

Zie wat visuele inspectie kan missen.

Sneller zicht op verdachte fluorescerende zones.
Gerichter vervolgonderzoek na reiniging.



VOOR FOOD · QA · PROFESSIONELE REINIGING

Nederland · België · Duitsland

Schoon op het oog. Toch een vraagteken.

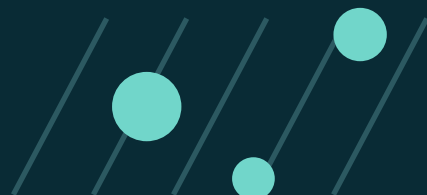
Na reiniging kan een productielijn visueel schoon lijken. Naden, aansluitingen en zones rond apparatuur verdienen soms extra aandacht. Bactiscan voegt een inspectielaag toe: verdachte fluorescerende signalen worden zichtbaar tijdens gerichte screening.

SCHEMATISCHE UITLEG

NORMAAL LICHT



BACTISCAN-SCREENING



Een signaal verdient interpretatie en, waar nodig, een passende vervolgttest. De visualisatie is een schema, geen foto van een meting of bewijs voor een specifieke bacteriesoort.

DE JUISTE ROL

Screenen. Lokaliseren. Gericht controleren.

Bactiscan ondersteunt de keuze waar u nauwkeuriger wilt inspecteren of bemonsteren. Het apparaat vervangt geen microbiologische identificatie.

Van brede blik naar gerichte actie.

Een praktische plek in het bestaande hygiëneprogramma.

01

Visuele inspectie

Controleer de gereinigde ruimte en bekende kritische punten.

02

Bactiscan-screening

Bekijk toegankelijke oppervlakken, naden en zones rond apparatuur.

03

Verdachte plek vastleggen

Markeer een relevant fluorescent signaal en beoordeel de context.

04

Gericht vervolgonderzoek

Zet ATP, swabs of microbiologische analyse in wanneer bevestiging nodig is.

05

Corrigeren en verifiëren

Reinig opnieuw waar nodig en controleer de uitkomst volgens uw protocol.

Gebruik de uitkomst als aanvullende aanwijzing binnen uw bestaande reinigings- en verificatieprotocol.

Gemaakt voor omgevingen waar reiniging telt.

De inspectiepunten verschillen per proces. Een demonstratie in uw eigen omgeving maakt de praktische inzet concreet.

01 / ZUIVEL

Controleer zones rond afvul- en verwerkingsapparatuur.

02 / VLEES & VIS

Neem naden, verbindingen en moeilijk bereikbare plekken mee.

03 / READY-TO-EAT

Screen toegankelijke oppervlakken na reiniging.

04 / DRANKEN

Bekijk productielijnen en aansluitingen in de reinigingsronde.

05 / BAKKERIJ & INGREDIËNTEN

Lokaliseer plekken die nadere beoordeling verdienen.

06 / PROFESSIONELE REINIGING

Onderbouw waar gerichte nacontrole of herreiniging nodig is.

Beschikbaarheid en demonstratiemogelijkheden stemmen we per land en toepassing af.

Onderzocht. Met de juiste verwachting ingezet.

PEER-REVIEWED PUBLICATIE · 2025

In Journal of Food Protection onderzochten Highmore en collega's Bactiscan bij gecontroleerde monsters met onder meer E. coli, Listeria, Salmonella, Staphylococcus en biofilm. Ook foodmatrices kwamen aan bod. De auteurs beschrijven Bactiscan als mogelijke aanvulling op bestaande methoden.

Twee co-auteurs waren in dienst van de fabrikant; de resultaten zijn geen garantie voor iedere locatie of ondergrond.

WAT EEN SIGNAAL WEL BETEKENT

Een fluorescerende plek is aanleiding om nader te kijken en zo nodig gericht te testen. Het signaal identificeert op zichzelf geen bacteriesoort, beoordeelt geen levensvatbaarheid en vervangt geen microbiologisch onderzoek.

BRON

Highmore C. et al. Real-time Detection of Foodborne Pathogens and Biofilm in the Food Processing Environment with Bactiscan. Journal of Food Protection, 88(6), 100511 (2025). DOI: 10.1016/j.jfp.2025.100511.

Lees de publicatie ↗

Bekijk Bactiscan in uw eigen omgeving.

Vertel ons welke productie- of schoonmaakzone u wilt beoordelen. We bespreken een demonstratie, de praktische inzet en informatie over aanschaf.

VRAAG EEN BACTISCAN-DEMONSTRATIE AAN

info@uvsolutions.nl

uvsolutions.nl · Nederland / België / Duitsland

Vraag een demonstratie aan ↗

PROFESSIONELE HYGIËNE-INSPECTIE

Een screening helpt de juiste vragen te stellen. Uw eigen protocol en bevestigende analyses bepalen de vervolgstappen.