



CONTROL DIARIO DE LA HIGIENE PARA LA GESTIÓN DE LA HIGIENE

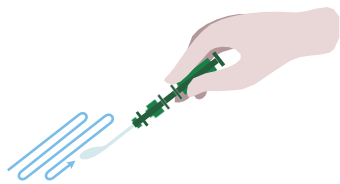
Con la App, cualquiera puede comprobar la limpieza fácilmente

App Lumitester



Mide | Perfección en la detección en 10 segundos

STEP 1 HMuestra
Frote la muestra e inserte el hisopo en el cuerpo principal.



STEP 2 Mide
Agite bien e introdúzcalo en el Lumitester.



STEP 3 Analiza
Medidas (RLU) mostradas en 10 segundos



Entiende | Aplicación para monitorizar de forma continua múltiples datos

Los datos registrados se pueden visualizar en series temporales registrándolos con nuestra aplicación especializada. Las tasas de aprobación de las inspecciones se grafican automáticamente y se pueden visualizar las mejoras. Los empleados serán más conscientes de la higiene y mantendrán un alto nivel de saneamiento ambiental, lo que ayudará a generar una mayor confianza en su empresa.



Mostrar datos de series temporales para cada inspección



Visualice las puntuaciones generales de inspección a través de gráficos



Conecta | Datos multisitio centralizados con gestión de datos en la nube

Los datos se almacenarán en la nube y se podrá acceder a ellos desde cualquier parte del mundo, lo que permitirá detectar y responder rápidamente a cualquier problema que pueda surgir.



■ Sistema de Monitoreo Rápido de Higiene Lumitester Smart- Product code: 1902653

- Tiempo de medición: 10 segundos
- Salida de datos: RLU (Unidad de luz relativa)
- Alimentación: Dos pilas recargables AA alcalinas o de hidruro de níquel
- Accesorios: Dos pilas alcalinas AA, cepillo de limpieza, cable USB, correa, manual rápido

※ No utilice este producto para fines distintos al control de la higiene.
※ No debe utilizarse para contar bacterias vivas generales ni para detectar patógenos específicos.

■ ATP+ADP+AMP Test LuciPac^{A3}

- LuciPac[™] A3 Surface Product code: 1702671 100 Hisopos /kit
- LuciPac[™] A3 Water Product code: 1702672 100 Hisopos /kit

- Condiciones de almacenamiento: 2-8 °C (no congelar)
- 25 °C: 14 días (sin abrir)
- 30 °C: 5 días (sin abrir)
- Caducidad: 15 meses después de la fecha de fabricación

※ Utilice LuciPac A3 para Lumitester Smart, PD-30 o PD-20. No lo utilice para otros modelos.

Kikkoman Biochemifa Company

2-1-1 Nishi-Shinbashi, Minato-ku, Tokyo 105-0003 JAPAN
TEL : +81-3-5521-5481 FAX : +81-3-5521-5498
biochemifa@mail.kikkoman.co.jp
<https://biochemifa.kikkoman.co.jp/e/>
<https://biochemifa.kikkoman.co.jp/e/kit/atp/>



Learn about A3 Technology



※ The information contained in this leaflet is subject to change without further notice.
© 2020 Kikkoman Corp. (1502C200801)



Alimentos y Bebidas



Servicios de Comida



Educación y retroalimentación sobre higiene



Lumitester[™] Con detección **A3** ATP+ADP+AMP

Más confinable y sensible

A3 encuentra lo que los otros no

Rápido Verificar rápidamente los procesos de saneamiento in situ. Puede utilizarse como herramienta de mejora in situ

Simple & Fácil Fácil de operar. Utilizable para cualquier persona.

Numérico El resultado se muestra como valor numérico. Fácil de estandarizar

Preciso Detecta no solo ATP, sino también ADP y AMP. Encuentra lo que otros métodos no detectan



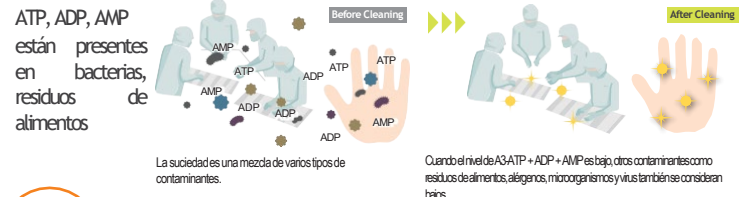
¿Cuál es la nueva prueba de ATP?- Sistema de monitoreo de higiene ATP + ADP + AMP

Kikkoman ha desarrollado una novedosa prueba de ATP, la tecnología A3, utilizando la técnica de elaboración de la salsa de soja. La tecnología A3 de Kikkoman le permite detectar no solo ATP, sino también ADP y AMP que se han pasado por alto.

¿Qué es ATP, ADP, AMP?

El ATP (trifosfato de adenosina) es una molécula que se encuentra en todas las células vivas y sirve como indicador de la higiene general de la superficie y la eficacia de la limpieza. El ADP (difosfato de adenosina) y el AMP (monofosfato de adenosina) se derivan del ATP durante el procesamiento, como el tratamiento térmico y la fermentación.

Objeto a medir



Tecnología Kikkoman A3

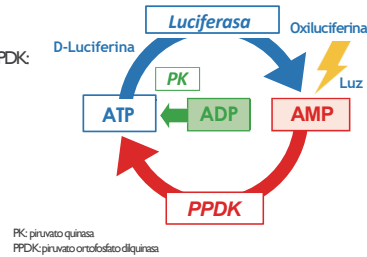
Kikkoman ha mejorado para siempre la prueba de ATP utilizando la tecnología A3 de Kikkoman que emplea química avanzada para detectar ATP + ADP + AMP para ofrecer una mayor sensibilidad y una mejor detección.

Enzima de reciclaje de ATP

PK: Enzima para la conversión de ADP en ATP. PPK: Enzima para la conversión de AMP a ATP.

Luciferasa

Enzima para producir luz en presencia de ATP



PK: piruvato quinasa
PPK: piruvato ortofosfato dikinasa

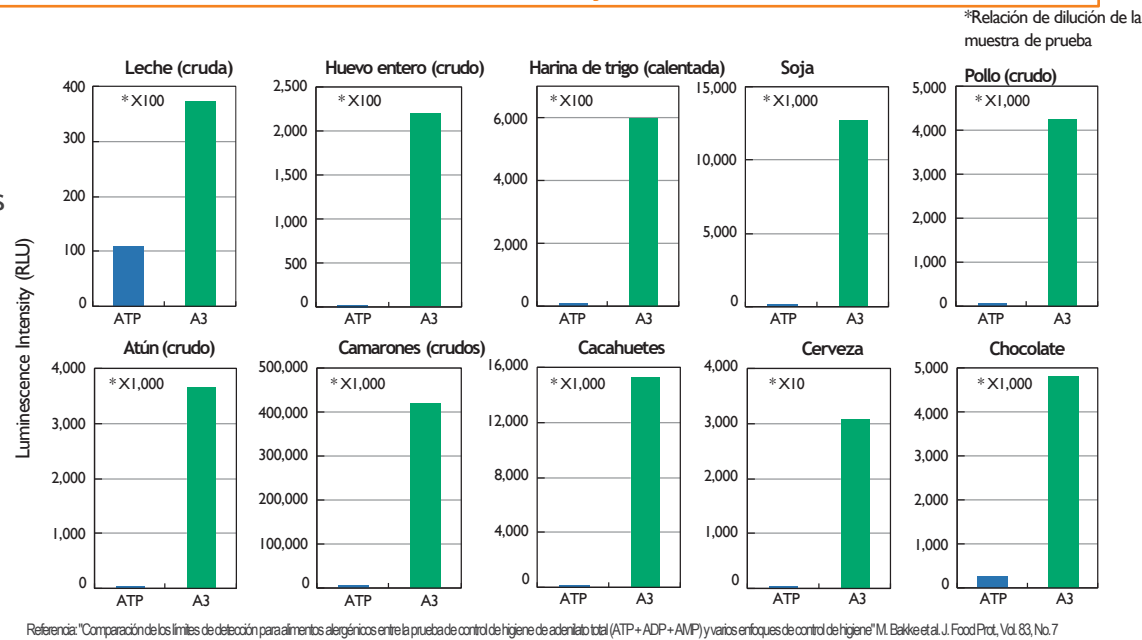
Tecnología A3 - Detecta ATP+ADP+AMP / Más fiable y sensible

LuciPac A3 que detecta ATP+ADP+AMP, mostró una sensibilidad y estabilidad superiores para la detección de residuos de alimentos y alérgenos en comparación con los ensayos convencionales de ATP.

※ El sistema de monitoreo de higiene ATP + ADP + AMP (ensayo A3) fue nombrado originalmente por Kikkoman.

A3 vs. ATP en Alimentos

Los residuos de alimentos que contienen un alto nivel de ADP, AMP, como la carne, el pescado y los alimentos procesados, son detectables con alta sensibilidad.

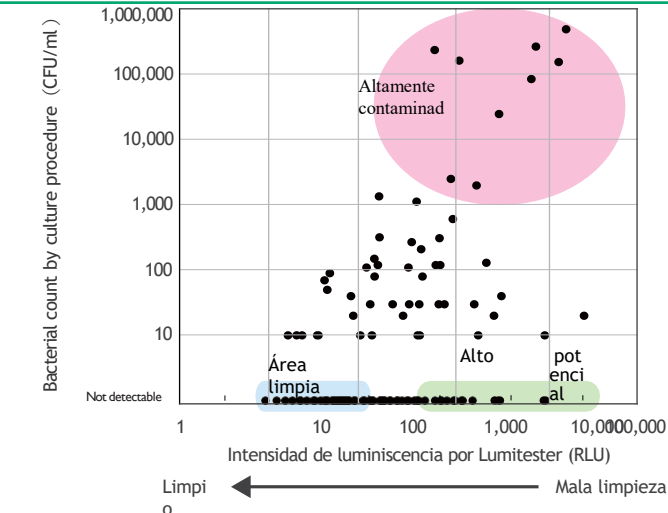


Referencia: "Comparación de los límites de detección para alimentos alérgenos entre la prueba de control de higiene de adenosina total (ATP+ADP+AMP) y varios enfoques de control de higiene" M. Bakke et al. J. Food Prot. Vol. 83, No. 7

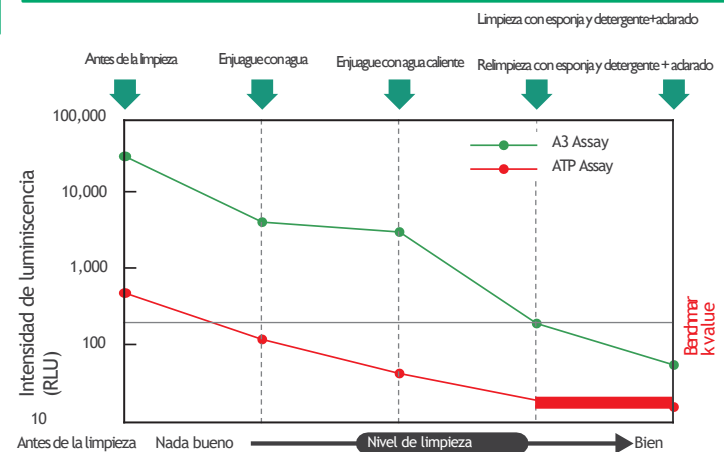
Tecnología A3 - Indicador de control de higiene / Previene la contaminación

El saneamiento es fundamental para la inocuidad de los alimentos. La tecnología A3 evita la limpieza ineficaz mediante el control de la contaminación ambiental. Muchos de los procesadores de alimentos utilizan la tecnología A3 como parte del programa de saneamiento para verificar la eficacia de sus procesos.

Correlación entre los recuentos bacterianos y el nivel de ATP+ADP+AMP



Evaluación de la limpieza (superficie inoxidable)



La tecnología A3 de Kikkoman (ATP+ADP+AMP) representa una nueva prueba de ATP que puede detectar los residuos dejados por una limpieza ineficaz en niveles inferiores.

Guía de implementación-Ejemplo de caso de etapa inicial

Sistema de monitoreo de higiene ATP+ADP+AMP (ensayo A3) para controles preventivos

Fácil de usar y proporciona retroalimentación y verificación inmediatas de los procesos de saneamiento. Permite monitorear la contaminación ambiental, incluidos los residuos de alimentos y las bacterias, y para la detección de biopelículas que pueden albergar patógenos y alérgenos.



Casos de estudio de Kikkoman

Procesadores de alimentos/bebidas

Evaluar la limpieza de la línea de producción

Determinación de los lugares de prueba

Es probable que las áreas permanezcan contaminadas, como las válvulas de salida del tanque o las empaquetaduras de acoplamiento de tuberías

La superficie de las cintas transportadoras entra en contacto directo con los productos o las materias primas.

Valores de referencia y métodos de hisopado

200 RLU o inferior: Superficies lisas / de contacto directo / fáciles de limpiar (p. ej., acero inoxidable, gafas) 500 RLU o inferior: Superficies no lisas / con contacto indirecto / difíciles de limpiar (por ejemplo, productos de resina) Muestra grande: Frote un área cuadrada de 10 cm que desee medir vertical y horizontalmente unas 10 veces para cada uno.

Muestra pequeña: Limpie toda el área a fondo.

LuciPac A3 se puede utilizar para la evaluación diaria de la limpieza, también permite que los usuarios puedan detectar lugares especialmente contaminados.

El riesgo de presencia de alérgenos residuales puede reducirse mediante un lavado a fondo.



Puntos de prueba	Valores de referencia Inferior/Aprobado Superior/Falta	Método de hisopado
Llenadora/Boquilla	200 400	Frote la superficie interna y haga círculos de 2 a 3 veces, mientras gira el hisopo de algodón
Tanque	200 400	Cuadrado de 10 cm de la parte inferior central y parte superior del extremo inferior
Pipe	200 400	Frote la superficie interna y haga círculos de 2 a 3 veces, mientras gira el hisopo de algodón
Válvula	200 400	Lado interior como disco, asiento
Equipos de procesamiento (por ejemplo, equipos de procesamiento de carne)	500 1000	Cuadrado de 10 cm alrededor del centro
Línea de producción (por ejemplo, cinta transportadora)	500 1000	Cuadrado de 10 cm alrededor del centro

※ Cuando se realiza una medición, es necesario realizarla después de la limpieza.

Servicio de Alimentos

Evite la contaminación secundaria mediante el control de la higiene

Determinación de los lugares de prueba

Las áreas difíciles de lavar y probablemente permanezcan contaminadas Las áreas en contacto con alimentos que no están esterilizados (alimentos crudos)

Valores de referencia y métodos de hisopado

200 RLU o inferior: Superficies lisas / de contacto directo / fáciles de limpiar (p. ej., acero inoxidable, gafas)

500 RLU o inferior: Superficies no lisas / con contacto indirecto / difíciles de limpiar (por ejemplo, productos de resina)

Muestra grande: Frote un área cuadrada de 10 cm que desee medir vertical y horizontalmente unas 10 veces para cada uno.

Muestra pequeña: Frote toda el área a fondo

Puede verificar si la limpieza se realiza correctamente con la medición en el sitio, luego evitar el accidente con una nueva limpieza.

Una visualización numérica de los resultados de las pruebas permite una gestión eficaz de la limpieza, comparando las lecturas de diferentes tiendas, sitios, etc



Test points	Valores de referencia lower/pass upper/fail	Método de hisopado
Cuchillo	200 400	Ambos lados de toda la hoja, un mango, unión entre la hoja y el mango
Tabla de cortar	500 1000	Frote un área de 10 cm por 10 cm en el centro en las direcciones de izquierda a derecha y de arriba a abajo
Mostrador / Mesa	200 400	Frote un área de 10 cm por 10 cm en el centro tanto en la dirección de izquierda a derecha como de arriba hacia abajo
Asa del refrigerador	500 1000	Frote toda la superficie del mango

※ Cuando se realiza una medición, es necesario realizarla después de la limpieza.

Educación y retroalimentación sobre higiene

Llevar a cabo la educación sobre higiene para los empleados Fomente el lavado de manos mediante la capacitación y la retroalimentación.

¿Cuándo se mide?

Utilice este kit después de lavarse las manos y antes de usar desinfectantes.

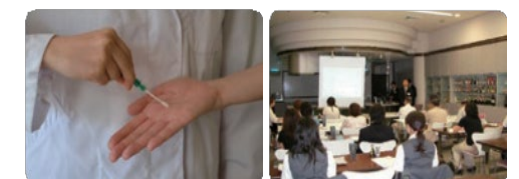
Valores de referencia y métodos de hisopado

2000 RLU o inferior: Después de lavarse las manos.

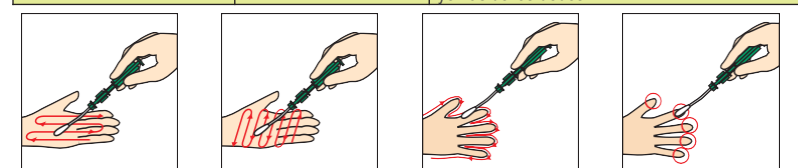
Frote toda la palma de la mano, incluidas las puntas y entre los dedos, etc.

Tenga en cuenta que el valor de referencia de RLU depende de la condición de la superficie y del tipo de ingredientes/materiales que entran en contacto con la superficie, así como del nivel de gestión de riesgos de la zona. Recomendamos a nuestro cliente que realice una autovalidación y establezca su propio valor de referencia.

¡Lavarse las manos es la medida principal de prevención y control de infecciones!



Puntos de prueba	Valores de referencia lower/pass upper/fail	Método de hisopado
Lavado de manos/Manos y dedos	2000 4000	Frote toda la palma de la mano de 5 a 10 pasadas en las direcciones de izquierda a derecha y de arriba a abajo, así como entre los dedos y las yemas de los dedos



"El 90% de las personas pueden alcanzar este nivel cuando realizan la prueba A3 después de lavarse las manos. Dado que el modelo anterior, LuciPac Pen, detecta ATP + AMP, el valor de referencia es 1500 RLU.