

Pikatesti puhtauden seurantaan

Aidian Clean Card® PRO

Omaevalvontasuunnitelma

Elintarvikealan yrittäjän on oltava tietoinen elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvistä hygieniariskeistä. Pakolliseen omaevalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä muun muassa menetelmät pintahygienian valvomiseksi. Yksi vaihtoehto tälle valvonnalle on proteiinijäämätestien käyttö, joka antaa välittömiä tuloksia.

Työkalut pintahygienian seurantaan

Clean Card PRO on uuden sukupolven, lukulaitteeton hygieniatesti, jolla seurataan yhtä hyvän hygienian perusasiaa: pintapuhdistuskäytäntöjen tehokkuutta. Clean Card PRO yhdessä Hygicult-kastolevyjen kanssa kattaa kaikki tarpeet, mitä pintahygienian hallitsemiseksi omaevalvontasuunnitelmassa tarvitaan.

Älä ruoki mikrobeja

Mikrobien lisääntymistä voidaan estää vaikuttamalla kasvun edellytyksiin kuten ravinteiden saatavuuteen. Pintojen proteiinijäämät ovat yksi kasvun edellytyksistä sillä ne toimivat ravinteena mikrobeille. Puhdistuksen tehokkuutta on helppoa ja nopeaa seurata pyyhkimällä puhdistettu ja kostutettu pinta Clean Card PRO -testikortilla.

Clean Card PRO:n edut

- **Helppokäyttöinen ja taipuisa testikortti** – sopii myös epätasaisille pinnoille.
- **Käyttö ei vaadi erityistä koulutusta** – koko henkilöstön käytettävissä, käyttö ei vaadi reagensseja. Kosteuta, pyyhi ja lue.
- **Yksinkertainen tulkinta mallikartan avulla** – testi ei vaadi lukulaitetta.
- **Pitkä säilyvyysaika**

Esimerkkejä valvontapisteistä

- pöytätasot
- leikkuulaudat
- viipalointikoneet
- ruoanlaittovälineet
- keittoastiat
- ovenkahvat ja vetimet



Clean Card PRO on helppo ja nopea menetelmä pintahygienian seurantaan.