

M.A.H. FOOD CONTROLL Kft. Mikrobiológiai vizsgáló laboratóriuma

A NAH által NAH-1-1261/2015 számon akkreditált vizsgáló laboratórium.

Mikrobiológiai vizsgáló laboratórium: 1211 Budapest, Déli Bekötő út 8.
e-mail: info@mahfood-controll.hu

tel: 20-5840-462
fax: 06-1-221-0603

Higiénia vizsgálati jegyzőkönyv

Mintavétel helye : Interfood Plusz Kft., Nagytarcsa külterület 93/360
Mintavétel ideje : 2017.07.20.
Minta beérkezése : 2017.07.20.
Minta beküldője : Dr. Zentai János (Interfood Plusz Kft.)
Laboratóriumi naplósám : 2017/H1755
Vizsgálat kezdete : 2017.07.20.
Vizsgálat befejezése : 2017.07.23.
Megjegyzés : megbízó által beküldött minta, takarítás hatékonyságának ellenőrzése

	Vizsgált mikroba:	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Enterobaktérium szám
	Vizsgálati módszer:	MSZ EN ISO 6579:2006	MSZ EN ISO 11290-1:1996/A1:2005	ISO 21528-1:2004
	Mértékegység:	cfu/100cm2	cfu/100cm2	cfu/100cm2
	Határérték:			
	Mintavétel helye:			
1	tálaló személyzet jobb kéz	negatív	negatív	negatív
2	tálaló személyzet bal kéz	negatív	negatív	negatív
3	hentes kés	negatív	negatív	negatív
4	hentes műanyag vágólap	negatív	negatív	negatív
5	tálaló asztal	negatív	negatív	negatív
6	húsos láda	negatív	negatív	negatív
7	merőkanál	negatív	negatív	negatív
8	hentes munkaasztal	negatív	negatív	negatív
9	keverőgép	negatív	negatív	negatív
10	személyzet ruházat	negatív	negatív	negatív

A vizsgálati jegyzőkönyv a Laboratórium engedélye nélkül csak teljes terjedelmében másolható!

A mérési eredmények csak a vizsgált mintára vonatkoznak!

Reklamációt a jegyzőkönyv kézhezvételét követő 3 napon belül fogadunk el.

Az elvégzett vizsgálat alapján a tiszta felületek higiéniája a jegyzőkönyvben szereplő vizsgálati paraméterek alapján MEGFELEL a 4/1998.(XI.11) EüM rendelet 3. számú melléklet 2.2. és 2.3. pontja szerint.

Papp Judit
részlegvezető-helyettes

Nagyné Zubor Zsuzsanna
részlegvezető

Dr. Lehardt Károly
laboratóriumvezető



2017.07.23.

