

## Listeria monocytogenes kockázatának csökkentése, megelőzésének szabályozása

A vevők bizalmának megtartása érdekében segítünk a lehető legalacsonyabbra csökkenteni termékeik Listeria monocytogenes szennyeződésének kockázatát.

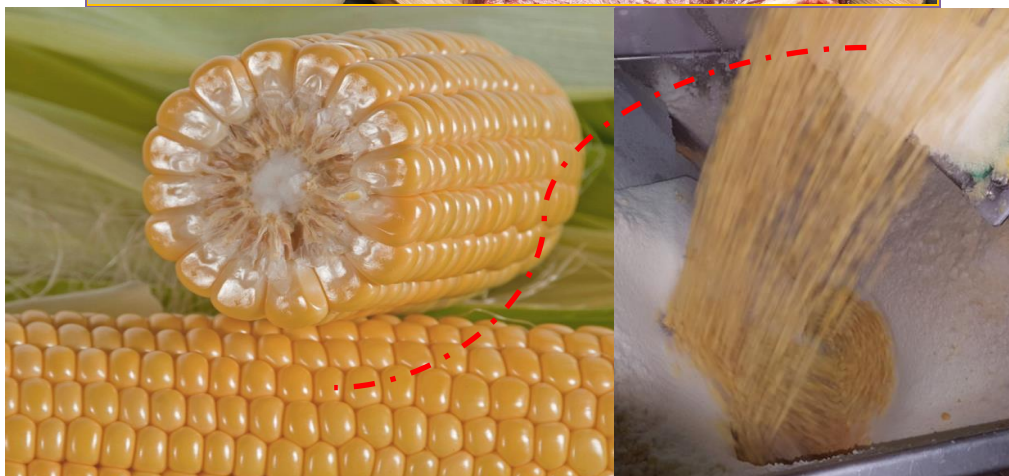
### A Listeria monocytogenes szennyeződés kockázatainak csökkentését segítő szolgáltatásaink:

- Listeria problémamegoldás és megelőzési rendszer kidolgozása
  - Közepes higiéniai kockázatú területen előállított, nem fogyasztásra kész élelmiszerekre;
  - Nagy gondosságot (High care area) igénylő területen előállított fogyasztásra kész élelmiszerekre;
  - Nagy higiéniai kockázatú területen (High risk area) előállított fogyasztásra kész élelmiszerekre;

illetve különböző ipari ágazatokra specifikusan:

- Húsipar: szárazárú gyártás, hőkezelt és pácolt termékek gyártása,
  - Tejipar: fogyasztásra kész termékek, sajt és jégkrémgyártás,
  - Készételgyártás,
  - Gyorsfagyasztott zöldség- és gyümölcs feldolgozás.
- Helyszíni higiéniai felmérés és szaktanácsadás;
  - A Listeria szennyeződés lehetséges forrásainak és gócpontjainak azonosítása és feltárása
  - A rászennyezés lehetséges útvonalainak beazonosítása, melynek kapcsán az alábbiakban tudunk segítséget nyújtani:
    - mintavételi terv kialakítása, ahol a probléma feltárása mellett célunk a vizsgálati költségek minimális szinten tartása (mintavételi mátrix)
    - a szennyeződés forrásának megállapítása az ún. „genetikai ujjlenyomat” módszerével („ribotyping”) - az angol anyaintézet bevonásával
  - Javaslatok kidolgozása a szennyeződés megelőzése érdekében:
    - a termék-előállítás épületeinek és adottságainak (gépek, berendezések, eszközök, elrendezés és termékáramok), a higiéniai gyakorlatnak felülvizsgálata alapján
    - takarítási módszerek adott helyzetre történő átalakítása
    - higiéniai zónák kialakítása, megfelelő „korlátok”, útvonalak kialakítása
  - A dokumentációs rendszer átvilágítása (HACCP, jelölés, takarítási és higiéniai eljárások, labor és mintavételi utasítások, BRC/IFS szabványok vonatkozó fejezetei (pl.: BRC8, 8-as fejezet))
  - Helyszíni folyamatos helyszíni monitoring (outsourcing) a probléma feltárásának, megoldásának időszakában

- Listeria megelőzési rendszer auditok a Listeria menedzsment és higiéniai gyakorlat átvilágítására
- A területhez kapcsolódó oktatásaink:
  - Az üzemek, berendezések kialakításának Jó Higiéniai Gyakorlata (GHP)
  - A Listeria megelőzés és szabályozás teljes rendszere
  - A Listeria megelőzés szempontjai, és a helyes viselkedés
    - dolgozóknak
    - karbantartóknak
    - külső vállalkozóknak
    - más területek képviselőinek
  - A környezeti mintavétel módszere és higiéniai szabályai
  - A takarítás és fertőtlenítés szempontjai a Listeria kockázatának csökkentésére



### **További információ:**

Dr. Sebők András      Tel: +36 1 433 1470      e-mail: a.sebok@campdenkht.com  
 Berczeli Attila      Tel: +36 1 433 1476      e-mail: a.berczeli@campdenkht.com  
 Kertész Zsófia      Tel: +36 1 433 1488      e-mail: z.kertesz@campdenkht.com