



Revolucione su programa de monitoreo ambiental y sus tests de microorganismos con una sola plataforma digital

Albert Garreta, Territory Sales Manager



MISSION: We create innovative diagnostics for a healthier world

VALUES: The core set of principles that guide and focus the strategy



CUSTOMER CENTRIC

Everything we do begins with actively listening and collaborating with our customers. By understanding their challenges and aspirations, we proactively develop solutions that address their current and future needs.



INNOVATION

We empower all team members to explore and contribute ideas that elevate our product and service solutions.



EXCELLENCE

We constantly strive to achieve the highest levels of quality, service and commercial execution. Our passion towards continuous improvement is embodied by every employee and the results we achieve.



RESPECT

We treat others with dignity, act in an honest manner and maintain the highest level of integrity. We are a trusted partner. Whether working with internal or external partners, we act as one team and always assume others have good intent.



ACCOUNTABILITY

We hold ourselves, and others, accountable for delivering on our promises to our customers, suppliers, shareholders and colleagues to accomplish our mutual goals.

One Health Diagnostics®

Tu socio innovador

Hygiena® es líder mundial en pruebas de diagnóstico fiables, rápidas y fáciles de usar. Todos nuestros productos están respaldados por el mejor servicio de atención al cliente y asistencia técnica. Hygiena es una de las pocas empresas del mundo centradas en ofrecer soluciones integrales de seguridad alimentaria en toda la cadena de valor. Nuestros productos detectan, cuantifican y reducen el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos para los consumidores.

Las soluciones One Health Diagnostics® de Hygiena son aplicables en todas las fases de la cadena de producción



Rápido y
Resultados
precisos



Las veinticuatro
horas del día
Apoyo mundial



Dedicado
Laboratorio de
aplicaciones





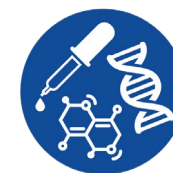
Recolección de muestras:

Cómodo muestreo ambiental con hisopos, bolsas y esponjas



Medios:

Medios y protocolos de enriquecimiento exhaustivos que abarcan las necesidades de las pruebas



Extracción de muestras / Lisis:

Kits de preparación de muestras eficaces y soluciones para la automatización



Instrumentos y automatización:

Instrumentos de manipulación de líquidos integrados para automatizar los procesos de laboratorio repetitivos con una instrumentación fácil de usar



Pruebas y detección:

Soluciones validadas para toda una gama de parámetros: ATP, PCR, ELISA, flujo lateral, residuos de proteínas, organismos indicadores, autenticidad, virus, organismos de deterioro y patógenos.



Software:

Software especializado para agilizar el análisis de datos. SureTrend[®] integra todos los datos, los almacena, los rastrea, crea tendencias y los visualiza para tomar decisiones basadas en datos.

Confía en los pioneros de los métodos microbiológicos rápidos cuantitativos que permiten a los clientes tomar decisiones más rápidas, decisiones basadas en datos para programas de inocuidad alimentaria y monitoreo ambiental.

One Health Diagnostics®

Soluciones para la salud animal, la seguridad alimentaria y la vigilancia medioambiental.

Manejo de Datos y Análisis | monitoreo ambiental

Enfermedades Animales

Mycotoxins

Identificación y cuantificación de OMG

Monitoreo Ambiental

Patogenos Alimentarios

Organismos Indicadores

Animal Identificación

Alérgenos

Organismos Indicadores



Farming



Water



Raw Ingredients



Processing



Environmental Testing



Final Product

Beneficios Tangibles



Improved animal health and protection



Bioseguridad



Intervención oportuna
Y mitigación de riesgo



Detect unwanted pathogens



Monitoreo efectivo de la cadena de procesamiento



Reducción de desperdicios



Calidad e inocuidad del producto



Liberación rápida de productos



Consumer health protection

MITIGAR LOS RIESGOS MICROBIANOS

Identificar y controlar los peligros que se producen durante el proceso de producción de alimentos

Mantenga la higiene y evite la contaminación, desde la detección rápida in situ hasta soluciones de pruebas específicas con las **pruebas de ATP de Hygiena, líderes del sector**, y ofertas completas de instantáneas junto con otros **dispositivos de recogida de muestras** para desarrollar un sólido **programa de supervisión medioambiental**.

Las pruebas de **indicadores de calidad** con las carteras **MicroSnap e InSite** y las pruebas de deterioro con el **sistema Innovate** ponen de relieve las condiciones que favorecen la contaminación por **patógenos y organismos de deterioro** que se detectan a través de nuestra **cartera BAX y PCR a prueba de alimentos**.

SureTrend simplifica la gestión de datos y garantiza el cumplimiento de las normas de seguridad para aumentar la eficacia operativa.

NUESTRA RESPUESTA

Una gama completa para detectar, enumerar y rastrear contaminantes microbianos en productos e instalaciones



Muestra
Colección



Cultura
Medios de
comunicación



Medio ambiente
Supervisión



Indicadores de
calidad



Pruebas PCR
Soluciones



Evaluación de la
esterilidad comercial

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PROCESO

Procesado térmico de productos RTE

El control de calidad de los alimentos listos para el consumo implica varios pasos clave para garantizar la seguridad y la calidad del producto. **La supervisión medioambiental, las pruebas de indicadores de calidad y la detección de patógenos** son cruciales para que las instalaciones de alimentos listos para el consumo garanticen el control medioambiental del proceso. Las autoridades reguladoras han establecido niveles de tolerancia para los indicadores de calidad en las instalaciones.

La eficacia del tratamiento térmico y la esterilidad comercial de los **productos pasteurizados, enlatados o UHT RTE** se verifican antes de su comercialización con el **sistema Innovate**.

El **sistema de gestión de datos SureTrend** agiliza el seguimiento de los datos y la elaboración de informes, lo que contribuye a garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad y a mejorar la eficacia operativa general.

NUESTRA RESPUESTA

Una cartera completa para controlar la calidad de los alimentos listos para el consumo mediante la eficacia del tratamiento térmico



Vigilancia medioambiental



Pruebas de indicadores de calidad



Verificación de alérgenos y micotoxinas



Evaluación de la esterilidad comercial



SureTrend Gestión de datos

MITIGAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN

Prevenir riesgos con una gestión adecuada de alérgenos y riesgos

Realice **pruebas periódicas de las materias primas entrantes y los productos finales** para minimizar **los riesgos de alérgenos e intolerancias**.

Valide la eficacia de la limpieza mediante la **supervisión periódica del entorno**. **AllerSnap, AlerTox, GlutenTox, SpotCheck** y nuestros **ensayos PCR** permiten detectar proteínas, alérgenos específicos, gluten, glucosa y lactosa.

Utilice la **plataforma analítica SureTrend** para rastrear e informar sobre **contaminantes**, cumplimiento de las normas de seguridad y eficiencia operativa general.

NUESTRA RESPUESTA

Detectar y cuantificar alérgenos en el mismo turno de producción



Objetivos de seguridad alimentaria



Verificar la limpieza desde el campo hasta la mesa



Intervención anticipada y mitigación de riesgos



Calidad y seguridad de los productos



Proteger la salud del consumidor y la reputación de marca



Detección oportuna de patógenos



Verificar y optimizar el saneamiento

Mejorar la eficacia de las operaciones empresariales



Liberación rápida del producto



Gestionar las pruebas con personal limitado



Aumentar la rentabilidad y la eficacia



Información basada en datos para cada paso del flujo de trabajo



Configuración y mantenimiento de instrumentos y equipos

Estrategia



Adaptarse a las necesidades cambiantes de los clientes - Nuevos productos y sabores, etiquetado de OGM o alérgenos

El reto de combinar varios riesgos en un mismo alimento

El riesgo para la inocuidad alimentaria deberá considerarse para cada ingrediente de un alimento multicomponente

Queso

Salmonella,
L. monocytogenes

Listeria spp., EB, *E. coli*,
Coliformes

Estafilococo coagulasa
positivo

Leche, micotoxinas

Pepperoni y otros ingredientes

Salmonella,
L. monocytogenes, STEC

Listeria spp., TVC, EB, *E. coli*, coliformes

Estafilococos coagulasa positivos,
Clostridium perfringens,
Clostridium botulinum, Grupo *B. cereus*

Leche, trigo, soja



Corteza de pizza

Salmonella,
L. monocytogenes, STEC

Listeria spp., TVC, EB, *E. coli*, Coliformes

Grupo *B. cereus*

Leche, trigo, soja,
huevos

OGM, micotoxinas

Patógenos

Indicadores de calidad

Productores de toxinas

Alérgenos,
micotoxinas, OMG

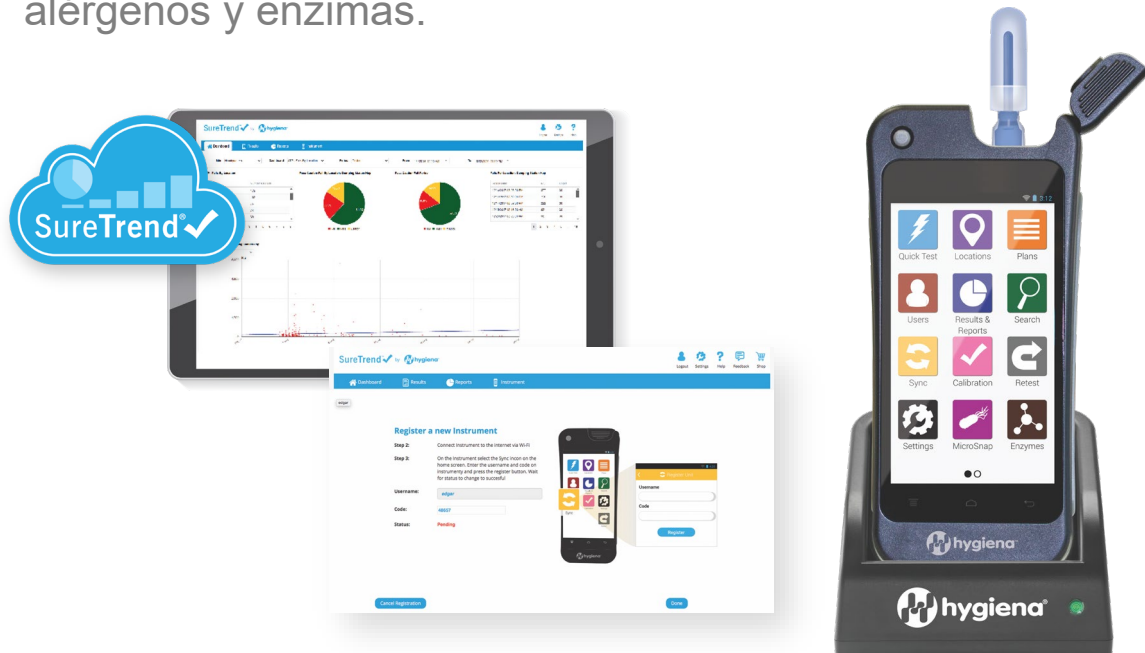
Desglose de Secciones :

- Monitoreo Ambiental



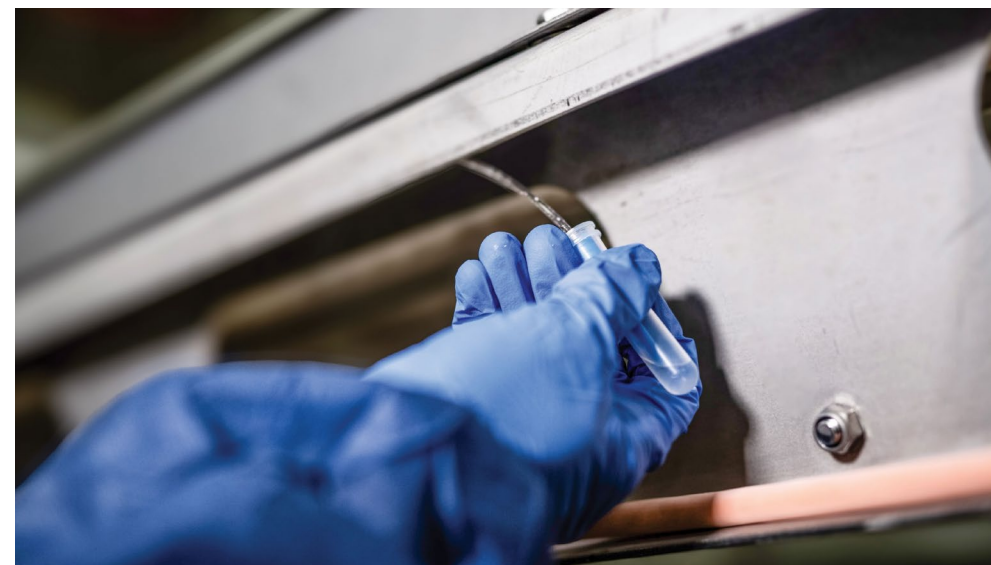
PMA con visión de 360°

Asegúrate de que tu entorno de producción esté limpio y libre de contaminantes. La plataforma EnSURE Touch y SureTrend de Hygiena establecen el estándar en la industria gracias a su innovación incomparable, conectividad, flexibilidad, precisión y velocidad. El EnSURE Touch facilita la recopilación y el análisis de datos para la detección de ATP, microorganismos, alérgenos y enzimas.



Recolección de muestras

Hygiena, para todas sus necesidades de recolección de muestras. Desde esponjas con mango hasta hisopos de transporte, ¡tenemos todo lo que necesita! Nuestro objetivo es proporcionar a los fabricantes del sector de la seguridad alimentaria soluciones de flujo de trabajo fiables y rentables que respalden sus programas de muestreo medioambiental, muestreo de productos o muestreo de respuesta ante emergencias, que estén listas para usar, sean sólidas y proporcionen ahorros operativos.



Q-Swab™

Reacciones: 250

Número de producto:
QS1000, QS1200



QD-Loop™

Reacciones: 250

Número de producto:
QD0100, QD1000



Sponge'n Bag™ (Bolsa de esponja)

Reacciones: 250

Número de producto:
HSB100BPWP(G), HSB100LETP(G),
HSB100NBP(G), HSB100DEP(G)



Palillo Sponge™

Reacciones: 250

Número de producto:
SS100BPWP(G), SS100LETP(G),
SS100NBP(G), SS100DEP(G)



Hisopo de transporte

Reacciones: 250

Número de producto:
HTS -10 - 10 mL Caldo Lethen
HTS-4 - 4 mL Caldo Lethen
HTS-10BPW - 10 ml BPW

Verifique la limpieza en sólo 10 segundos.

Los dispositivos de prueba UltraSnap y SuperSnap de Hygiena, *aprobados por AOAC-RI PTM*, son fáciles de usar, ¡sin necesidad de formación! Coloque, apriete el botón y ¡Listo!



Resultados más rápidos que se digitalizan en tiempo real



No necesita laboratorio y se puede utilizar en toda la cadena de producción



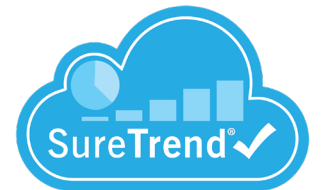
Resultados fiables y precisos - Resultados repetibles



100% reciclable: los dispositivos respetuosos con el medio ambiente minimizan los residuos



Servicio y asistencia inigualables



Pruebas rápidas de indicadores

Las pruebas de indicadores MicroSnap e InSite *están aprobadas por la AOAC-RI PTM* y son sensibles, exactas y precisas. Permiten una alerta temprana y dan alertas rápidas para reducir las retiradas.

MicroSnap® InSite®



EnSURE Touch

Obtén resultados mismo día para liberar producto

¿Tienes actualmente productos en "espera" a la espera de las pruebas de recuento viable total y de indicadores?

Recoger muestras, procesarlas en costosos laboratorios externos y esperar los resultados durante 48-72 horas es cosa del pasado.

Los dispositivos de prueba MicroSnap de Hygiena son sistemas cuantitativos microbianos rápidos **aprobados por AOAC-RI PTM** que

utilizan la bioluminiscencia para detectar la presencia de contaminación microbiana, incluido el recuento total viable (TVC), *Enterobacteriaceae* (EB), Coliformes y *E. coli* en muestras de alimentos RTE multicomponente y entornos.

MicroSnap®



Realización interna de las pruebas de indicadores



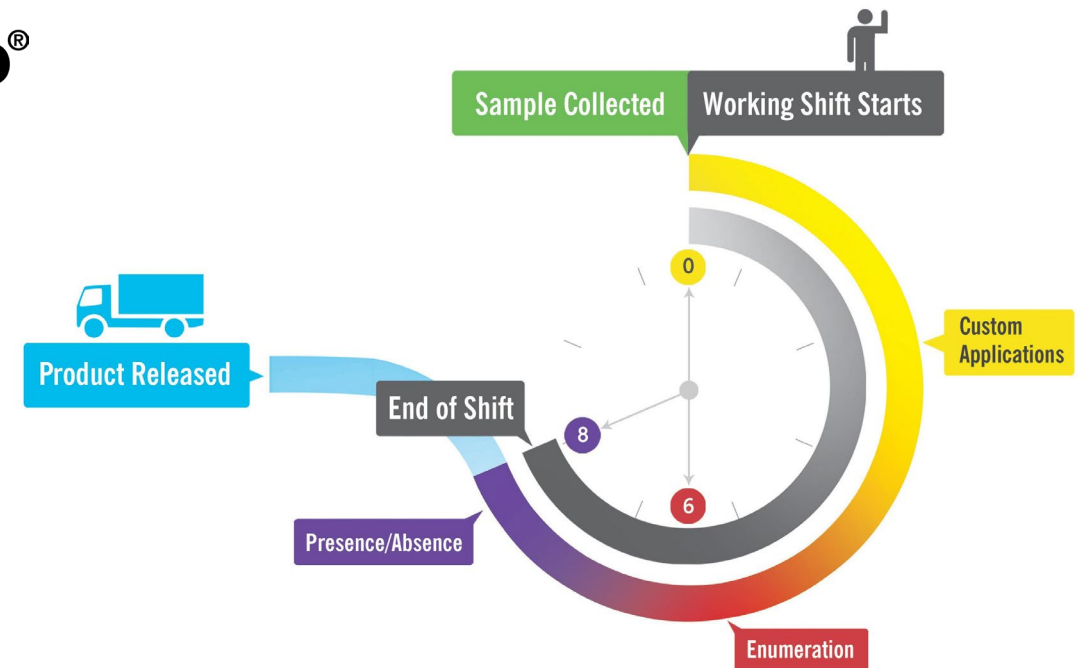
Decisiones más rápidas basadas en datos



Software de análisis integrado



Ahorro en costos



Garantizar la seguridad, calidad y uniformidad de los alimentos multicomponentes a lo largo de toda la cadena de valor controlando las poblaciones microbianas mediante la gestión de riesgos.

Microorganismos

- Patógenos
- Bacterias formadoras de esporas
- Microorganismos de deterioro

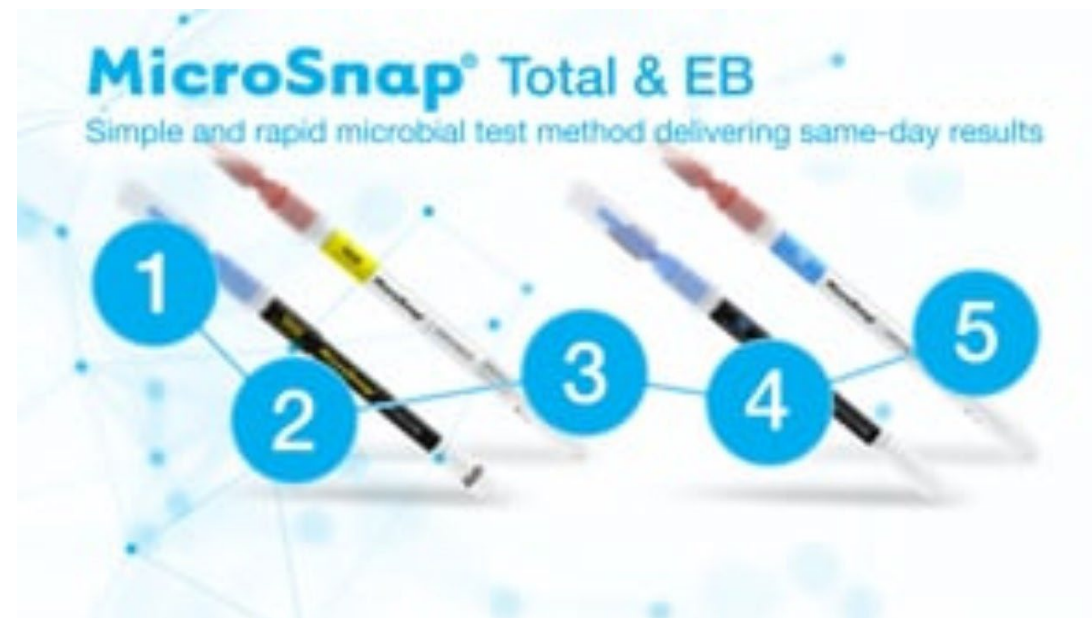
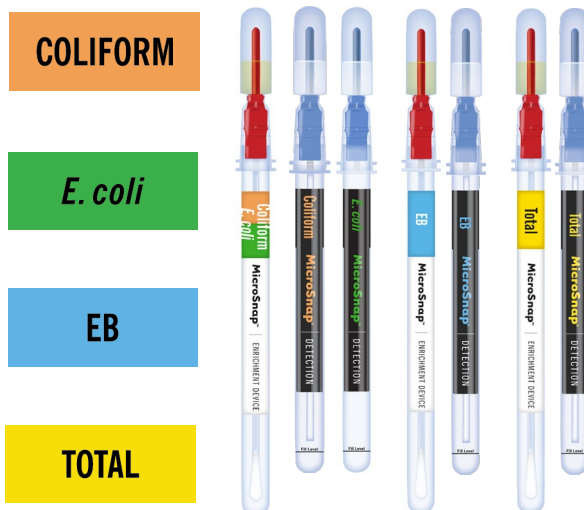


Pruebas rápidas de indicadores de calidad

Las pruebas del indicador MicroSnap® *están aprobadas* por la AOAC-RI PTM para productos y superficies, y son sensibles, exactas y precisas, lo que permite alertar con antelación de posibles brotes de patógenos y, por tanto, reducir las retiradas y aumentar la vida útil de los productos.



MicroSnap®



Desglose por secciones:

- Software como servicio (SaaS)
- Software SureTrend[®]
- Casos prácticos del sector



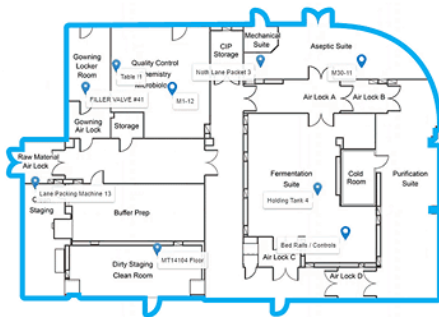


Data-Driven Excellence
in Food Safety

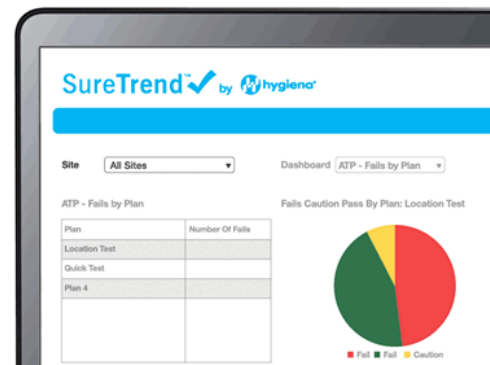


Actionable Insights that Drive Confidence Across Your Organization

Capture the true value of data with clear and easy-to-read visualization. Get alerts based on your defined thresholds so you can take immediate corrective action and resolve potential problems before they become events. Break free from spreadsheets and transform your food safety program with innovative solutions that reduce cost and risk.



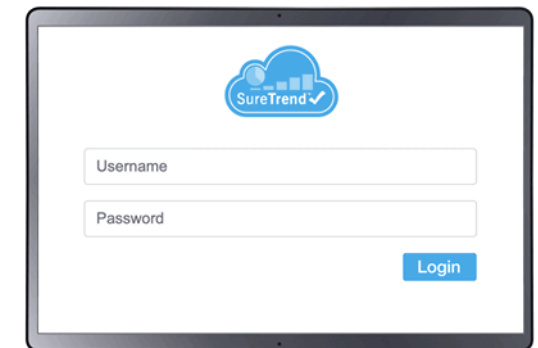
✓ Mapas medioambientales



✓ Gestión de varias sedes



✓ Fácil integración



✓ Inicio de sesión único

La solución eficaz e informativa que le permite:



Ahorre tiempo y céntrate en la información crítica



Almacenamiento, seguimiento, tendencias y **visualización de los datos de las pruebas** en un único lugar



Evalúe rápidamente los datos para mejorar, solucionar problemas y tomar **decisiones basadas en datos**.



Comunicarse eficazmente con la dirección, las operaciones, las principales partes interesadas y los auditores.



Integración sencilla de datos desde cualquier plataforma de pruebas





Transform Your Food Safety with Data-Driven Solutions

Discover the Impact of SureTrend® on a Leading RTE Manufacturer





Customer Success Story: Boosting Efficiency & Savings with Enhanced Cleaning Procedures

Leveraging **SureTrend**® data-driven approach to overcome *Listeria* contamination challenges

The Challenge



- Leading RTE meat manufacturer faced a product recall due to *Listeria* spp. contamination
- Needed to implement new cleaning procedures in three plants for better compliance and operational efficiency

The Solution



- Used SureTrend to analyze **two years of historical data**
- Identified gaps and opportunities for improvement in **cleaning procedures**
- Implemented key operational changes based on **data-driven insights**

The Results



23% Increase
Plant Environment
Monitoring (PEM)
program compliance



8% Decrease
Post-clean ATP levels
month over month



19% Savings
in cleaning chemical
usage (\$50k in 6 months)



1 Week Gain
in average shelf life
of all products

thank you

danke

spasiba

gracias

mercí

efharisto

grazie

arigato

hvala

cheers

tenki

absante

multumesc

soolong

modupe

matondi

meharbani

manjuthé

welalin

wado

tānan

maururu

talkk

dankie

bedankt

shukriyaa

dékoju

obrigada

paldies

chokrane

dankjem

yekeniele

waybale

dankegon

grassie

blagodaram

zikomo

murakoze

dekuji

mahalo

akiba

mèsi

taiku

aabar

gratziás

trugéré

stutiyi

salamat

nandri

shukria

matondo

sulpáy

shukran

saha

talofa

shakkran

misaotra

ngiyabonga

danki

blagodaria

tanemint

tashakor

miigwech

marahaba

nuhun

tack

buznyg

madlobt

kinisou

obrigado

köszönöm

tanmirt

waita

vinaka

nkosi

barkal

aitäh

supas

medau

dziakuju

manana

kiitos

merkzi

sobodi

rahmat