

## „Lappangó” veszélyek az élelmiszer-ipari higiéniában

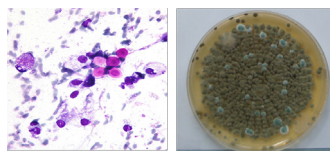
Az élelmiszeripar és a gyógyszeripar szereplőinek mindig is egy lépéssel előrébb kell járni a higiéniai szempontokat tekintve, de manapság egyre többször találkozhatunk olyan esetekkel, amikor más piacokon működő vállalatoknak is nem várt higiéniai beruházásokkal kell szembenéznük nem megfelelőség miatt.

Ezekre a „nem megfelelőségekre” saját belső szabályozási folyamataik, valamilyen hatósági vizsgálatok alapján derül fény, de mostanában igen gyakoriak az olyan vevői auditok, amikor a megrendelő túlzó követelmények elé állítja a beszállítóját. Mondhatni, az utolsó sarokba is benéznek és már-már hisztérikusan teljesíthetetlennek tűnő feladatokat támasztanak. A PLE Group Kft.-nél (1999–2014-ig Pap Légtechnikai Kft.) az elmúlt évek hasonló tapasztalatairól Laki Zsolt, a cég értékesítési vezetője a következőket mondja:

„Amennyiben egy-egy higiéniai eset összefügg az épületgépészettel, akkor érdemes kettéválasztani a témát. Az első és leggyakoribb probléma az, hogy az egyre bővülő gyártósorok kiszolgálására a kezdetekben kialakított gépészeti egységek előregedni látszanak, illetve kapacitásuk

nem megfelelő. A rendszerek többszöri „toldozása-foldozása” már nem elégíti ki a kívánt követelményeket. Alapos fertőtlenítésre és tudatos bővítésre szorulnak.

A második, újabb keletű eset pedig az, amikor a gyártó termékbővítés, kapacitásbővítés miatt egy új gyártósort, új technológiát vezet be. Ehhez szintén elengedhetetlen a megfelelő gépészet hozzárendelése.



Az elmúlt években nagy tapasztalatra tettünk szert az ország számos ismert élelmiszer-ipari szereplőjénél mind

tisztítási-fertőtlenítési, mind bővítési-kivitelezési vonalon a konzervipartól a friss-hús-feldolgozáson keresztül a tejiparon át a por alapú élelmiszerek feldolgozásáig. Érdeemes körtekintéssel kezelni a különböző légtechnikai és vízvezeték-rendszerek, folyadékűtők és egyéb hűtőegységek fertőtlenítését-tisztítását, ugyanis ezek jelenthetik a legnagyobb veszélyeket a termékekre úgy, hogy nem is tudunk róla.

Stratégiai partnereinkkel közösen a termelés, gyártás és üzemeltetés szinte minden felmerülő higiéniai kérdését hivatalosan, a megfelelő jogosításokkal kezelni tudjuk a következő területeken:

- ital, élelmiszer (hús, tej, mirelit, konzerv)
- sütőipar, malomipar
- nagykonyhai rendszerek
- teljes szállodaipar (x)

### ‘Hidden’ threats in food industry hygiene

Food and pharmaceutical firms – but more and more often companies in other sectors too – find that they don't comply with certain regulations and are forced to implement unexpected investments in the field of hygiene. These hygiene shortcomings are usually revealed by internal audits, inspections from various authorities or buyer audits. PLE Group Kft.'s sales manager Zsolt Laki told that such problems usually occur in two cases: 1. old engineering solutions become obsolete as production capacity keeps expanding; 2. new production lines and technology are installed. For instance ventilation and water supply systems, liquid coolers and other cooling units have to be checked and disinfected regularly, as they can represent 'hidden' hygiene threat. In the last few years PLE Group Kft. acquired great experience in certified food industry cleaning and disinfecting work in the food and drink sector, in the baking and milling industry, in professional kitchens and in the hotel sector. (x)