



Ön tudta, hogy a szellőzőrendszerek, légcsatornák tisztítását rendelet írja elő az élelmiszer-előállítással és forgalmazással foglalkozó cégek számára?

Talán Ön is hallott már olyan esetről az elmúlt néhány évben, amikor jól ismert élelmiszergyártó vállalatok polcra került termékeiről derült már csak ki, hogy azokat a gyártás során mikrobiológiai szennyeződés érte.

Az ilyen esetek nagy kárral járnak a gyártó számára. A „selejtet” érintő konkrét károkon felül ott a termék iránti bizalomvesztés, a presztízsveszteség, amelyek a gyártóra és annak további termékeire is kiterjedhetnek.

A szennyezés forrása sok minden lehet. Közülük egy tényező kevesek által ismert:
a szellőzőrendszer, a légcsatorna-hálózat.

Mi a megoldás? A prevenció itt is olcsóbb, mint a korrekció! Teljes körű és folyamatos ellenőrzés, karbantartás alatt bármely légtechnikai rendszer kikerülhet a kockázati tényezőkből. Ezeknek az eljárásoknak a költsége pedig csak töredéke annak a mikrobiológiai szennyeződés által okozott káreseménynek, ami bekövetkezhet, ha a karbantartást, rendszeres tisztítást elkerüli egy cég.

Sokak által nem ismert, hogy ezen káresemények elkerülése érdekében ma már a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM) együttes rendelet is előírja a légcsatornák rendszeres tisztítását az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniái feltételei között!

Mindehhez a Pap Légtechnika Kft. lehet az Ön szakmai partnere is!

Keressen bennünket, hogy segítségére lehessünk!

Pap Légtechnika Kft.

2040 Budaörs, Malomkő utca 7. • +36 23 510 790, + 36 30 4246-466
info@paplegtechnika.hu • www.paplegtechnika.hu



Pap Légtechnika Kft.



Ön tudta, hogy a szellőzőrendszerek, légcsatornák tisztítását rendelet írja elő az élelmiszer-előállítás és forgalmazással foglalkozó cégek számára?

A mikrobiológiai szennyezés forrása sok minden lehet. Közülük egy tényező kevesek által ismert:
a szellőzőrendszer, a légcsatorna-hálózat.

A Pap Légtechnika Kft. munkatársai egy tradicionális élelmiszergyártó cég légkezelő gépeinek karbantartása során mikrobiológiai méréseket végeztek. A légcsatornákban nemcsak a termékre, hanem a gyárban dolgozók egészségre is igen káros gombát találtak. Az azonosított cryptococcus legyengült immunrendszereket támad meg. Okozhat súlyos, akár halálos agyhártya- és idegrendszeri gyulladást is. Az észlelésnek köszönhetően, és hogy a cég megrendelte a tisztító eljárást, elkerülte a kellemtelenséget és a káreseményt.

Az ilyen esetek ugyanis nagy kárral járhatnak a gyártók számára. A „selejtet” érintő konkrét károkon felül ott a termék iránti bizalomvesztés, a presztízsvesztés, amelyek a gyártóra és annak további termékeire is kiterjedhetnek.

Idén nyáron egy kereskedelmi lánc egyik áruházának légtechnikai rendszerében a megengedett beltéri gomba értékének 150-szeresét mutatta ki a Pap Légtechnika Kft. ellenőrzést végző munkatársa. Amíg nem végeztetik el a tisztítást, kockázatot vállalnak, hiszen a káresemény azonnal bekövetkezik, amikor megfertőződik az áruházban kínált friss hús, zöldség, tejtermék, vagy megbetegszik egy vagy több dolgozó, vásárló...

A prevenció itt is olcsóbb, mint a korrekció! Teljes körű és folyamatos ellenőrzés, karbantartás alatt bármely légtechnikai rendszer kikerülhet a kockázati tényezőkből. Ezeknek az eljárásoknak a költsége pedig csak töredéke annak a mikrobiológiai szennyeződés által okozott káreseménynek, ami bekövetkezhet, ha a karbantartást, rendszeres tisztítást elkerüli egy cég.

Mindehhez a Pap Légtechnika Kft. lehet az Ön szakmai partnere is!

Keressen bennünket, hogy segítségére lehessünk!

Pap Légtechnika Kft.

2040 Budaörs, Malomkő utca 7. • +36 23 510 790, + 36 30 4246-466
info@paplegtechnika.hu • www.paplegtechnika.hu



Pap Légtechnika Kft.