

Listeria audit rendszer

A *Listeria monocytogenes* szennyeződés jelentette kockázat minimalizálása érdekében bevezetett szabályozó rendszerek ellenőrzése.

A Campden BRI Magyarország által nyújtott Listeria audit rendszer előnyei:

- Gyakorlatias, független fél által végzett audit;
- A Listeria szabályozáshoz kapcsolódó rendszerek, intézkedések felülvizsgálatára és visszaellenőrzésére koncentrálnak;
- Szakértők által kivitelezett auditok.

Számos élelmiszeripari ágazat számára elérhető szolgáltatás:

- Alacsony kockázatot jelentő termékek: nyershús;
- „Közepes kockázatot” jelentő termékek: gyorsfagyasztott zöldségek és gyümölcsök;
- Nagy gondosságú terület kialakítását igénylő termékek: szárított húsok;
- Nagy kockázatú terület kialakítását igénylő termékek: főtt húsok, sajtok és egyéb tejtermékek.

Az audit eredményeképpen a vállalat

- Részletes auditjelentést kap a főbb megállapításokról, illetve a nem-megfelelésekről,
- Igazolást az audit eredményéről.

Háttér tapasztalatok

- Jelentős auditori tapasztalatok – több száz harmadik fél általi audit minden érintett iparágban (BRC, IFS és SQMS, valamint HACCP rendszerek);
- Hosszú évtizedekre visszanyúló iparági problémamegoldó tapasztalat;
- Az elmúlt 2 évben több a Listeria megelőzésre indított projekt és audit.

További kapcsolódó szolgáltatásaink:

- Listeria problémamegoldás;
- Oktatások a vállalat minden szervezeti szintje számára a Listeria megelőzéshez kapcsolódó összes területen.

További információ:

Dr. Sebők András Tel: +36 1 433 1470

e-mail: a.sebok@campdenkht.com

Berczeli Attila Tel: +36 1 433 1476

e-mail: a.berczeli@campdenkht.com

Kertész Zsófia Tel: +36 1 433 1488

e-mail: z.kertesz@campdenkht.com