


QuikAlert




A First Line of Defense for Food Safety



前培養不要で採材から20分以内に食品の
細菌汚染が判る唯一の方法です

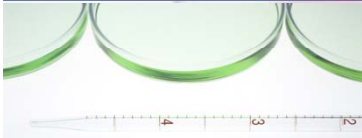


輸入元 モリヤ産業株式会社
〒166-0012 東京都杉並区和田3丁目36番7号
TEL 03(5306)6267 FAX 03(5306)6268



発売元 デゲシュ・ジャパン株式会社
〒341-0032 埼玉県三郷市谷中398番地1
TEL 048(952)9481 FAX 048(952)8705

QuikAlert



クイックアラート

推奨現場

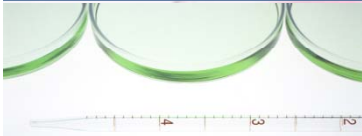
- 農業
- 農産物取扱企業
- 畜産農家
- 食品製造企業
- 外食産業
- 食品チェーン店
- 病院、研究機関、学校、官庁



QuikAlert

クイックアラートとは

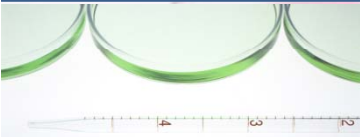
- 危害レベルの細菌汚染の確認
- 食品から直接サンプリングが出来る（レタス等）
- 食品を包装・発送または摂取する前に結果が判る
- 高価な機器や検査室を必要としない
- 結果は20分以内にでます
- 購入後、誰でもすぐ使用可能（専門家が必要ない）
- ディisposable（1回毎の使い捨て）で使いやすい



QuikAlert

検出可能な菌

グラム陰性菌（大腸菌やサルモネラ菌等の病原菌がグラム陰性菌に含まれます）



QuikAlert

検出の原理

細菌が産生する特徴的な酵素を含む有機物を化学反応によって特異的に検出する

この化学反応は発行試薬との結合によってスワブのチップ部分に色となって現れます



QuikAlert



他の検査方法との比較

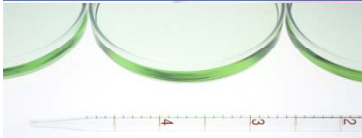
従前の食品衛生検査や培養法では結果
が出るまで数時間から数日間かかります



QuikAlert

クイックアラートの特徴

- 通常レベルでの表面付着細菌の有無を確認することが出来る
- 食品から直接サンプリングが出来る
- 結果は、包装前・出荷前及び摂取前にわかる
- 検査に要する時間は、たったの20分間
- 特別な器具類を必要としない
- 高価な機器や検査室を必要としない
- 検査はたったの3ステップ



QuikAlert

クイックアラートの検査手順

1. 試薬Aをスワブ上のチップ部分に2滴垂らす
2. 検査しようとする食品のサンプルの表面をスワブで払拭します
3. そのまま20分間待ちます
4. 試薬Bをスワブ上のチップ部分に2滴垂らす
5. 1～2分間待ちます
6. スワブに出てきた色の変化を読み取ります

紫色に変化すれば陽性です



QuikAlert



クイックアラートのカスタマイズ



クイックアラートは危害レベルでの細菌汚染をホットスポットとして警告するためのスクリーニングを目的としたキットです

もっと低いレベルでの検査をお望みでしたら、検査対象菌種とともに当社までご連絡下さい。

ご要望に応じたキットのカスタマイズが可能です
(別途料金がかかります)

