

## Sähköinen omavalvonta – aina mukana puhelimesta

Puhtauden mittaaminen on avain sekä tehokkaaseen puhtaanapitoon että palvelutuottajan oman liiketoiminnan vahvistamiseen. Puhtauden mittaaminen tarjoaa työkalun asiakkaalle tuotettavan palvelun laadun osoittamiseen ja kehittämiseen. Tavoitepuhtaustasojen saavuttaminen ja sen osoittaminen asiakkaalle on erittäin tehokas keino asiakastytyväisyyden lisäämiseen niin elintarviketeollisuudessa, suurkeittiöissä kuin sairaaloissa.

***Esittelemme Elintarviketeollisuus 2017- messuilla tuotteitamme osastolla A 321***

### **Dokon EDOC – sähköinen omavalvontapalvelu**

Yksinkertainen ja helppokäyttöinen omavalvontaohjelmisto, joka toimii puhelimesta, tabletilla ja PC:llä. Kaikki kirjaukset, mittaukset, työhjeet ja aikataulut yhtä lähellä kuin lähin puhelin!

### **SystemSURE -luminometri sekä UltraSnap ja MicroSnap ATP-testit**

SystemSURE-luminometri sopii puhtauden osoittamiseen kaikissa hygieniaympäristöissä – elintarviketeollisuudessa, suurkeittiöissä ja sosiaaliloissa. Näytekohteina sekä tuotantopinnat että vesi- ja tuotenäytteet. Uusilla MicroSnap -testeillä kokonaismikrobit, enterobakteerit/koliformit ja E. coli.

### **PRO-Clean ja AllerSnap proteiinijäämättestit**

Herkät proteiinijäämättestit ovat helppokäyttöisiä työkaluja puhdistusten varmistamiseen.

### **AllerFlow Gluten**

AllerFlow Gluten on nopea ja erittäin helppokäyttöinen gluteenijäämätesti pintojen testaamiseen. Se on tehokas allergeenipuhdistusten toimivuuden varmistaja! Testi on nopea käyttää ja tulos on luettavissa jo 10 minuutissa.

### **In-Site Listeria ja In-Site Salmonella**

In-Site testit ovat helppoja itse tehtäviä testejä Listerian ja Salmonellan toteamiseen tuotantoympäristöstä. Testit ovat perinteisen mikrobiologisen testin ja pikatestin yhdistelmiä ja ne perustuvat kromogeeniseen värireaktioon. Positiivinen tulos valmistuu yleensä jo 18-24h kuluttua. HUOM! Näytteestä ei aiheudu kontaminaatiovaaraa, koska näyteputkea ei avata näytteenoton jälkeen.

### **Lisätiedot:**

Toimitusjohtaja Tuomas Virtalaine, Net-Foodlab Oy, puh. 050-3424 601 [tuomas.virtalaine@netfood.fi](mailto:tuomas.virtalaine@netfood.fi)

*Net-Foodlab Oy on elintarvikealan laadunhallintaan erikoistunut palveluyritys. Laajassa palvelu- ja tuotevalikoimassamme yhdistyvät ainutlaatuisella tavalla hygieniapikatestit, laboratoriotutkimukset ja laadunhallinnan asiantuntijapalvelut. Lue lisää nettisivuiltamme osoitteesta [www.netfood.fi](http://www.netfood.fi).*