



Interfood Plusz Kft  
2412 Nagytarcsa, Alsó ipari krt. 10

INTERFOOD PLUSZ Kft.  
2142 Nagytarcsa, Alsó Ipari krt. 10.

Élelmiszer-előállító üzemünkben a Körmendi István **C.S.G. Kft.** ügyvezető igazgatója általa kifejlesztett **HIGÉN+99** hipoklóros sav összetételű terméket használjuk az általános takarítás, mosás, mosogatás utáni felületfertőtlenítésre.

### **Eszköz, alkatrész mosás-fertőtlenítés**

Ennek során az élelmiszerrel érintkező felületeket, eszközöket, alkatrészeket mossuk és fertőtlenítjük. Fontos, hogy a mosás előtt előtisztítással a látható szennyeződések távolítsuk el kaparással, vagy folyóvízzel.

Üzemünkben a legtöbb területen figyelembe véve a termék jellegét és a technológiát megállapítható, hogy erősen zsiradékkal szennyezett közegben dolgozunk, mely a mikrobák elszaporodhatnak és fokozott balesetveszélyt jelenthet. Ezért kiemelt fontosságú az olajjal szennyezett terület zsíroldása és takarítása. Vegyszeres takarítást a gyártási műveletek befejeztével lehet megkezdni.

### **Termékkel nem érintkező felületek tisztítása**



Interfood Plusz Kft  
2412 Nagytarcsa, Alsó ipari krt. 10

Ezen felületek ugyan közvetlenül nem érintkeznek élelmiszerrel, viszont közvetett módon, ráhullással szennyezhetik azt. Ezért szükséges figyelmet fordítani tisztításukra. A takarítási technológia lényegében megegyezik az

előzőekben felsorolttal, egy jelentős különbség van, a padozatról nem kell a fertőtlenítőszerrel leöblíteni, hanem beszáradhat, mintegy védőréteget adva annak. Az ilyen felületek tisztításához hozzátartozik az esetleges vízkötelenítés, rozsdáoldás, ablaktisztítás is. A használt szereket ezek figyelembevételével kell kiválasztani

A fertőtlenítés megtörténtének ellenőrzését a MIR csoport folyamatosan köteles végezni.

A fertőtlenítőszer beszállítását a C.S.G. Kft. igény szerint biztosítja.

A szer tárolását az INTERFOOD PLUSZ Kft. az előírt feltételek mellett (sötét, hűtött tárolótér) biztosította.

**ADAGOLÁS:** napi rendszerességgel a dolgozói kézi permetező eszközöket folyamatosan töltöttük fel. A kimérést a kannákból tölcserrel végeztük.



Interfood Plusz Kft  
2412 Nagytarcsa, Alsó ipari krt. 10

Az adagolás és a felhasználás során rendkívüli esemény nem történt. A szer felhasználása során egyedi érzékenységre visszavezethető reakciót, dolgozói visszajelzést nem kaptam.

**ADAGOLÓ ESZKÖZÖK:** Műanyag alkatrészekből álló kézi permetezők kiválóan, sérülésmentesen voltak használhatóak.

**FERTŐTLENÍTÉS ELVÉGZÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE:** minden műszer, mérőberendezés mellőzésével azonnal vizsgálható a fertőtlenítés elvégzésének ellenőrzése oly módon, hogy a felületről egy papírcsíkkal, vagy ujjal mintát veszünk és azt egy pillanatra megnyaljuk. A sós íz érzékelése bizonyítja a fertőtlenítés elvégzését.

**FERTŐTLENÍTÉS HATÉKONYSÁGÁNAK ELLENŐRZÉSE:**

Konyhaüzemünkben a gyártott termékek mikrobiológiai vizsgálatát folyamatosan végeztetjük.

Vizsgálati irány: Salmonella spp. Listeria monocytogenes,  
Enterobacteriaceae



Interfood Plusz Kft  
2412 Nagytarcsa, Alsó ipari krt. 10

A higiéniai ellenőrző vizsgálatok kiterjednek a tálaló eszközök, a dolgozók, a padozat és a falak, konyhai gépek és eszközök, a hűtőbattériák, a csomagolóanyagok vizsgálatára.

Végeztetünk üzemközi és takarítást követő ellenőrző vizsgálatokat.

Vizsgálati irány: Salmonella spp. Listeria monocytogenes,  
Enterobacteriaceae

Vizsgáló laboratórium: M.A.H. FOOD-CONTROL vizsgáló laboratóriuma  
1141 Budapest Öv u.43. (A NAT által NAT-1-1261/2015 számon  
akkreditált)

A fertőtlenítő szerrel kezelt felületekről vett mintákat legutóbb  
2017.07.20-án küldtük be laborvizsgálatra. Vizsgálati irány: Salmonella spp.  
Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae

A vizsgálatok során a fent jelzett vizsgálatok pozitivitást nem adtak egyetlen  
baktérium jelenlétére sem.



Interfood Plusz Kft  
2412 Nagytarcsa, Alsó ipari krt. 10

ÖSSZEFOGLALÁS: A felhasználás során a termékről kiváló véleményt tudok adni. Üzemi felhasználása a nem korrodáló eszközök elő- és utófertőtlenítésére javallt. Üzemünkben a padozat és az oldalfalak takarítást követő utófertőtlenítésére is felhasználtuk.

Az elvégzett ellenőrző vizsgálatok megfelelőségében jelentős szerepet tulajdonítok a hipoklórossav hatékonyságának.

Nagytarcsa, 2017.08.14.

Vágó Zoltán  
MIR vezető

