

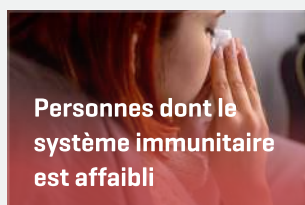
N-LIGHT™ *LISTERIA MONOCYTOGENES* L'OUTIL DE DÉTECTION DE VOTRE CHOIX



LISTERIA MONOCYTOGENES – STATU QUO

Les infections à *Listeria*, souvent liées à des produits alimentaires contaminés, sont principalement causées par la bactérie *Listeria monocytogenes*. *Listeria monocytogenes* est une bactérie à Gram positif qui figure parmi les principales causes de décès dus à des maladies d'origine alimentaire. Bien que la listériose ne soit pas la principale cause de maladies d'origine alimentaire, les infections graves ont un taux de létalité de 15 à 30 %.

LES GROUPES AYOPI SONT LES PLUS EXPOSÉS :



Les CDC estiment que la listériose est la troisième cause de décès par maladie d'origine alimentaire, avec environ 260 décès par an.



SAVIEZ-VOUS QUE VOUS INVITEZ CHAQUE JOUR LA LISTERIA DANS VOTRE USINE?

Listeria monocytogenes vit naturellement dans les champs, et donc dans le sol, l'eau et même les légumes qui sont récoltés. Dans cet état, elle est qualifiée de saprophyte, car l'organisme ne cause aucun dommage dans cet état. Ce n'est que lorsque les cultures sont récoltées et introduites dans l'usine que le problème se pose. Dans ces conditions, la plupart des fabricants de denrées alimentaires invitent chaque jour *Listeria monocytogenes* dans leurs usines. Chaque morceau de matière première peut potentiellement contenir *Listeria monocytogenes*. Pourtant, des produits crus et frais sont consommés chaque jour sans que personne ne tombe malade. Ce pathogène affecte principalement les personnes dont le système immunitaire est faible et doit se développer dans l'aliment avant d'atteindre une dose infectieuse. Le problème est que *Listeria monocytogenes* peut se multiplier à partir d'un très petit nombre et atteindre des niveaux dangereux, même à la température du réfrigérateur, de sorte qu'il est crucial d'empêcher la contamination des aliments, même à partir d'un très petit nombre.



N-LIGHT™ *LISTERIA MONOCYTOGENES* POUR DES RÉSULTATS EFFICACES EN 24 HEURES

N-Light™ *Listeria monocytogenes* est une méthode de test qualitative pour la détection rapide de la bactérie pathogène d'origine alimentaire *Listeria monocytogenes*. La méthode de test est adaptée à une utilisation dans les zones et équipements de transformation des aliments dans le cadre d'un programme de surveillance de l'environnement. Les résultats finaux du test sont disponibles 24 heures après l'échantillonnage.



NOUS TRANSFORMONS LA FAÇON DONT LES TESTS DE PATHOGÈNES SONT EFFECTUÉS

LE TUBE N-LIGHT™ *LISTERIA MONOCYTOGENES* CONTIENT UNE TECHNOLOGIE UNIQUE ET INNOVANTE.



scanner pour voir notre technologie en action



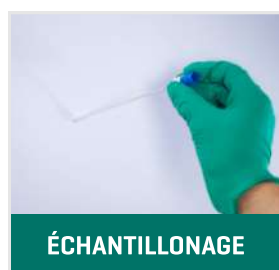
CERTIFIÉ ET FIABLE

VALIDÉ PAR RAPPORT À LA NORME
ISO 11290-1:2017

N-Light™ *Listeria monocytogenes*
détient une certification
AOAC® PTM™



PROCESSUS DE TEST SIMPLE ET EFFICACE



N-LIGHT™ *LISTERIA MONOCYTOGENES* ADAPTÉ À PLUSIEURS SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Viande
- Charcuterie cuite
- Poisson frais
- Poisson fumé



- Produits laitiers frais, par exemple crème
- Fromage à pâte molle affiné
- Fromage au lait cru à pâte molle
- Crème glacée



- Salades de feuilles
- Légumes
- Salades complexes RTE
- Sandwichs RTE
- Aliments réfrigérés



- Aliments pour animaux



UN PORTEFEUILLE CROISSANT DES PRODUITS POUR LA DÉTECTION DE PATHOGÈNES ET DU CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE

voir d'autres produits NEMIS:



POUR VOUS PERMETTRE
DE COMBATTRE L'INVISIBLE
nemistech.com

