

NACHWEIS VON SALMONELLEN UND MEHR MIT N-LIGHT™ SALMONELLA RISK



SALMONELLA SPP. DETECTION – STATUS QUO

Salmonelleninfektionen stellen ein erhebliches Gesundheitsrisiko dar, das häufig mit kontaminierten Lebensmitteln in Verbindung gebracht wird, so dass ihre Kontrolle in der Lebensmittelproduktion von entscheidender Bedeutung ist. Das mikrobielle Umfeld in der Lebensmittelproduktion ist umfangreich und kompliziert, wobei bestimmte Bakteriengruppen wie Enterobacteriaceae und *Salmonella spp.* oft im Mittelpunkt der Lebensmittelsicherheit stehen. Obwohl *Salmonella spp.* in Fabriken nur selten gefunden wird und nur in 2 bis 8 von 1000 routinemässig untersuchten Proben vorkommt, kann die Gesamtzahl der Enterobacteriaceae (TEB) viel höher sein.

Leider gibt es keine eindeutigen Daten, die die TEB-Zahlen mit *Salmonella spp.* in Umweltproben in Verbindung bringen, was für Forscher und Industrieexperten eine grosse Herausforderung darstellt. Dieses Problem wurde vom Wissenschaftlichen Gremium der EU hervorgehoben, das zu dem Schluss kam, dass es derzeit unmöglich ist, eine direkte Korrelation zwischen Enterobacteriaceae und *Salmonella spp.* herzustellen.

! DIE AYOPI-GRUPPEN SIND AM STÄRKSTEN GEFÄHRDET:



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



N-LIGHT™ SALMONELLA RISK – INDIKATORTEST

N-Light™ *Salmonella* Risk ist nicht darauf ausgelegt, ausschliesslich *Salmonella spp.* nachzuweisen, sondern zielt auch auf eine kleine Auswahl engverwandter Bakterien (wie *Citrobacter*, *Klebsiella* und *Enterobacter*) ab, die sich spezifische metabolische und genetische Marker teilen. Ein positives N-Light™ *Salmonella*-Risiko bedeutet nicht, dass ausschliesslich *Salmonella spp.* gefunden werden.

Stattdessen weist es auf eine erhöhte Kontaminationswahrscheinlichkeit hin und ermöglicht rechtzeitige Interventionen und Korrekturmassnahmen, um die Sicherheit der Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

<i>Salmonella spp.</i>		Enterobacteriaceae
POSITIVES ERGEBNIS	POSITIVES ERGEBNIS	POSITIVES ERGEBNIS
<i>Salmonella spp.</i>	<i>Citrobacter</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Salmonella spp.</i>	<i>Citrobacter</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Salmonella spp.</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Hafnia</i> , <i>Escherichia</i> , <i>Pantoea</i> , <i>Shigella</i> , <i>Serratia</i> , <i>Cronobacter</i> , <i>Samonia</i> , <i>Budvicia</i> , or <i>Proteus</i> , etc



WIR VERÄNDERN DIE ART UND WEISE, WIE PATHOAGENTESTS DURCHGEFÜHRT WERDEN

DAS N-LIGHT™ SALMONELLA RISK RÖHRCHEN ENTHÄLT EINE EINZIGARTIGE INNOVATIVE TECHNOLOGIE



Scannen Sie, um unsere
Technologie in Aktion
zu sehen



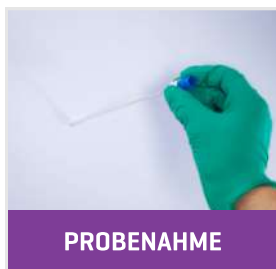
ZERTIFIZIERT UND VERTRAUENSWÜRDIG

**VALIDIERT NACH
ISO 6579-1:2017**

N-Light™ Salmonella Risk verfügt
über eine AOAC® PTM™-
Zertifizierung



EINFACHER, EFFEKTIVER TESTPROZESS



N-LIGHT™ SALMONELLA RISK FÜR VERSCHIEDENE INDUSTRIEN UND SEGMENTE

- Frisches Fleisch
- Fermentiertes Trockenfleisch



- Käse/ Rohmilch
- Milchpulver
- Säuglingsnahrung



- Nüsse
- Schokolade



- Gewürze
- Eipulver, Flüssigei



- Tiernahrung



EIN WACHSENDES PORTFOLIO FÜR DEN NACHWEIS VON KRANKHEITSERREGERN UND DIE HYGIENEÜBERWACHUNG

siehe andere NEMIS produkte:



**BEFÄHIGUNG ZUM KAMPF
GEGEN DAS UNSICHTBARE**
nemistech.com

