

La solution de vigilance contre la contamination microbienne

## Un dispositif de contrôle

...❖ Simple, Prêt à l'emploi et Expert



**nomad**  
MICROBIAL TESTERS

# PRÉLEVER TESTER COMPTER

## Simple

Dispositifs d'analyses microbiologiques courantes  
Liquides et toutes surfaces,  
Dénombrement,  
Bactéries environnementales, de détérioration,  
levures et moisissures.

**Emploi :** Prélever le liquide dans la chambre stérilisée  
ou frotter la surface d'intérêt avec l'écouvillon  
stérilisé.

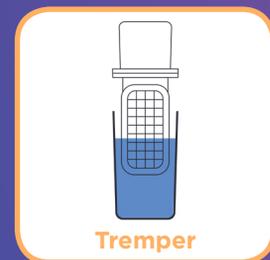
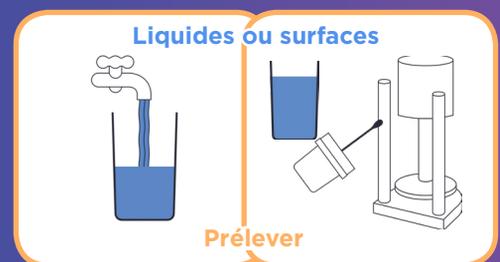
**Stockage :** Stable 12 mois à température ambiante.

**Mise en oeuvre :** Aucune préparation de matériel.  
Mise en incubation quelques minutes après la prise  
d'échantillon.

**Utilisation :** Sans équipement dédié, idéal pour des  
campagnes de contrôle ou des tests peu fréquents.

**Tout-en-Un :** Grâce à la chambre de prélèvement-  
incubation, inutile de transporter l'échantillon pour  
analyser. Le test est réalisé sur place.

**Résultats :** Comparables aux techniques de  
dénombrement par culture de référence.



# Une solution clés en main

## PRÊT-A-L'EMPLOI

- Sans laboratoire
- Sans formation
- Sans équipement

## UNIVERSEL

- Germes stressés
- Bactéries Totales, coliformes, levures & moisissures
- Liquides & toutes surfaces



## SIMPLE

- Echantillonneur et Testeur Tout-en-Un
- Lectures à Temp. Ambiante
- Stockage et transport faciles

## PRINCIPES RECONNUS

- Méthode par culture
- Dénombrement sur filtre
- Adapté au germes stressés

## POLYVALENT

- Contrôles de routine
- Campagne de tests
- En autonomie, simplement

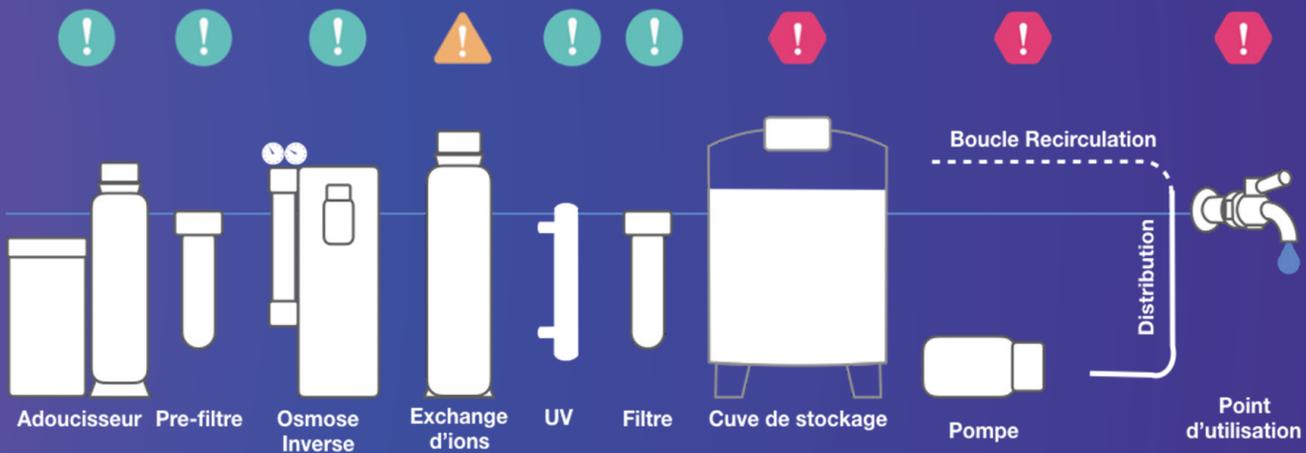
# Clés de prévention des contaminations

## Programmes de suivi accessibles

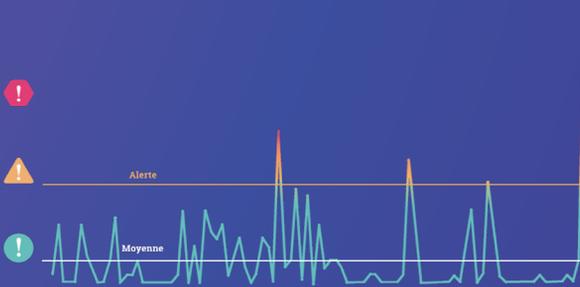
- Des principes et références connus ou établis
- Pas ou peu d'équipement à calibrer
- Risques d'erreurs limités par la simplicité d'utilisation
- Vérification / validation secondaire facilitée

## Pilotage serein de vos activités

- Efficacité des décontamination
- Suivi des procédés
- Matières premières
- Cartographie environnementale
- Efficacité des mesures d'hygiène
- Formation / sensibilisation des personnels
- Audits hors site, suivi logistique



Identifier les vulnérabilités d'un procédé (exemple : purification d'eau)



Suivi de la contamination et analyse des tendances

## Leviers stratégiques

- Rassurer vos consommateurs
- Prévenir les altérations pendant la distribution
- Identifier les causes de non-conformité
- Etre autonome pour les investigations
- Sensibiliser aux problématiques d'hygiène
- Collecter des données pour l'assurance qualité
- Vérifier la conception sanitaire

# Solution tous terrains

## Systèmes de traitement, stockage et distribution d'eau

Dès qu'il y a de l'eau, il y a de la vie microbienne. Contrôler la qualité de l'eau est importante pour la recherche, l'hygiène et la production. La plupart des équipements de purification d'eau sont équipés de capteurs en ligne pour le suivi des paramètres physiques ou chimiques de l'eau, mais inexistantes pour les paramètres microbiologiques. Des plans de contrôles existent pour un suivi simple de la qualité de votre eau avec les dispositifs **nomad**.

## Suivi de procédés

Chaque étape d'un procédé est susceptible de modifier la flore microbienne de plus d'une façon. Les variations de la flore microbienne au cours du temps et des étapes sont une indication de la stabilité d'un procédé en particulier après une maintenance ou un changement. Un événement rare ou inattendu est l'opportunité de comprendre la vulnérabilité d'un procédé aux contaminations microbiennes. Si aucun moyen de test n'est disponible à cette occasion, cette opportunité est perdue. Les testeurs et kits **nomad** peuvent être conservés jusqu'à 1 an à température ambiante. Peu encombrants et auto-suffisants, ils sont pratiques pour répondre à une question de façon imprévue.

## Image de marque

Quelques données factuelles sont parfois plus convaincantes qu'un long discours. Si la qualité de votre produit risque d'être altérée en dehors de votre zone de contrôle direct, par exemple pendant le transport ou sur le lieu de consommation, votre réputation peut être impactée par les pratiques de tiers. Peu encombrants et d'un usage très discret sur site, les testeurs **nomad** sont commodes pour collecter des informations quantitatives en tous lieux.

## Efficacité des protocoles de décontamination

La flore microbienne change avec les saisons et sa localisation, s'adapte en permanence à son environnement. Aucun produit sanitaire n'est éternellement efficace à 100%. Contrôler régulièrement l'efficacité des procédures de nettoyage-désinfection est une bonne pratique. Le kit **nomad** rouge pour le contrôle des surfaces contient un tampon de dilution-neutralisation des désinfectants usuels ainsi qu'un milieu de culture adapté aux germes stressés. Il assure le suivi de l'efficacité de décontamination des surfaces.

## Sensibilisation - Formation

La sécurité et l'hygiène sur le lieu de travail sont importants. A la différence de gros équipements ou de produits chimiques étiquetés, les microbes nous entourent de façon involontaire et non-contrôlée. Les micro-organismes ainsi que leurs conséquences sont parfois mal compris, compliquant la sensibilisation des personnels aux mesures d'hygiène. L'utilisation des testeurs et kits **nomad** est parlante et sans danger, utile pour une sensibilisation ludique et efficace.



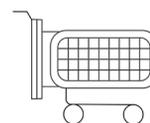
- **Agro-Alimentaires**
- **Chimie, Energies**
- **Défense, Marine, Spatial**
- **Soins médicaux**
- **Biopharmaceutique, cosmétique**
- **Métiers de l'eau**
  - traitement
  - distribution pour consommation
  - purification
- **Équipementiers**
- **Microélectronique**

# Guide d'Applications



Applications	Testers pour liquides			Kits écouvillons pour surfaces		
	Rouge	Bleu	Jaune	Rouge	Bleu	Jaune
<b>Cibles</b>	Toutes bactéries, stressées ou non	Coliformes	Coliformes	Toutes bactéries, stressées ou non	Coliformes	Coliformes
<b>Eaux</b> Potable, purifiée, production, recherche, rinçage, nettoyage...						
<b>Surfaces</b> Conception sanitaire, decontamination, investigations...						
<b>Eaux</b> Rejet, irrigation, lavage des récoltes...						
<b>Contrôle de procédés</b> Equipments, produits intermédiaires...						
<b>Agro-Alimentaire</b> Dégradations, fermentations, Mesures d'hygiène...						
<b>Matières premières</b> Denrées, hydrocarbures, contaminants...						
<b>Hygiène</b> Surfaces, doigts...						
<b>Sur site, hors site</b> Ressources, audits.						

**Pin**qkerton  
MICROBIAL AWARENESS



**Pinqkerton S.A.S**  
Espace Européen de l'Entreprise  
Le Lodge 15 Rue de la Haye  
67300 SCHILTIGHEIM - FRANCE  
Tél. +33 (0)3 67 67 04 58

[www.pinqkerton.com](http://www.pinqkerton.com)  
[contact@pinqkerton.com](mailto:contact@pinqkerton.com)