

Rengøring skal dokumenteres dagligt

Flere bliver syge af **Listeria** - dårlig rengøring kan være en årsag

Dobbelt så mange mennesker blev i 2009 syge af bakterien *Listeria*, sammenlignet med året før. *Listeria* kan formere sig i fødevarer og indtager vi for store mængder, bliver vi syge. En årsag til at der kommer *Listeria* i maden, er mangelfuld rengøring i produktionsvirksomheden.

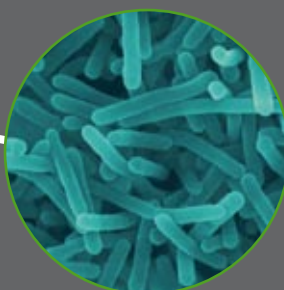
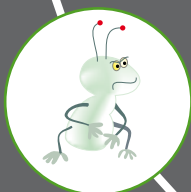
Udstyr til fødevarerproduktion skal rengøres dagligt. En effektiv kontrol skal være med til at sikre, at der altid er rent inden næste dags produktion starter.

DMRI kan hjælpe med at tilrettelægge rengøringen, så den udføres effektivt og økonomisk forsvarligt.

DMRI kan hjælpe med at få den efterfølgende kontrol tilrettelagt, så den er fokuseret og effektiv - så man ved, hvad der skal ses efter.

Når rengøring og den efterfølgende kontrol er i orden, er en af de væsentligste kilder til forurening med *Listeria* ryddet af vejen.

“Kampen mod *Listeria* er en tidsrøver og en stor udgift”



Hygiejne skal dokumenteres

Det kan være uoverskueligt og tidskrævende at udføre den daglige hygiejnekontrol – det kan DMRI være med til at ændre på.

Det var store udfordringer med at opfylde BRC standarden, der fik en virksomhed til at kontakte DMRI.

Vores konsulenter hjalp med at løse opgaven, samtidig med at egenkontrollen og HACCP planerne blev opdateret. Som sidegevinst har virksomheden nu fået et forenklet og mere målrettet kontrolprogram.

Både virksomheden og myndighederne oplever, at samarbejdet er forbedret. De udtaler, at både

DMRI's faglighed og objektive rolle, har været afgørende for det gode resultat.



Rengøring – en daglig udfordring

Det er ikke altid helt gennemskueligt om rengøringen er optimal på alle områder.

Det oplevede en virksomhed, som gentagne gange havde fund af *Listeria*.

DMRI's konsulenter foretog en systematisk gennemgang af hele produktionen. De potentielle svage punkter i produktion og procesudstyr blev hurtigt udpeget.

Ved hjælp af DNA-typning kunne vi med sikkerhed dokumentere årsagen til kontaminering med *Listeria*.

Undersøgelsen viste et match mellem bakterier fra ét prøveudtagningssted og i produktet - så kilden til kontamineringen var derved fundet.

Problemet blev løst ved rådgivning om adskillelse og rengøring af procesudstyr, valg af desinfektionsmiddel samt nye og bedre rutiner til at undgå kontamination.

For virksomheden betød det også, at de beholdt en god kunde - og den daglige rengøring blev meget lettere.



DMRI - your short cut to best practice



Kontakt:
Centerchef Rie Sørensen
Tlf. 7220 2715
E-Mail: RS@teknologisk.dk

April 2010

Profil

DMRI tilbyder rådgivning til kødindustrien baseret på forskning indenfor:

- Effektivitetsforbedringer
- Styring af produktkvalitet
- Maksimal fødevarer sikkerhed

Eksempler på ydelser

- Dyrevelfærd - transport, opstaldning og bedøvelse
- Optimering af håndtering af biprodukter
- Design og optimering af kølefaciliteter
- Forbedring af kød kvalitet
- Forbedring af fødevarer sikkerhed og hygiejne
- Effektivitetsforbedringer gennem automatisering
- Effektivitetsforbedringer gennem proces- og receptoptimering
- Optimeret råvareudbytte ved hjælp af sortering og styring
- Lugtbekæmpelse
- Spildevandsbehandling
- Reduceret vand- og energiforbrug