędu ludzkiego w wykrywaniu mikroorganizmów
- ✔ Zgodność z Industry 4.0, zapewniająca dostęp do najnowocześniejszego oprogramowania i komponentów do zdalnego rozwiązywania problemów i śledzenie wskaźników KPI w czasie rzeczywistym



Zwycięzca **nagrody Produkt Roku 2022**

Applied Microbiology International

Dlaczego Autosampler III do pobierania próbek produktów

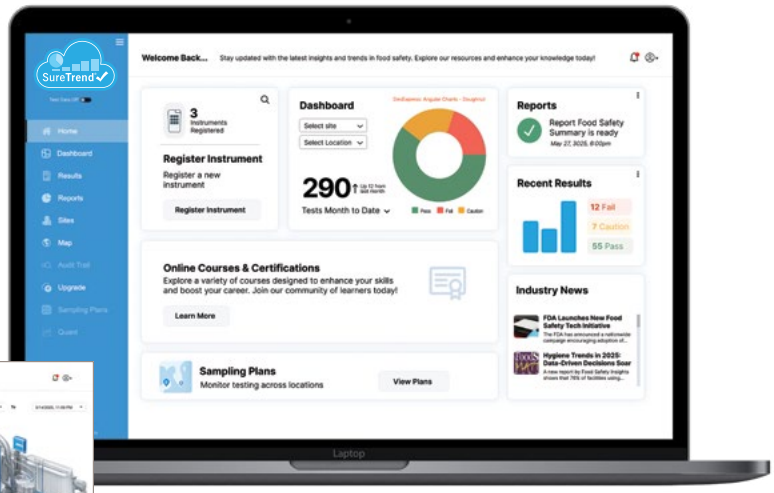
- Zwiększ produktywność laboratorium
- Elastyczna konstrukcja
- Śledzenie próbek
- Uproszczony workflow
- Zintegrowany system kontroli
- Spełnia wymagania Przemysłu 4.0

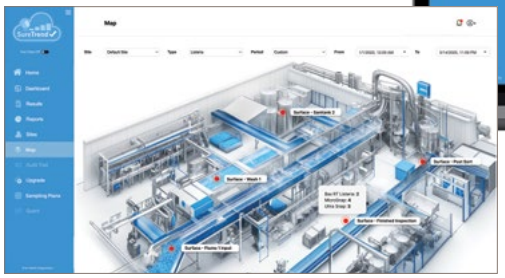
SureTrend®

Real-time data — pełna kontrola nad bezpieczeństwem żywności i zgodnością z przepisami

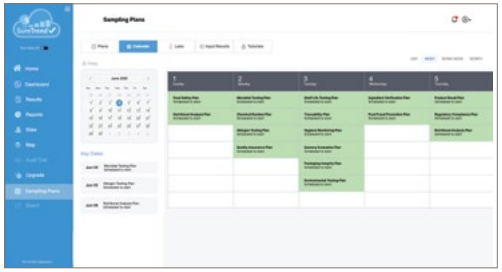
Przekształć codzienne wyniki testów w czytelne informacje, które pomogą Twojemu zespołowi zadbać o higienę i być zawsze gotowym na każdą kontrolę

Korzystaj z SureTrend, aby śledzić dane dotyczące higieny we wszystkich obiektach w jednym miejscu – dzięki temu możesz dostrzegać trendy, szybciej reagować i zapewnić płynność działania. Od wyników testów ATP po wyniki testów na obecność alergenów i organizmów wskaźnikowych oraz testów PCR na obecność patogenów – SureTrend gromadzi wszystkie dane z testów, pomagając zespołowi wcześnie wykrywać problemy i zmniejszać ryzyko.





Zmień swój plan piętra w aktywną mapę higieny — zobacz, gdzie należy podjąć działania, zanim drobne problemy się powiększą.



Od planowania po wyniki — usprawnij cały proces pobierania próbek i bądź gotowy na audyt.



Zalety SureTrend

- **Natychmiastowe monitorowanie i alerty:** Śledź trendy higieniczne w czasie rzeczywistym i identyfikuj zagrożenia, zanim wpłyną one na produkcję.
- **Optymalizacja wydajności:** Porównuj skuteczność czyszczenia na różnych liniach produkcyjnych, eliminuj nieefektywności i wdrażaj najlepsze praktyki.
- **Gotowość do audytu:** Automatycznie generuj raporty i upraszczaj dokumentację regulacyjną, aby zawsze być przygotowanym na inspekcje i niezapowiedziane kontrole.
- **Przyjazny i mobilny interfejs:** Uzyskaj dostęp do kluczowych informacji w dowolnym miejscu i czasie dzięki intuicyjnemu narzędziu wspierającemu szybkie decyzje w terenie.

SureTrend

hygiena®

One Health Diagnostics®

W razie pytań odwiedź stronę: **www.hygiena.com**

Biura na całym świecie
Australia | Brazylia | Kanada | Chiny | Niemcy | Meksyk | Singapur | Hiszpania | Wielka Brytania | USA