

N-LIGHT™ LISTERIA MONOCYTOGENES

IHR NACHWEISGERÄT DER WAHL



LISTERIA MONOCYTOGENES – STATUS QUO

Listerieninfektionen, die häufig mit kontaminierten Lebensmitteln in Verbindung gebracht werden, werden hauptsächlich durch das Bakterium *Listeria monocytogenes* verursacht. *Listeria monocytogenes* ist ein gram-positives Bakterium, das zu den häufigsten Todesursachen bei lebensmittelbedingten Erkrankungen zählt. Obwohl die Listeriose nicht die Hauptursache für lebensmittelbedingte Krankheiten ist, liegt die Sterblichkeitsrate bei schweren Infektionen bei 15 bis 30 %.

! DIE AYOPI-GRUPPEN SIND AM STÄRKSTEN GEFÄHRDET:



Schwangere Frauen
und Neugeborene



Erwachsene
im Alter von 65
Jahren oder älter



Menschen mit
geschwächtem
Immunsystem

Nach Schätzungen der CDC ist die Listeriose mit etwa 260 Todesfällen pro Jahr die dritthäufigste Todesursache bei lebensmittelbedingten Erkrankungen.



WUSSTEN SIE, DASS SIE JEDEN TAG LISTERIEN IN IHREN BETRIEB EINLADEN?

Die natürliche Heimat von *Listeria monocytogenes* befindet sich auf den Feldern, also in der Erde, im Wasser und sogar im geernteten Gemüse. In diesem Zustand wird er als Saprophyt bezeichnet, da der Organismus in diesem Zustand keinen Schaden anrichtet. Erst wenn die Pflanzen geerntet und in die Fabrik gebracht werden, wird es problematisch. In Anbetracht dessen laden die meisten Lebensmittelhersteller *Listeria monocytogenes* jeden Tag in ihre Fabriken ein. Jedes Stück Rohmaterial könnte potenziell mit *Listeria monocytogenes* belastet sein. Dennoch werden jeden Tag rohe und frische Produkte verzehrt, ohne dass Menschen erkranken. Dieser Erreger befällt vor allem Menschen mit einem schwachen Immunsystem und muss in den Lebensmitteln wachsen, bevor eine infektiöse Dosis erreicht wird. Das Problem besteht darin, dass sich *Listeria monocytogenes* bereits in sehr geringen Mengen vermehren und selbst bei Kühlschranktemperaturen gefährliche Werte erreichen kann, so dass es von entscheidender Bedeutung ist, zu verhindern, dass Lebensmittel selbst in sehr geringen Mengen kontaminiert werden.



N-LIGHT™ LISTERIA MONOCYTOGENES – FÜR UMSETZBARE ERGEBNISSE IN 24H

N-Light™ *Listeria monocytogenes* ist eine qualitative Testmethode zum schnellen Nachweis des bakteriellen Erregers *Listeria monocytogenes*, der durch Lebensmittel übertragen wird. Die Testmethode eignet sich für den Einsatz in Lebensmittelverarbeitungsbereichen und -anlagen als Teil eines Umweltüberwachungsprogramms. Die endgültigen Testergebnisse liegen 24 Stunden nach der Probenahme vor.



WIR VERÄNDERN DIE ART UND WEISE, WIE PATHOAGENTESTS DURCHGEFÜHRT WERDEN

DAS N-LIGHT™ *LISTERIA MONOCYTOGENES* RÖHRCHEN ENTHÄLT **EINE EINZIGARTIGE, INNOVATIVE TECHNOLOGIE**



Bahnbrechende
Phagen-Technologie



Patentierte AquaSpark™ -
Plattform zum Nachweis
lebender Bakterien



Die Biosicherheitsverschluss für
sichere Anreicherung vor Ort

Scannen Sie, um unsere
Technologie in Aktion
zu sehen



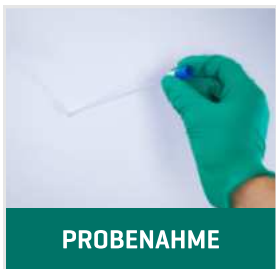
ZERTIFIZIERT UND VERTRAUENSWÜRDIG

VALIDIERT NACH
ISO 11290-1:2017

N-Light™ *Listeria monocytogenes*
verfügt über eine AOAC®
PTM™-Zertifizierung



EINFACHER, EFFEKTIVER TESTPROZESS



PROBENAHME



ÜBERTRAGEN



INKUBIEREN



AKTIVIEREN



MESSEN

N-LIGHT™ *LISTERIA MONOCYTOGENES* FÜR VERSCHIEDENE INDUSTRIEN UND SEGMENTE

- Fleisch
- Gekochtes Aufschnittfleisch
- Frischer Fisch
- Geräucherter Fisch



- Frische Milchprodukte, z.B. Sahne
- Weichkäse gereift
- Käse Rohmilch weich
- Eiscreme



- Blattsalate
- Gemüse
- RTE-Komplexsalate
- RTE-Sandwiches
- Gekühlte Lebensmittel



- Tiernahrung



EIN WACHSENDES PORTFOLIO FÜR DEN NACHWEIS VON KRANKHEITSERREGERN UND DIE HYGIENEÜBERWACHUNG

siehe andere NEMIS produkte:



BEFÄHIGUNG ZUM KAMPF
GEGEN DAS UNSICHTBARE
nemistech.com

