

KAKO ZAUSTAVITI NAVZKRIŽNO KONTAMINACIJO SIROV ZA VARNOST IN MANJŠI ODPADEK!

Manjši proizvajalci sira želijo od naših strokovnjakov za varnost hrane, da pomagajo zagotavljati varnost na vsaki stopnji procesa izdelave sira in izvajati dobre prakse za omejevanje navzkrižne kontaminacije.

OZADJE: Podjetje na isti lokaciji proizvaja dve sirni specialiteti. Njen procesni tok obsega faze pred obdelave mleka, pretvorbe, slanjenja, sušenja, zorenja in pakiranja. **Dvakrat v enem letu se je območje znašlo pred dvema glivičnima okužbama z glivicami**, čeprav je okrepilo postopke čiščenja / dezinfekcije. **Ta onesnaženja so se pojavila v fazi od sušenja naprej**, kar je potrdilo, da se pojavljajo pred postopkom fermentacije.

Siri, ki so neprimerni za porabo, skupaj s tveganjem, da jih bodo zavrgli supermarketi in so pomenili veliko nevarnost za finančno stabilnost podjetja. Stranka je želela odstraniti seve plesnivk, ki izvirajo iz navzkrižne kontaminacije, iz drugega sira, ki je dozorel na istem mestu. Ker je zrak glavni nosilec takega onesnaženja, je morala družba pregledati zračne tokove v zorilnicah, svoje filtracijske sisteme in tudi svoje tokove in poti proizvodov, da bi se izognila širjenju kontaminacije na opremo za proizvodnjo sira.

REZULTATI: Po priporočilih strokovnjakov za varnost hrane je podjetje obrnilo svoj pretok zraka z dodajanjem ventilatorjev za ekstrakcijo in prilagajanjem nadtlaka za zaščito občutljivih območij. Iz serije FUMICrob® je izvedla načrt dezinfekcije s suhim dimnim generatorjem, ki je vključeval izmenične preventivne in kurativne odmerke glede na obdobja tveganja. Filtrske sisteme smo uravnovesili, da smo pospešili vzdrževanje mikrobiološkega ravnovesja. Mikrobiološka kakovost zraka se spremlja z dinamičnim vzorčenjem z AIRTEST® aero-biokolektorjem. Družba je pregledala tudi svoje tokove v proizvodnji in prilagodila faze svojega proizvodnega procesa z izvajanjem **dobrih praks za omejitev navzkrižne kontaminacije** (čiščenje in shranjevanje opreme, higiena rok, mikrobiološko spremljanje vhodnih materialov, omejevanje emisij vode med proizvodnjo). Končni rezultat teh ukrepov je bilo **75-odstotno zmanjšanje števila uničenih izdelkov**.

VPRAŠAJTE VAŠE STROKOVNJAKE

Ali prgled spremeni organizacijo naše proizvodnje in ali je za naš urnik moteča?

Ne. Revizija sicer poteka v času proizvodnje, vendar se prilagaja vašemu urniku. Naša organizacija ne vpliva na vaš potek dela. Naši strokovnjaki delajo samostojno, brez motenja.

Kakšna je vaša metoda za identifikacijo mojega kontaminanta v odvzetih vzorcih?

V večini primerov opravimo predhodno identifikacijo kakovosti zraka na kontaminante v vašem končnem izdelku. Nato z vsakim vzorcem, odvzetim v reviziji, nadaljujemo z delom, s čimer sestavimo zgodovinski zapis. Sami določite vsakega potencialnega osumljenca ravni mikrobiološkega ravnovesja in določite spremljanje pragov. Te vrednosti je mogoče vključiti kot orodja.

Ali ponujate tudi poseben tip postopka (Listeria / Salmonella) za spremljanje vaše splošne higienske ravni za določanje "patogenih" revizij?

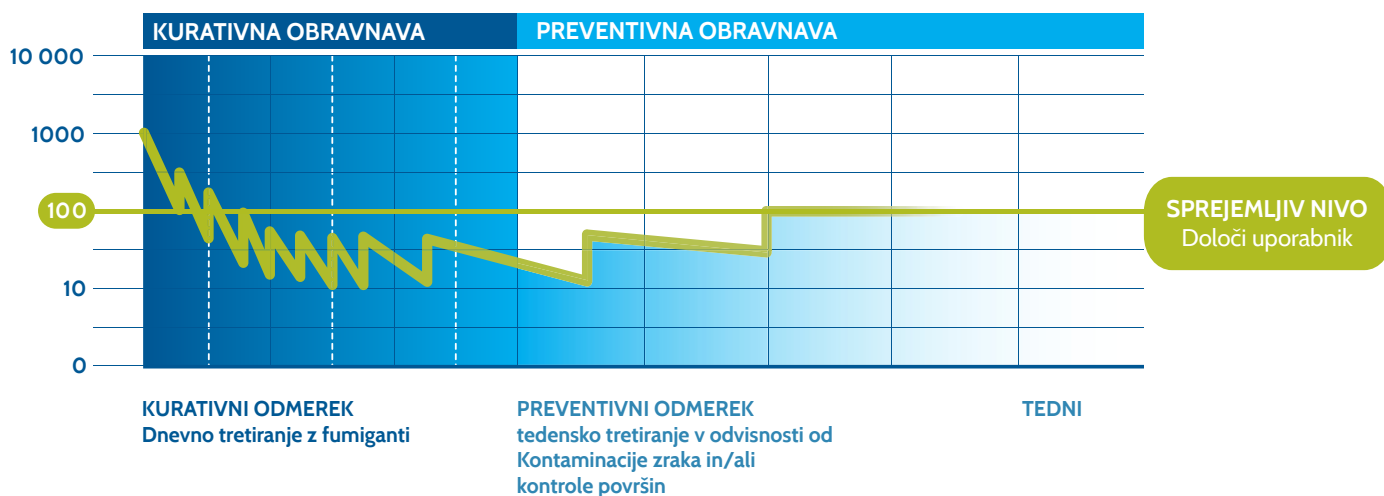
Da, z uporabo iste usmeritve časovnega načrta glede na izvore za kontaminacijo, načine in pogoje razširjanja. Iskanje teh bakterij v zraku je veliko redkejšo, ker se hitreje posedajo. Vendar pa dinamično vzorčenje zraka omogoča določitev stopnje kontaminacije v različnih proizvodnih prostorih in tako kaže splošne higienske trende.

KAKO OHRANJAMO MIKROBIOLOŠKO RAVNOTEŽJE?

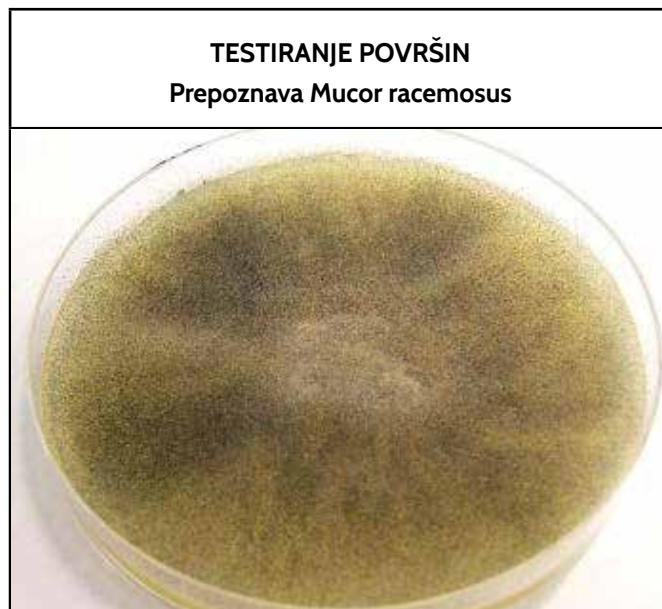
Z UPORABO SPREMEMBE OBRAVNAVANJA
NA PODLAGI PREGLEDA ONESNAŽENJA

AERO-BIOKONTAMINACIJA

V CFU / m³ (enota, ki tvori kolonijo)



Sample Ω		Volume	CFU/m ³	Average	Lab observations: MUCORALES PRESUMED
A16	V1		142	127	None
	V2		112		None
A17	V1		591	554	1 Mucorales Rhizopus stolonifer
	V2		516		None



ŽE 25 LET JE VARNOST PREHRANE IZVEDBENA METODA ZA PREPREČEVANJE
IN REŠEVANJE VPRAŠANJ KVALITETNE HRANE NA VSAKO FAZO VERIGE
ZA PREDELAVO HRANE OD KMETIJE DO KROŽNIKA.

Odkrijte našo popolno ponudbo rešitev na naši spletni strani