

Egyszerűsített ipari mikrobiológiai kockázatbecslés

A rendszerezett ipari mikrobiológiai kockázatbecslés célja az élelmiszer szennyeződéséhez kapcsolódó kockázatok mértékének meghatározása.*

Az élelmiszeripar számára folyamatos kihívást jelent az előállítás során felmerülő veszélyek azonosítása, az azok által jelentett kockázatok meghatározása és a kockázatok csökkentése érdekében szükséges intézkedések bevezetése.

A termékfejlesztés, illetve az új technológiák bevezetése, illetve a meglévő technológiák átalakítása új mikrobiológiai kihívásokat idézhetnek elő, melyek azonosítására és kezelésére bizonyos esetekben a vállalat által működtetett HACCP rendszert támogató eszközre van szükség.

Az ipari mikrobiológiai kockázatbecslés a veszélyelemzés lépéseit követve pontosabb meghatározást képes adni a mikrobiológiai veszélyekről, azok okairól és forrásairól, ezzel kiegészítve a vállalat HACCP elemzését.

A kockázatbecslés eredményei alapján intézkedési javaslatokat dolgozhatnak ki az élelmiszer mikrobiológiai eredetű szennyeződésének megelőzésére vagy minimális szintre csökkentésére.

Az ipari kockázatbecslés módszerét különböző ipari ágazatokban (húsipar, gyorsfagyasztott zöldség- és gyümölcs feldolgozás) sikeresen alkalmaztuk például a *Listeria monocytogenes*, illetve egyéb mikrobiológiai eredetű szennyeződés kockázatainak csökkentése érdekében.

További információ:

Dr Sebők András Tel: +36 1 433 1470 email: a.sebok@campdenkht.com

*Voysey, P. (2000): *Guideline 28. An Introduction to Practice of Microbiological Risk Assessment for Food Industry Application*. Campden & Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden