

Az LVA Mertcert cégcsoport megkülönböztető tanúsítási jele

„vitane11”



„Helyzetjelentés és zárszó”

Sándor János (MERT-CERT Kft.)

Dr. Gombos János (LVA GmbH)

2012. május 23.



A „vitaneli”-ről

Az LVA Mertcert Cégcsoport által

- vizsgált,
- tanúsított,
- ellenőrzött (termék) =
„Vitaneli”



A Cégcsoport



Megkülönböztető jel, *tanúsítási védjegy*



www.vitanell.hu

www.vitanell.eu

Védjegyzetési eljárás folyamatban!

A vitanell feltételrendszere

Két pillérre támaszkodik:

- A gyártási folyamat biztonságossága (önellenőrzés, auditálások)
- (Készül az önellenőrzési rendelet!!!)
- élelmiszerbiztonsági és minőségi megfelelés: rendszeres mikrobiológiai és kémiai laboratóriumi vizsgálatok, megfelelési tanúsítás, címkeellenőrzések

A gyártási folyamat ellenőrzése

- Rendszeres helyszíni ellenőrzések (auditok), szerződéses megállapodás alapján.
- Rendszeresség kockázatelemzés alapján, esetleges élelmiszerbiztonsági tanúsítványok figyelembe vételével.
- Kvázi „beszállítói auditok” IFS és más élelmiszerbiztonsági „beütéssel).

Gyártásellenőrzési kritériumok

- ▶▶ Az üzem területére vonatkozó előírások (megfelelők-e az üzemi feltételek, falak, padlók, ablakok, ajtók, külterület stb.)
- ▶▶ Jó gyártási gyakorlat (Megfelelés: jogszabályi előírások, technológia, receptúra, Idegen testek kezelése (fém detektálás, üveg-menedzsment), stb.)
- ▶▶ Jó higiénai gyakorlat (Takarítás, fertőtlenítés, személyi higiénia szabályzat, kártevőkre vonatkozó előírások stb.)
- ▶▶ Oktatás (higiéniai oktatás, gyártási folyamatra vonatkozó oktatások stb.)
- ▶▶ Vízellátás (kommunális vagy saját vízellátás, vízvizsgálatok stb.)
- ▶▶ Hulladék kezelése (belső, külső tárolás stb.)
- ▶▶ Szállítás (felelősség?)

Gyártásellenőrzési kritériumok

- ▶▶ Gépek, berendezések, felszerelés (tisztíthatóság, higiéniai állapot stb.)
- ▶▶ Folyamatellenőrzés (előírások, hőkezelés, feljegyzések stb.)
- ▶▶ Élelmiszerre vonatkozó előírások (minőség megőrzési időtartam meghatározása, tárolási előírások, címkézés, töltőtömeg ellenőrzése, stb.)
- ▶▶ Nyomonkövethetőség (előírás, rendszeres gyakorlati ellenőrzés, stb.)
- ▶▶ Allergénmenedzsment (allergénjegyzék, tisztítási és elkülönítési előírások, stb.)
- ▶▶ Csomagolás (csomagoló anyag megfelelése, stb.)
- ▶▶ HACCP-rendszer (kritikus pontok, hatékonyság ellenőrzése, belső auditok, stb.)

Gyártásellenőrzési kritériumok

- ▶▶ Reklamációk kezelése
- ▶▶ Nyomonkövethetőségi eljárás
- ▶▶ Termék-visszahívási eljárás
- ▶▶ Válságmenedzsment
- ▶▶ Helyesbítő-, megelőző intézkedések
- ▶▶ Dokumentációra vonatkozó előírások

Élelmiszerbiztonsági és minőségi megfelelés

➤ *Élelmiszerbiztonsági kritériumok*

Mikrobiológiai vizsgálatok:

általános mikrobiológiai paraméterek,

Pathogének: *Listeria*, *Salmonella*, EHEC stb.

Kémiai vizsgálatok: nehézfémek, mikotoxinok, növényvédőszer-maradványok stb.

➤ *Minőségi követelmények*

Kémiai vizsgálatok: beltartalmi paraméterek, tápértékek, Gyártói állítások megfelelésének megállapíthatósága kémiai úton

➤ *Rendszeres címkeellenőrzések*

LVA GmbH

- **Vizsgálólaboratórium:**
 - **vegyszer (analitikai) laboratórium (27 %)**
 - **pesticid laboratórium (21 %)**
 - **mikrobiológiai laboratórium (13 %)**
 - **molekulárbiológiai laboratórium (1 %)**
 - **érzékszervi laboratórium (2 %)**
- **Szakvéleményezés**
- **Ellenőrzések, tanúsítások, auditok**
- **Tanácsadás, rizikó-, válságprevenció és kommunikáció**
- **Oktatás, szemináriumok, továbbképzés, konkrét kutatások, fejlesztések**
- **Elérhetőségek: service@lva.at, +43/2243/26622-4210**
Klosterneuburg (Új saját épületben 2012. január 9. óta!)



www.lva.at

LVA-Mertcontrol Élelmiszervizsgáló Laboratórium Kft.

- Élelmiszeripari, háztartás-vegyipari, kozmetikai termékek
- állateledel
- háztartási papíráru
- műtrágya

laboratóriumi (analitikai) vizsgálata, szakvéleményezése és kapcsolódó szaktanácsadás.

- MSZ EN ISO/IEC 17025 szabvány szerint akkreditált NAT-1-1574/2008
- Elérhetőségek: 1097 Budapest, Táblás u. 36-38. Tel.: 455-8084, 4559040 Fax: 455-8082
Email: mszabo@mertcontrol.hu
www.mertcontrol@lva.co.at



M.A.H. Food-Controll Kft.

- Élelmiszerek, alap-, adalék- és technológiai segédanyagok valamint élelmiszerral érintkező felületek mintavétele és mikrobiológiai vizsgálata
- Minősítés a vonatkozó rendeletek, illetve vevői igények alapján
- Akkreditálás: NAT 1-1261/2011
- Elérhetőségek: BUDAPEST 1141 Öv u. 43.

E-mail: mahfood-controll@vnet.hu

Tel.: 06-20-5840462 www.mahfood-controll.hu



A MERT-CERT Tanúsító Kft-ről

- Irányítási rendszerek tanúsítása NAT akkreditált státuszban az MSZ EN ISO 9001, az MSZ EN ISO 14001 és az MSZ EN ISO 22000 szabványok alapján.
- HACCP auditálások és megfelelés esetén igazolások kiadása.
- Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS, BRC) tanúsításában való közreműködés együttműködő akkreditált partnerekkel (LVA, BSI).



A MERT-CERT Tanúsító Kft-ről

Termékek megfelelőségének tanúsítása különböző rendszerekben:

- Kijelölt területeken végzett terméktanúsítás (ásványolaj-ipari termékek);
- GOSZT R terméktanúsítás akkreditált státuszban az Oroszországi Föderációban érvényes előírások szerint;
- Élelmiszerek önkéntes megfelelőségi tanúsítása NAT akkreditált és nem akkreditált státuszban;
- Hazai forgalomba kerülő termékek magyar nyelvű címkéinek ellenőrzése a hazai és európai uniós jogszabályi előírásoknak megfelelően;
- Gyártmánylapok ellenőrzése, technológiai utasítások felülvizsgálata.



A MERT-CERT akkreditáltságai

- **MSZ EN 45 011 szerinti terméktanúsítás NAT-6-0026/2011**
- **ISO/IEC 65 szerinti terméktanúsítás POCC HU.0001.BE01 (GOSZT R)**
- **MSZ EN ISO/IEC 17021 szerinti rendszertanúsítás**
 - **NAT-4-0003/2008 ISO 9001**
 - **NAT-4-0093/2008 ISO 14001**
 - **NAT-4-0100/2008 ISO 22000**



Zárszó

- Együtt erősebbek, komplexebbek vagyunk (LVA Mertcert Cégcsoport) partnereink érdekében.
- Bármely csoporttagon keresztül elérhető a Cégcsoport teljes szolgáltatási palettája.
- „VitaneLL” tanúsítási védjegy – a minőség és biztonság garanciája!
- Az első „fecske”: Szatmári Konzervgyár



**Objektivitás, szakértelem
és megfizethető szolgáltatás**

MERT-CERT Tanúsító Kft.

1094 Budapest, Angyal u. 1-3.

Telefon: +36 1 456 9051

Fax: +36 1 456 9052

Mobil: +36 30 961 2737

E-mail: j.sandor@mertcert.hu

Web: www.mertcert.hu

