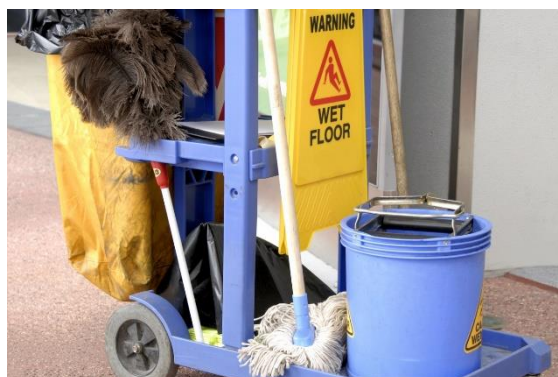


Az élelmiszer veszélyfaktorok forrásainak és okainak azonosítása

Az élelmiszerekkel kapcsolatos veszélyforrások ellenőrzése komoly gondot jelent a gyártók számára. E veszélyek két fő forrása az allergének és a kórokozók. A gyártók ezeket képesek kontroll alatt tartani, amennyiben a gyártóegységben alapvető ellenőrzéseket végeznek, mint például a nyersanyag- és késztermékvizsgálat, valamint tisztaságellenőrzés a nyersanyagok tárolására, a termékek előállítására és a végtermékek csomagolására használt létesítményekben.



A tisztaságellenőrzés terén a szabványoknak megfelelő, költséghatékony megoldás az ATP tesztelés. Az ATP egy biológiai mutató, amellyel az élelmiszerekben mutatható ki baktériumok vagy más kórokozók jelenléte, valamint igazolja, ha a tisztítási folyamat nem volt megfelelő és szennyeződés mutatható ki a felületen.



Az EnSURE Touch System kiváló megoldás a létesítmény bármely felületének tesztelésére. A monitoring rendszer különböző mintavételi eszközök segítségével határozza meg az ATP jelenlétét. Az UltraSnap és a SuperSnap önálló, swab alapú eszközök, amelyek tervezésénél az volt a cél, hogy minden felületről képesek legyenek mintát gyűjteni ATP tesztelésre.

Mindkettő páratlan pontossággal és megbízhatósággal alkalmazható. A SuperSnap érzékenysége révén tisztítási eljárások vagy az allergének jelenlétének ellenőrzésére használjuk. A Hygiene szoftvere, a SureTrend pedig az EnSURE Touch-csal használva az eredményeket elemzi, a problémás területek nyomon követését teszi lehetővé és egyszerre több létesítmény adatait is nyilvántartja.

