

# DE HOEVEELHEID MICRO-ORGANISMEN OP OPPERVLAKKEN ANALYSEREN

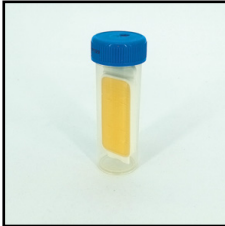


## LAMES PRELEVEMENT MICROBIO

KEUKEN

**ACTIE**

- Analyseren



Rijk-contractuele foto



### INNOVATIE:

- Geloze kweekglasjes voor het nemen van microbiële monsters op de te analyseren oppervlakken.
- Resultaten zichtbaar na 24 tot 48 uur: maakt het mogelijk om de totale flora te tellen en geeft een indicatie van de hygiënekwaliteit van oppervlakken, materiaal, handen, kleding, enz.

### VEILIG:

- Maakt het mogelijk om te controleren of oppervlakken goed zijn gedesinfecteerd. Onmisbaar voor een onberispelijk HACCP-protocol.

### TIP:

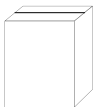
- Onmisbaar in de voedingsmiddelenindustrie, farmaceutische industrie, cosmetica-industrie, gemeenschapsvoorzieningen en ziekenhuizen.

### GEBRUIKSAANWIJZING:

- Schroef de dop los en verwijder het geheel (mesje + dop) zonder de gel zijden met uw vingers aan te raken.
- Druk een van de zijden van het mesje gedurende 10 seconden op het te analyseren oppervlak, draai het mesje om en druk de andere zijde op een gebied dicht bij het eerste. Schroef het geheel weer vast. Incubeer in een oven bij 30 tot 37°C gedurende 24 tot 48 uur. Lees het resultaat na incubatie af zoals aangegeven in de onderstaande tekening:



### VERPAKKINGEN:



Doos met 20 mesjes

0 tot 1	2 tot 5	5 tot 15	15 tot 45	> 45
Heel goed	Goed	Bevredigend	Twijfelachtig	Slecht

### VOORZORGSMAATREGELEN / OPSLAG:

- De gelatineplaatjes worden na gebruik beschouwd als biologisch afval dat infectiegevaarlijk is. Ze moeten worden afgevoerd door een bedrijf dat dit soort afval verwerkt.
- Bewaren tussen 10 en 25°C.