PRESSINFORMATION

2014.12.05

**Snuskiga julbord avslöjas på 15 sekunder**

**Hur står det till med hygienen på restaurangernas julbord? Sprider vi bakterier till varandra när vi plockar och spiller bland de framställda läckerheterna? Men ett enkelt så kallat ATP-test räcker för att avslöja bristande hygien. Metoden har funnits i flera år, men en ny version av Sveriges vanligaste ATP-mätare – SystemSURE Plus – gör nu hygienkontrollen på bara några sekunder.**

Det finns alltså ingen anledning att slarva med kontrollen bara för att den skulle vara krånglig eller ta tid. Så här går det till:

Ytan som ska kontrolleras svabbas med en provsticka som stoppas i ett rör som innehåller ett speciellt enzym. Röret sätts i ATP-mätaren som inom 15 sekunder ger svar på om provet innehåller några bakterier eller inte. Metoden är vedertagen och används av till exempel kommunernas livsmedelsinspektörer, kontrollföretag som Anticimex samt många livsmedelsindustrier.

Men med den nya, snabbare ATP-mätaren tror Jan-Erik Carlsson på Food Diagnostics att fler kommer att vilja använda det här hjälpmedlet för att upprätthålla en god hygienstandard. Inte minst nu i julbordstider, kallskuren mat är rena himmelriket för bakterier, så vikten av god hygien kan inte nog understrykas.

– Till exempel restauranger, storkök och livsmedelsbutiker kan enkelt kontrollera sig själva, säger han. På några sekunder får de svar på om maskiner och arbetsbänkar i delikatessdisken är rena eller om skärbrädor och knivar i köket är ordentligt diskade. Lika enkelt kan även sjukhus och vårdcentraler kontrollera hur bra patientrum och operationssalar städats.

Han menar att det tyvärr slarvas alltför mycket med hygienkontrollen, inte minst på restauranger och i vårdmiljöer.

– Dålig hygien här kan ju få ödesdigra konsekvenser med smittspridning och annat elände, säger han. Men hygienkontroll är varken svårt eller dyrt, med rätt hjälpmedel kan vem som helst göra en professionell kontroll.

Se filmen hur enkelt det är att mäta [Snabba rengöringskontroller med ATP-mätare](http://www.food-diagnostics.se/pages/produkter/hygien/atp-matare.html)

**Mer information:**

Jan-Erik Carlsson, VD, 031-335 13 61, [janerik@food-diagnostics.se](mailto:janerik@food-diagnostics.se)

Frank Axelsson, Produktchef hygien, 031-335 13 67, [frank@food-diagnostics.se](mailto:frank@food-diagnostics.se)

**Food Diagnostics** erbjuder den senaste tekniken inom snabba, enkla och kostnadsbesparande analysmetoder för livsmedel och hygien. Med våra produkter och tjänster hjälper vi till med kundanpassade lösningar inom mikrobiologi, kemi och hygienkontroll. [www.food-diagnostics.se](http://www.food-diagnostics.se)