

## 6) Öltöző



## 6) Este haverokkal vacsora





**Gyomorfájás**



**Orvosi vizsgálat**



**Legegyszerűbb  
megoldás**

# MIT TEHET EGY ÉLELMISZERIPARI ÜZEM?

## BAX® System X5

*Ez egy elektronikus aláírás és időbélyegzővel ellátott dokumentum, aláírásai, pecsétjei nem igényelnek*

M.A.H. FOOD CONTROL Kft. Mikrobiológiai vizsgáló laboratóriuma  
A NAIH által NAIH-1-1261/2015 számon akkreditált vizsgáló laboratórium.

1711 Budapest, Déri Miklós utca 8  
e-mail: info@mahfoodcontrol.hu

**VIZSGÁLATI JEGYZŐKÖNYV**

Minta megnevezése: **Ton**  
Gyártó: **Caprovus Kft.**  
Minta azonosító adatai: **4. minta 1. hét**  
Mintavétel helye: **Caprovus Kft.**  
Mintavétel ideje: **2019.05.21.**  
Minta beszerzése: **2019.05.21.**  
Minta beküldője: **Péter-Szabó Zoltán**  
Minta beküldési időpontja: **2019.E05916**  
Készítés: **2019.05.21.**  
Küldetés: **2019.05.24.**  
Vizsgáló: **megbízó által beküldött minta**

Minta jelölés	Enterobacteriaceae (MCFU/ml)	Salmonella (Jelenlét/100g)
1	<10	Negatív
2	<10	Negatív
3	<10	Negatív
4	<10	Negatív
5	<10	Negatív

Minta jelölés	Enterobacteriaceae (MCFU/ml)	Salmonella (Jelenlét/100g)
1	<10	Negatív
2	<10	Negatív
3	<10	Negatív
4	<10	Negatív
5	<10	Negatív

Minta jelölés	Enterobacteriaceae (MCFU/ml)	Salmonella (Jelenlét/100g)
1	<10	Negatív
2	<10	Negatív
3	<10	Negatív
4	<10	Negatív
5	<10	Negatív

Vizsgálati eredmény	Vizsgálati módszer	Megfelelőség határértéke	Visszatartás határértéke	Értékelés
MSZ ISO 21528-2:2007 (visszatartás szabvány)				
ISO 4833				

2019. május 10.

Váltsóneműk generál alapúlag vizsgálóhely, amely alkalmas rákötő a hálón.

Gonvári Péter  
Mikrobiológiai Gondnoksági helyettes

Szabó Károly  
Laborvezető

M.A.H. FOOD CONTROL



Külsős vizsgálatok

Üzemi laboratórium fejlesztése

# PÁLYÁZATAINK

## VEKOP-2.1.1-15-2016-00149

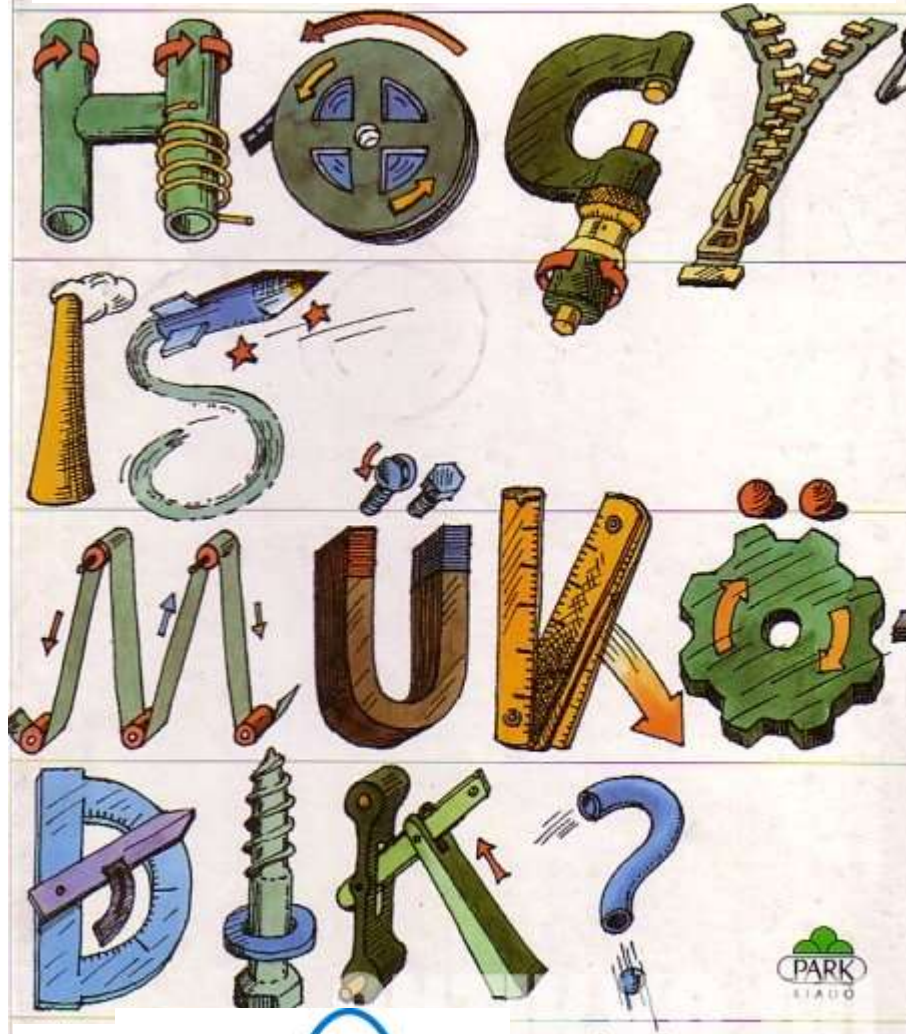
Kedvezményezett neve: CAPRIOVUS Élelmiszeripari és Kereskedelmi Korlátolt Felelősségű Társaság A pro  
technológiai eljárás által teljesen új, a világon sehol sem fellelhető termékek állíthatóak elő. Előállításuk...

## VÁLLALATI KFI\_16-1-2017-0551

Kedvezményezett neve: CAPRIOVUS Élelmiszeripari és Kereskedelmi Korlátolt Felelősségű Társaság A  
analogok kidolgozása a tej valamely összetevőjére érzékeny, ill. magas fehérjetartalmú, zsirban és szénhidr

## VEKOP-1.3.1-16-2016-00076

Péter-Szabó Zsófia, Jónás Alexa



a CAPRIOVUS belső laborja?

## BAX System X5

Salmonella (számunkra !!!)

*E. coli*

Listeria, *L. monocytogenes*

## PCR

Fokozott biztonság

DNS alapú patogén kimutatás

**1. lépés: DNS szálak szétválasztása (94-96°C)**

**2. lépés: hőmérséklet csökkentése, polimerek kapcsolódnak a DNS szálhoz**

**3. lépés: DNS polimeráz létrehozza a hiányzó szálakat**

# Előnyei

32 minta, több párhuzamos  
KÉNYELEM

Eredmény 2 nap alatt:  
GYORS

DNS alapú:  
PONTOSSÁG

Elég, ha tud valaki pipettázni:  
KÖNNYŰ HASZNÁLAT

Kismennyiségű DNS  
elegendő



## **A saját labornak 2 fontos feladat van**

- Kapcsolattartás a külsős laborokkal (SZIE laborok, MAHFood-Controll KFT, Wessling, Hamilton)
- Gyors mérések, visszajelzések a termelésnek

## **Mintavételezés mintavételi terv alapján, ill. külön vevő kérésre**

**A külsős labor eredmények viszonylag lassan érkeznek meg, így hibás termék esetén a gyors visszahívás érdekében, rövid eltarthatósági idejű termékek vizsgálatánál az eredmények gyors megléte miatt kiemelten előnyös a PCR használata**

## Az általunk vizsgált termékek köre

- Aprított főtt tojás
- Fertőtlenített tojás
- Főtt, tisztított kemény tojás
- Tojásfehérje-lé
- Tojássárgája-lé
- Teljes-tojáslé
- Főzött rudak
- Szárított tojáshéj
- ToTu termékek

## Az általunk végzett egyéb vizsgálatok

- Géptisztaság
- Kéztisztaság
- Levegőtisztaság