

## Tisztelt Leendő Partnerünk, Kedves Kolléga!

Engedje meg, hogy figyelmébe ajánljam cégünk élelmiszer előállító vállalkozások számára kidolgozott megoldásait, melyek segítségével **növelheti termelése gazdaságosságát**, fokozott élelmiszerbiztonságot teremthet, **maradéktalanul megfelelhet a jogszabályi előírásoknak**.

Munkatársainak több ideje marad a termelésre, munkájuk végzésére, úgy, hogy közben még a büntetésektől és esetleges kellemetlenségektől is megkímélheti vállalkozását.

Vállalkozásunk célja az élelmiszeripari üzemek, technológiák tervezésén túl, a termelő üzemek folyamatos támogatása, a gazdaságos, biztonságos gyártás segítése.

Szolgáltatásunkat minden esetben a megrendelő igényeihez igazítjuk, de engedje meg, hogy kis ízelítőt adjunk legkeresettebb szolgáltatásainkból.

### 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 üzem vezetője részére, az esetleges hiányosságok megjelölésével, javaslatokkal.

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

### Technológiai átvizsgálás

Tapasztalataink azt mutatják, hogy a bevett gyártási gyakorlat, technológia az idő folyamán változásokon megy át, és ezek a változásokon hibákat, költségnövekedést okozhatnak. A technológiai átvizsgálás során munkatársaink áttekintik a dokumentációt, gyártás folyamatát a gyakorlatban is. Külső független szemszögből az esetek túlnyomó többségében tudunk olyan módosítást javasolni, ami a költséghatékonyságot növeli.

### 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.

A már meglévő HACCP rendszert minden a technológiát érintő **változás esetén, de két évente mindenképpen felül kell vizsgálni**.

Mi nem csak a szükséges változtatásokat végezzük el, hanem a rendszert, amennyiben az lehetséges egyszerűsítjük, alkalmazhatóbbá tesszük, így a ráfordított idő akár 70%-al is csökkenhet.

### Tápértékszámítás, jelölés, dokumentumok:

A jelenleg hatályos jogszabályok szerint az élelmiszer vállalkozónak a termék csomagolásán fel kell tüntetnie az élelmiszer tápérték adatait, allergén összetevőit. Természetesen magának a termék jelölésének is meg kell felelnie a jogszabályban előírtaknak. Tapasztalatunk szerint a jelölés sok esetben gondot okoz a gyártóknak, hiszen több párhuzamos jogszabály rendelkezik azokról. A hatóságok részéről kiszabott bírságok nagy része a nem megfelelő jelölésre vezethető vissza.

Kérésére elvégezzük a termékek jelölésének vizsgálatát illetve igény szerint el is készítjük azokat (gyártmánylap, címketerv, tápértékszámítás, stb.).

### Havidíjas Partnercsomagjaink:

Leginkább keresett szolgáltatásunk azon partnereinknél, ahol a technológia és élelmiszerbiztonság **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
- Gyártmánylapok, jelölések készítése, naprakészen tartása
- Termék nyomon követés ellenőrzése

- Jogszálykövetés
- 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.



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, partnereünkről weblapunkon további információkhoz juthat, ([www.diatra.hu](http://www.diatra.hu)) ahol az élelmiszeriparral kapcsolatos érdekes cikkeket is olvashat.

Amennyiben ismertetőnk felkeltette érdeklődését, kérdéseivel megrendelésével kérem, keresen 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](http://www.diatra.hu)  
e-mail: [info@diatra.hu](mailto:info@diatra.hu)  
Telefon: +36 20 975-6934