

## **Komplex minőségirányítási szolgáltatáscsomag a baromfitartók Salmonella mentesítési feladataihoz**

A Food Analytica Kft. tevékenységéből adódóan folyamatosan szembesül az állattartók problémáival. A jelenlegi legnagyobb kihívás a baromfi ágazat Salmonella mentesítési feladata. Számos megoldást és javaslatot találhatunk jelenleg is a piacon, ami a legtöbb esetben jelentős tőkét igényel (jellemzően technológiai átalakítási folyamatok). Laboratóriumunk egy komplett, a baromfitartók által könnyen adaptálható csomagot fejlesztett. A csomag lényege, hogy a telepen a meglévő infrastrukturális feltételekkel, minimális ráfordításokkal határozzuk meg azt a jó termelési és higiéniai gyakorlatot, amivel a Salmonella előfordulásának lehetősége a legminimálisabbra csökkenthető.

Szolgáltatásaink együttes igénybevételével az adott telep Salmonella státusza folyamatosan nyomon követhető, és a meglévő infrastruktúra fenntartása mellett a Salmonella előfordulásának kockázata a lehető legkisebbre csökkenthető. A siker titka:

- megfelelő minőségirányítási eljárásrendszer
- folyamatos kontroll Salmonella akkreditált laboratóriumi meghatározásával

### **Megfelelő minőségirányítási rendszer:**

Egy olyan minőségirányítási eljárásrendszert fejlesztettünk, ami rugalmasan illeszthető a telep egyébként is meglévő minőségirányítási rendszerébe, vagy ha azzal jelenleg nem rendelkezik, akkor azt önállóan is alkalmazhatja. A rendszer minden fontos elemet tartalmaz: a követendő tartási és takarmányozási gyakorlat, az alapvető személyi higiéniai gyakorlatot, a takarítási és fertőtlenítési technológiát éppen úgy, mint a szükséges mintavételezéseket és a minimálisan elvégzendő laboratóriumi vizsgálatokat. Mindezt az érintett telepen meglévő adottságokra alapozva.

### **Gyors Salmonella detektálás innovatív módszerrel**

A szolgáltatás második fő része egy innovatív DNS-alapú Salmonella detektálási és szerotipizálási módszer, ami segítségével 24 órán belül képesek vagyunk az ügyfél számára Salmonella pozitív/negatív eredményt szolgáltatni, illetve *S. typhimurium* és *S. enteritidis* kizárását végezni. A módszer egy real-time PCR készülékre alapozott, molekuláris biológiai eljárás, ahol a fentiekben említett meghatározások (*Salmonella* +,-; *S. typhimurium* +,-; *S. enteritidis* +) egyetlen mérésből megoldható. A hagyományos módszerekkel a fenti mérések elvégzése minimálisan is 5-7 napot vehet igénybe, jelen módszerrel ez 18-24 órára csökkenthető. A méréssel mind a környezeti minták (belső, csibeszállító doboz, csizmatampon stb.), mind a higiéniai felületi minták vizsgálata megoldható. Laboratóriumunk Magyarországon jelenleg az egyetlen olyan, a mezőgazdaságnak is szolgáltató laboratórium, aki akkreditált státusszal rendelkezik a Salmonella real-time PCR készülékkel való meghatározására.

További információ:

Food Analytica Laboratóriumi és Innovációs Kft.  
5600 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.

[www.foodanalytica.hu](http://www.foodanalytica.hu)

E-mail: [info@foodanalytica.hu](mailto:info@foodanalytica.hu)

Tel/fax: 66/321-016

Üzletkötőink:

Kelet-Magyarország:

Csüllög István

20/5103244

[csullog.istvan@foodanalytica.hu](mailto:csullog.istvan@foodanalytica.hu)

Nyugat-Magyarország:

Piletics Szabolcs

20/5344248

[piletics.sz@foodanalytica.hu](mailto:piletics.sz@foodanalytica.hu)