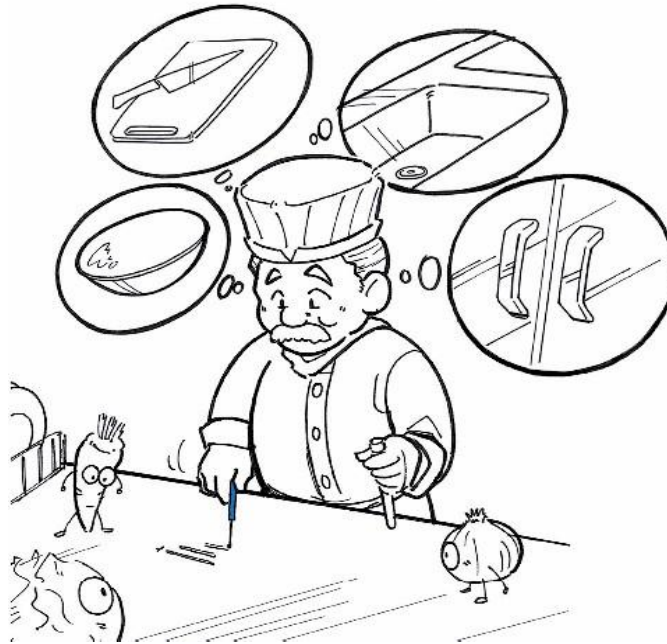


ATP Higiéniai Ellenőrzés PD-30 luminométerrel és LuciPac W mintavételező eszközzel

- ”Farmtól az asztalig”, az élelmiszerek higiénikus kezelését biztosítani kell a gyártástól egészen a konyhában történő felhasználásig.
- A HACCP program alapja az élelmiszert előállítók és dolgozók környezetének tisztasága és higiéniai oktatásuk.
- A PD-30 luminométer egy elfogadható árú könnyő kis készülék. Ezt a módszert számos olyan élelmiszer ellátó helyen használják, ahol eddig nehéz volt a tesztelés, mint pl: szupermarketek, éttermek és egyéb élelmiszer ellátók.
- A PD-30 és a LuciPac W alkalmazásával csökkentheti az élelmiszer mérgezés kockázata.

A tisztaság kezelése a konyhában



Higiénia az oktatásban



Étteremben vagy szupermarketben



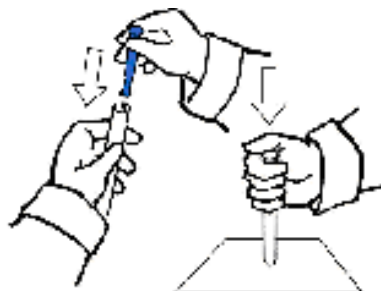
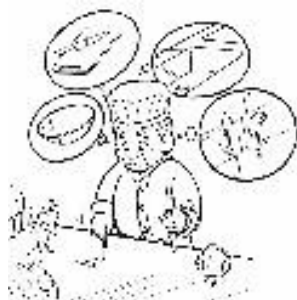
iskolai étkezés előtt



egészségügyben

Az ATP/AMP higiéniai ellenőrzés csak 4 lépést igényel

Az eljárást bárki könnyedén elvégezheti



1. Száraz felületről az elnedvesített mintavevő pálcával (swab) vegyünk mintát. (Mintavétel előtt a pálcákat hagyjuk szobahőmérsékletre felmelegedni.)

2. Helyezzük vissza mintavevő pálcát a tokjába és nyomjuk meg kézzel lefele.



3. Rázzuk annyi ideig, míg a folyadék ki nem folyik a kapszulából.

4. Helyezzük a tartót a luminométerbe, nyomjuk meg az enter gombot és olvassuk le a kijelzett értéket.

Figyelem: Használat előtt olvassa el a kezelési utasítást!

Az Ön higiéniai ellenőrzési programja akkor lesz a leghasználhatóbb, ha meghatározza a tesztek helyét, idejét és mennyiségét.

- A vizsgálati helyek az ipari ágazattól függően változnak.
- Vesse össze a vizsgálati módszereket a vizsgálati helyek jellegzetességével. Próbálja meg a hasonló helyeket ugyanolyan módon tesztelni.

Tipikus példák a vizsgálati pontokra és vizsgálati módszerekre.

Vizsgálati pont	Határérték	Vizsgálati módszer
Kéz, ujjak	1500	Swab – tenyér, ujjak köze, ujjak és a köröm alatti rész
Kés nyers halhoz	200	Swab – a teljes penge mindkét oldala
Kés nyers halhoz	500	Swab – az egész markolat
Hentes kés (penge)	200	Swab – a teljes penge mindkét oldala
Hentes kés (markolat)	500	Swab – az egész markolat
Vágóeszközök	200	Swab – 10 cm ² minden irányban
Évipálcikák (nyél)	500	Swab – az érintett területek
Évipálcikák (csúcs)	200	Swab – 10 cm a csúcstól
Öblös merikanál	200	Swab – a merikanál belseje és fogantyúja
Gumi spatula	200	Swab – a hegyének mindkét oldala

Vizsgálati pont	Határérték	Vizsgálati módszer
Zöldség hámozó	200	Swab – a pengeresz
Hússzeleteti	200	Swab – a kör alakú penge éle
Szeleteti (felület)	200	Swab - használt felület közepétől 10 cm-re minden irányban Swab – az alja közepének 10 cm ² -e és egy alkalommal a felső széle
Szőri	200	Swab – a fertítenítheti sarok részek
Rozsdamentes acél klopfoló	200	Swab – a tároló középső része
Mártás tároló	200	Swab – az élelmiszerral érintkező középső rész 10 cm ² -e
Tálak	200	Swab – az érintett részek
Szezonális tároló	200	Swab – csapok fogantyúja
Víz elzárók	200	Swab – a mosogató felső sarka
Mosogató	500	Swab – fogantyú
Nyers halas láda (fogantyú)	200	Swab – a belső felület 10 cm ² -e
Nyers halas láda (belseje)	200	Swab – a belső rész és fogantyú külső része
Hőtiszkekrények	500	Swab – a polcok közepének 10 cm ² -e
Hőtiszkekrények (belseje)	200	Swab – a belső rész és a teljes fogantyúzat külső része
Rizs termosz (melegen tartó)	200	Swab – a belső rész és fogantyú külső része
Mikrohullámú süti	200	Swab – a teljes kilincs
A térség kilincse	200	Swab – a sörcsapoló kifolyó részének külső része
Sör kiszolgáló	200	Swab – a teljes kilincs
A piheniszoba ajtajának kilincse	500	Swab – a "0" és "00" gombok felülete
A regisztráló gombok teteje	200	Swab – a teljes kilincs
A bejárati ajtó kilincse	200	Swab – minden irányban 10 cm ²
Pénztárgép	200	Swab – a sarkoknál 10 cm ²
Menü felület	500	Swab – általában az érintkező felületek
Asztali szezonális tároló	200	Swab – a teljes felület
Asztali szezonális tálcá	200	Swab – 10 cm ² minden irányban
Asztalok	200	Swab – a belső rész 3 pontján 10 cm ² -en
Vas edények	500	Swab – 5 ponton minden irányban 10 cm ² -en és a fogantyúk
Alvázak, lábak	200	Swab – a tároló aljának és oldalainak 10 cm ² -e minden irányban
Élelmiszertároló	200	Swab – a felület 5 pontján 10 cm ² -en minden irányban (középen és a sarkokon)
Konyhai tároló	200	Swab – 3 ponton 10 cm ² -en minden irányban
Száritó polcok	200	Swab – a kefének az alapja
Mosókefe	500	Swab – nyomjuk a swab-ot a szivacs belsejébe, valamint a szivacs felülete
Mosogató szivacs	500	Swab – az alsó részen
Permetező tartály	500	Swab – belső részen 10 cm ² minden irányban
Hulladék tárolók		

A higiéniai ellenőrzés biztosítja, és egyben bizonyítja az Ön higiénias és tiszta munkavégzését és körülményeit.

Az eredmények kiértékeléséhez az elızıekben ismertettünk néhány jellemző, kritikus határértéket. A minta megfelelı, ha a PD-30 készüléken leolvasott RLU értékek kisebbek a fenti listán szereplı értéknél és nem megfelelıek, ha a leolvasott értékek nagyobbak, mint a standard értékek kétszerese. Azoknál a mintáknál, melyeknél az RLU értékek nagyobbak a standard értéknél, de nem érik el annak kétszeresét, a tisztítást, mosogatást nem megfelelınek kell minısíteni és a további ismétlı takarításnál olyan teszt méréseket kell elvégezni, amit a minıségirányítási vezetı meghatároz.

Javaslat egy higiéniai ellenőrzési táblázat összeállításához.

Hygiéniai Ellenírzési táblázat					
Dátum: _____ Ellenír: _____			Élelmiszer ellátó neve Üzlet ID száma: Üzletvezető: _____		
Ellenírési pont	RLU értékek		Mért értékek	Intézkedés	Ismételt vizsgálat értékei
	Megfeleli	Nem megfelelő			
Kéz	1 500	3 000	2 500B	Kézmosás ajánlott	1 400A
Hőtáskrény fogantyú	200	400	300B	Újramosás	150A
Mosogatók	200	400	140A		
Klopfolók	200	400	100A		
Sörccsap	200	400	150A		
Vágó felületek	200	400	600C	Újramosás	
Haldaraboló kések	200	400	100A		
Tálak	200	400	180A	Újramosás	
Mérlegek	200	400	1 000C		180A
Problémák, javaslatok: Felhívjuk a figyelmet azokra a területekre, ahol nagyon fontos a mosogatás Növelni kell az ellenírések számát a nyers halak bontó vagy daraboló asztalánál					

Mivel a fenti táblázat nem tartalmazza minden vizsgálandó hely határértékeit a felhasználóra vár, hogy összeállítson egy saját kritérium ill. határérték rendszert egy meghatározott idő alatt összegyűjtött adatok és hasonló gyorsesztek eredményei alapján. Ennek során vizsgálni kell, hogy a LuciPac W gyorseszt alkalmas-e a szükséges vizsgálatához. Azonos körülmények között végezzünk vizsgálatokat hasonló gyorsesztekkel is. A kapott adatokból alakítsunk ki egy empirikus értéket. Készítsünk egy vizsgálati tervet a vizsgálandó helyekre. Az eredményekből pedig az elızıek alapján határozzuk meg a gyakorlatilag elfogadható határértékeket.

A PD-30 készüléket kizárólagosan a higiéniai monitorozásban használják.