

Tisztelt Leendő Partnerünk, Kedves Kolléga!

Engedje meg, hogy figyelmébe ajánljam cégünk kimondottan vendéglátó vállalkozások számára kidolgozott megoldásait, melyek segítségével fokozott élelmiszerbiztonságot teremthet, **maradéktalanul megfelelhet a jogszabályi előírásoknak.**

Munkatársainak több ideje marad a vendégekre, munkájuk végzésére, úgy hogy közben még a büntetésektől is megkímélheti vállalkozását.

Szintén fontos marketing szempont, hogy partnerünként vásárlóinak jelezheti, élelmiszerbiztonsági területen külső, független szakértő vállalkozás felügyeletét veszik igénybe.

Élelmiszerbiztonsági átvizsgálás

Az átvizsgálás olyan, mint egy hatósági ellenőrzés, ami kiterjed a dokumentációra (HACCP, allergén jelölés, tájékoztatás, termék nyomon követés, stb.) valamint azok alkalmazására, működtetésére. Természetesen a vizsgálatunk **önkéntes és jogkövetkezmények nélküli.** Az eredményekről jegyzőkönyvet állítunk ki az üzlet vezetője részére, az esetleges hiányosságok megjelölésével, javaslatokkal.

Az ellenőrzés után konzultációt biztosítunk. Természetesen igény esetén a hiányosságok orvoslásában is segítünk.

HACCP rendszerek kiépítése

Amennyiben az élelmiszerbiztonságot Ön nem szükséges rossznak, hanem fontos szempontnak tartja minket keres. HACCP rendszereink egyszerűek, jól és könnyen alkalmazhatóak összességében napi 10 percnél nagyobb ráfordítást nem igényelnek. A rendszer használatát természetesen oktatjuk dolgozóinak, valamint kialakítjuk az élelmiszerbiztonsági szemléletet. Az általunk készített rendszerekre egy éves jogszabálykövetést biztosítunk, tehát jogszabályi változás esetén azokat automatikusan további díj nélkül korrigáljuk.

Meglévő HACCP rendszerek felülvizsgálata

A már meglévő HACCP rendszert minden a technológiát érintő **változás esetén, de kétfévente mindenképpen felül kell vizsgálni.** Szükség esetén azt módosítani kell, valamint a vizsgálat tényét jegyzőkönyvvel kell bizonyítani.

Amennyiben az amúgy is kötelező átvizsgálást mi végezzük, nem csak a szükséges változtatásokat végezzük el, hanem a rendszert, amennyiben az lehetőség egyszerűsítjük, alkalmazhatóbbá tesszük. Tapasztalataink alapján egy nem „gyakorlatias” HACCP átalakításával a napi ráfordított munkaidő

akár 70%-al is csökkenthető úgy hogy közben az élelmiszerbiztonságot még fokozni is lehet.

Allergén jelölés, dokumentumok:

A jelenleg hatályos jogszabályok szerint az élelmiszer vállalkozónak **belső eljárást kell kidolgoznia** a nem csomagolt élelmiszerek **allergén tartalmának tájékoztatásáról.** Ezen eljárást dokumentálni kell, valamint a személyzetet oktatásban kell részesíteni.

A rendszer kiépítését, oktatását akár egy napos határidővel is el tudjuk végezni.

Havidíjas Partnersomagjaink:

Leginkább keresett szolgáltatásunk azon partnereinknél ahol **élelmiszerbiztonsági szempontból teljes nyugalomra, és biztonságra törekszenek.** Munkatársaink egy kedvező, fix havidíj ellenében számos feladatot levesznek munkatársai válláról, így **több idejük marad a valódi munkára.** A csomag tartalma az igényeknek megfelelően variálható, és a következő elemeket tartalmazhatja:

- HACCP rendszer naprakészen tartása
- Rendszeres bejelentett és szűrőpróba szerinti ellenőrzés, beavatkozás hiányosság esetén
- Kötelező időszakos higiéniai, HACCP oktatás, új belépők esetén rendkívüli oktatás
- Anyaghányad nyilvántartások készítése, naprakészen tartása
- Allergéntájékoztatási rendszer kialakítása
- Jogszabálykövetés
- Folyamatos segítségnyújtás, szaktanácsadás
- Hatósági képviselő

A szolgáltatáscsomag tartalmára természetesen tapasztalataink alapján javaslatot teszünk.

Kik is vagyunk?



Cégünknel professzionális, teljes körű élelmiszeripari mérnöki megoldásokat nyújtunk partnereink részére.

Tevékenységünk fő részét üzemek, feldolgozás technológiák tervezése, valamint élelmiszerbiztonsági támogatása teszi ki ahol a gazdaságos biztonságos élelmiszer előállítás a fő szempont. Számos termék fejlesztését végezzük, illetve sok termék

megalkotásában is részt vettünk már.

Munkatársaink rendszeresen vesznek részt különböző előadásokon, konferenciákon, ahol az élelmiszertudományt közérthető nyelven közvetítik az érdeklődők felé.

Oktatási tevékenységünk kiterjed az igényekre szabott szakmai képzésektől, az OKJ-s tanfolyamokon át, egészen az egyetemi előadásokig.

A gyártó, termelő, oktató tevékenységeink mellett **kiemelt hangsúlyt fektetünk a élelmiszeripari, vendéglátó vállalkozások támogatására.**



Partnereink közös jellemzője, hogy az élelmiszerbiztonságot valóban fontos szempontnak tartják, és megoldásaink alkalmazásával ezt könnyedén biztosítani is tudják, úgy hogy közben a „valódi” munkával tudnak foglalkozni.



Cégünkről és tevékenységünkről, partnereinkről weblapunkon további információkhoz juthat, (www.diatra.hu) ahol az élelmiszeriparral kapcsolatos érdekes cikkeket is olvashat.

Amennyiben ismertetőnk felkeltette érdeklődését, kérdéseivel megrendelésével kérem, keressen engem vagy kollégáimat elérhetőségeink bármelyikén.

A jövőbeni együttműködésükben bízva, üdvözlettel:

Traskovics Zsolt
élelmiszermérnök
ügyvezető



Elérhetőségeink:

DIATRA Mérnöki Iroda Kft.
1161 Budapest, Árpád utca 11.
web: www.diatra.hu
e-mail: info@diatra.hu
Telefon: +36 20 975-6934