

Nyhetsbrev

DECEMBER 2014

Hur jobbar du i labbet?



av Hanna Tidblom, Produktchef
Mikrobiologi, Food Diagnostics

I december nyhetsbrev fokuserar vi på hur man på ett enkelt sätt kan effektivisera och förbättra flödet i laboratoriearbetet. I vårt arbete besöker vi många laboratorier och arbetssätten är lika många som antalet lab.

Gemensamt för många livsmedelslab är att de sällan använder sig av den nya teknik som faktiskt finns idag, utan jobbar på som man alltid har gjort. I de flesta fall fungerar det bra, men kanske finns det enkla sätt att förbättra arbetet? Att automatisera spädningen av prover eller avläsningen av agarplattor kanske? Eller något så enkelt som att skaffa en bra hållare till stomacherpåsarna, för att slippa balansera en halkig påse i ena handen och pipetten i den andra?

Ofta kan en översyn av labflödet ge förbättringar på flera punkter, som till exempel kvalitet, spårbarhet, ekonomi och ergonomi. Många labtekniker lider av förslitningsskador, som skulle kunna förebyggas med enkla automatiseringar och därmed minska sjukskrivningar och lidande. På mittuppslaget beskriver vi ett rationellt och ergonomiskt lablöde från provberedning till analys. Kanske något för dig?

Hanna Tidblom

**SMIDIGT
LABFLÖDE**

Läs mer på
mittuppslaget

Snabbare, smidigare. Nya SystemSURE Plus är här.

Nu kommer version 2 av Sveriges vanligaste ATP-mätare. Förändringarna finns både på in- och utsidan och du märker dem genom smidigare och snabbare hygienkontroll.

**SPARA
3.650:-**



SystemSURE Plus är idag Sveriges mest omtyckta ATP-system med över 1 000 användare. Flytande reagens och förfuktade svabbar i kombination med robust teknik och enkelhet är några förklaringar till framgången. Idag finns också etablerade ATP-gränsvärden, vilket ger trygghet åt våra kunder.

Nyheter i version 2

- Snabbare uppstart, endast 15 sekunder
- Fler kontrollpunkter, testplaner och användare kan definieras
- Lättläst med fetstil och alfanumerisk display
- Kortare väntetider genom standbyläge med larm
- Demodata behöver inte sparas och ta onödigt plats
- Uppgraderad, mer lättinstallerad programvara

Introduktionspaket Spara 3.650:-

- 1 SystemSURE Plus, version 2 med SureTrend, väska och USB-kabel
- 2 kartonger (200 st.) UltraSnap ATP-svabbtest
- 2 platser på valfritt webinar om ATP-mätning

Ring oss för mer information och priser.



Jan-Erik Carlsson
031-335 1361
jan-erik@
food-diagnostics.se



Frank Axelsson
031-335 1367
frank@
food-diagnostics.se

Så här får du ett smidigt och ergonomiskt labflöde

Det ideala labbet har ett rakt och enkelt flöde från provberedning till analys. Springet minimeras och med rätt hjälpmedel förbättras både ergonomi och kvalitet.

Grunden i allt analysarbete bygger på en bra provtagning och därefter en bra provberedning. Genom att automatisera processen får man en högre precision, bättre spårbarhet och utsluter variationer mellan olika laboranter.

Food Diagnostics har ett heltäckande sortiment av instrument, förbrukningsmaterial och tillbehör som underlättar vardagen i laboratoriet. Oavsett om du

arbetar med mikrobiologiska, kemiska eller fysikaliska analyser kan vi erbjuda sätt att förbättra och förenkla arbetet. Här kan du säkert hitta något, eller flera, instrument som underlättar vardagen i labbet! Kontakta oss så hjälper vi dig till rätt lösning. [Läs mer om labutrustning >>](#)

Hanna Tidblom
hanna@food-diagnostics.se
 031-335 13 66

BagMixer®
Homogenisering
 Provet homogeniseras i **Bag-Mixer**. Eventuella bakterier i provet extraheras snabbt utan risk för korskontaminering.

DiluFlow®
Spädning
 Väg provet. Spädapparaten **Diluflow** tillsätter automatiskt rätt mängd spädvätska.

BagFilter®
Provuttag
 Väg upp provet i en steril påse, med eller utan filter. Påsen står upprätt med hjälp av hållaren **BagOpen**.

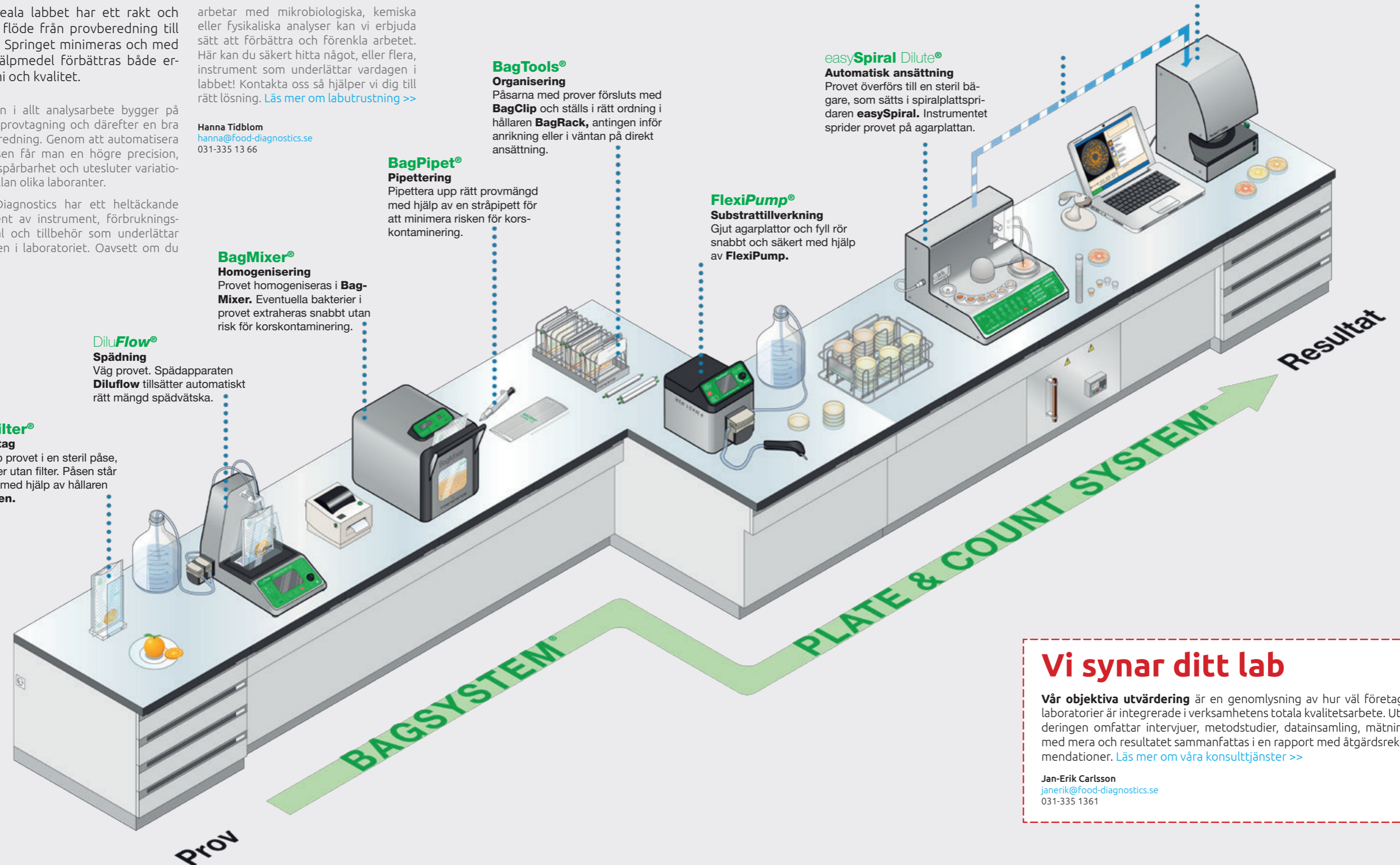
BagPipet®
Pipettering
 Pipettera upp rätt provmängd med hjälp av en stråpipett för att minimera risken för korskontaminering.

BagTools®
Organisering
 Påsarna med prover försluts med **BagClip** och ställs i rätt ordning i hållaren **BagRack**, antingen inför anrikning eller i väntan på direkt ansättning.

FlexiPump®
Substrattillverkning
 Gjut agarplattor och fyll rör snabbt och säkert med hjälp av **FlexiPump**.

easySpiral Dilute®
Automatisk ansättning
 Provet överförs till en steril bägare, som sätts i spiralplattspredaren **easySpiral**. Instrumentet sprider provet på agarplattan.

Scan®
Avläsning
 Den automatiska koloniräknaren **Scan1200** läser av snabbt och precist. Bilder och resultat hanteras och sparas i en dator.



Vi synar ditt lab

Vår objektiva utvärdering är en genomlysning av hur väl företagets laboratorier är integrerade i verksamhetens totala kvalitetsarbete. Utvärderingen omfattar intervjuer, metodstudier, datainsamling, mätningar med mera och resultatet sammanfattas i en rapport med åtgärdsrekommendationer. [Läs mer om våra konsulttjänster >>](#)

Jan-Erik Carlsson
janerik@food-diagnostics.se
 031-335 1361

BOKA EN KURS

Webinars om listeria och ATP-mätning varje månad

Provtagningsseminarium
5-6 februari 2015

Program & anmälan
www.food-diagnostics.se
Utbildning)

Frågor
janerik@food-diagnostics.se
031-335 13 61

RIDASCREEN® Histamin Enkel och säker histaminanalys

Histaminförgiftning orsakas av ett toxin som kan bildas om fisk – framförallt makrill och tonfisk – förvaras eller tillreds fel. Förhöjd temperatur av fångad fisk är en orsak och påskyndar tillväxten av mikroorganismer som normalt förekommer i fisken, vilket ökar nedbrytningen av histidin till histamin.

NYHET!



RIDASCREEN® Histamin är en ny metod som avslöjar histamin enkelt och säkert.

Histaminförgiftning har dock även rapporterats efter förtäring av andra livsmedel med höga halter av histamin, till exempel vissa hårda ostar. På grund av denna risk har flera länder gränsvärden för histamin i livsmedel. Inkubationstiden är mycket kort, 15–60 minuter.

Enkel och säker analys

RIDASCREEN® Histamin är en ny, enzymatisk metod för analys av histamin. Den är enkel att använda – extraktionen sker med varmt vatten och metoden är flexibel med analys upp till 91 prover. Beräkningen görs enkelt med RIDA®SOFT Win.

Exempel på symptom

- Hettande, stickande känsla
- Kraftig huvudvärk
- Pepparbitter smak i munnen
- Intensiv rodnad, främst i ansiktet
- Hjärtklappning
- Oro i kroppen
- Ibland diarréer, magont och andningsbesvär (ej kräkningar)

Jan-Erik Carlsson
janerik@food-diagnostics.se
031-335 1361



Syns du?

Förra veckan höll jag på att köra över en pojke som kom på sin cykel, helt mörklädd, inga reflexer och inget lyse. Tvärnitade fem meter från honom, vevade ner rutan och skrek några artiga ord till honom, att det är bra att använda reflexer, varpå han skrek tillbaka "Se dig för gubbjåkel" och försvann i mörkret. Jag blev arg och rädd och när jag skulle parkera så körde jag in i en annan bil. Vad hade hänt om jag inte hunnit stanna i tid?

Nu upptäcker jag mörklädda människor överallt och ställer mig frågan – är det fult med reflexer? Är man rädd om sina kläder? Eller vill man bli överkörd? Vi bryr oss om dig, maila till info@food-diagnostics.se och skriv i ämnesraden "Reflex – jag vill synas i mörkret" så skickar vi snygga reflexer.

Jan-Erik
Carlsson



FOOD DIAGNOSTICS

Frans Perssons väg 6
412 76 Göteborg
Telefon: 031 335 13 62
Fax: 031 335 13 63
info@food-diagnostics.se
www.food-diagnostics.se

MRSA-säkert kött

MRSASelect ger svar inom 24 timmar om köttet innehåller antibiotikaresistenta bakterier.

[Läs mer om metoden >>](#)

Hanna Tidblom
hanna@food-diagnostics.se
031-335 13 66

