

Risiko-Faktoren für Listerien in der Lebensmittel-Produktion

Fallen die Produkte unter Kategorie 1.1 oder 1.2 der VO (EG) 2073/2005? Lange haltbar bei Kühlung?

Endprodukte



Werden Risiko-Produkte für Listerien verarbeitet? Geprüft? Lieferantenauswahl und -monitoring zu Listerien vorhanden?

Rohwaren



Ist das Umfeld gut instand gehalten? Gibt es Fugen, Ritzen, Bleche, Sandwich-Paneele, ...?

Unternehmen



Sind die Reinigungsprozesse effizient, um Schmutz und Biofilm abzutragen? Wechsel von sauren und alkalischen Mitteln?

Reinigung



Listerien-Management-Programm

Diese Faktoren beeinflussen das Risiko für *Listeria monocytogenes* in Ihrem Unternehmen.

Mit einem Listerien-Management-Programm reduzieren Sie das Risiko.

Schulung, Fragen, Unterstützung:
www.praxistrainings-lms.de /
info@praxistrainings-lms.de



Desinfektion

Ist die Desinfektion wirksam? Sind die Mittel gegen *L. mono* wirksam? Nicht auf Basis von QUATS?



Maschinen

Werden komplexe Maschinen/ Geräte eingesetzt, Laufbänder, Schläuche für Lebensmittel?



Budget

Ist ein ausreichendes Budget für Instandhaltung, Schulung und Probenahme vorhanden + genutzt?



Erfahrung

QM-Mitarbeiter zu Listerien geschult? Untersuchungen von Umfeld und Lebensmitteln gemacht? Richtige Methode? Ergebnisse?