



Matvælatækni ehf.

Kópavogi, maí 2015

Þjónustupættir sem Matvælatækni ehf. annast fyrir fyrirtæki í matvælaiðju

Kæri viðtakandi.

Með þessu bréfi vil ég kynna þjónustu okkar fyrir þér sem ert matvælaframleiðandi.

Þjónustan er sérsniðin fyrir matvælaframleiðendur á Íslandi, en undirritaður matvælafræðingur hefur þjónustað íslensk fyrirtæki í 30 ár á sviðum sýnatöku-, rannsókn- og ráðgjafar, frá frumvinnslu og/eða móttöku hráefna til afhendingar afurða til kaupanda. Við fylgjumst náið með öllum breytingum á löggjöf og reglum á sviði matvælaiðju á Íslandi og veitum fyrirtækjum fjölbættan stuðning á því sviði.

Þjónusta okkar fyrir fyrirtæki í matvælaiðju felst í heildarumsjón með framkvæmd á reglulegri sýnatöku af **neysluvatni**, af **hráefnum**, **afurðum**, auk **hrelnætissýnatöku**. Þjónustan nær yfir eftirfarandi verkþætti: Umsjón og skipulagningu, val og tiltekt sýnatökubúnaðar, gerð sýnatökuleiðbeininga (annist viðskiptavinurinn framkvæmd þeirra), sýnatökur, meðhöndlun sýna, val rannsóknarþátta, framkvæmd einstakra mælinga eða umsjón þeirra, túlkun niðurstaðna og skýrslugerð. Sé þess óskað önnumst við samskipti við kaupendur.

Umsjón með nauðsynlegu **viðhaldi á innra eftirliti (HACCP /GÁMES)** til samræmis við kröfur markaðarins hverju sinni. Vörumóttaka hráefna og umbúða, framleiðsluferlar, hitastigseftirlit, hrelnætiseftirlit, góðir starfshættir, hættugreiningar, skipulagning eftirlits á mikilvægum stýristöðum, innri úttekt, rekjanleiki, viðhaldsáætlun og fl. Gerð fræðsluefnis. Framkvæmd **innri úttekta** á innra eftirliti, skoðun á aðstöðu og búnaði.

Gerð og viðhald vandaðrar **áætlunar um þrif og gerileyðingu**. Verklagsreglur, vinnulýsingar og gátlistar. Öryggisblöð og notkun þeirra. Notkun persónuhlífa starfsmanna. Verklag, viðmið og túlkun niðurstaðna. Fáðu **hlutlausu fagaðstoð** á þessu mikilvæga sviði matvælaiðju.

Þjónusta rannsóknarstofu. Veitum **heildarþjónustu** á sviði örveru- og efnamælinga með samvinnu við Matís ohf. Við erum búin fullkomnum tækjakosti og aðstöðu fyrir allar sýnatökur sem matvælaframleiðandinn þarfnast, fyrir meðhöndlun sýna og geymslu þeirra og varðveislu. Mælingar á örverum, efnainnihaldi og eðlisþáttum hráefna, vinnsluvatns og afurða. Einnig umhverfissýni, s.s. stroksýni af gólflötum og sýnatökur úr andrúmslofti. Rannsóknarstofa Matvælatækni ehf. hefur fullkominn búnað og mælitæki fyrir algengar örverurannsóknir og auk þess mælitæki fyrir sýrustigsmælingar, hitastigsmælingar, sírita, ýmsar mælingar ljósmælis (*e. photometer*) s.s. mælingar á leiðni og á klórinnihaldi vatns.

Eingöngu eru notaðar viðurkenndar rannsóknaraðferðir frá NMKL, ISO eða APHA. Stofan býr yfir **kvörðuðum** mæligrunnum (m.a. vikt/þyngd, hitastig, rúmmál, sýrustig (pH), og ljósmæli með rekjanleika frá National Institute of Standards and Technology (NIST) eða sambærilegum stofnunum.

Vanti þig **Rodac snertiskálar með reglubundnum hætti** til að annast eigið eftirlit með árangri gerileyðingar þrifa, getum við útvegað þær í áskrift eða afgreitt einstakar pantanir. Þjóðum með þessari lausn okkar ræktunarkassa, myndrænar leiðbeiningar sýnatöku og leiðbeiningar við aflestur og túlkun niðurstaðna. Loks útvegum við nauðsynleg skráningarblöð.

Seljum hitamæla fyrir mælingar á hitastigi í kælum og frystum eða til mælinga í framleiðsluferli. Sjá hér: matvaelataekni.is/maelitaeki.htm. Við getum yfirfarið hitamæla með kvörðuðum viðmiðunarhitamæli rannóknarstofunnar.

Gerð eða yfirferð **umbúðamerkinga** m.t.t. nýrra krafna á markaði. Við skipuleggjum sýnatökur vegna mælinga á **efnainnihaldi** matvæla. Í framhaldinu önnumst við útreikninga á **næringargildi** og göngum frá umbúðamerkingum.

Vinnuverndarráðgjöf: Veitun nauðsynlega ráðgjöf og aðstoð við gerð lögbundinnar, skriflegrar áætlunar um öryggi og heilsu starfsmanna og innleiðingu áætlunarinnar í þínu fyrirtæki. Vinnueftirlitið hefur veitt Matvælatækni ehf. viðurkenningu (www.vinnueftirlit.is/vinnuvernd/thjonustuadilar-i-vinnuvernd) til starfa sem þjónustuaðili á þessu sviði. Við veitum vinnuverndarráðgjöf fyrir fyrirtæki í matvæla-, efna- og lyfjaiðnaði. Sjá hér: matvaelataekni.is/vinnuvernd.htm.

Undirritaður er umboðsmaður **SGS skoðunarstofunnar (sgs.com)** og býður í samvinnu við þá fjölbætta skoðunar- og úttektarþjónustu hér á landi. SGS er stærsta skoðunarstofan á markaðinum með starfssemi í yfir 140 löndum. Skoðanir og úttektir farma héðan eru reglulega framkvæmdar að ósk útflytjanda eða kaupanda með fjölbreyttu, vel skipulögðu ferli og fela að öllu jöfnu í sér sýnatökur vegna örveru- eða efnamælinga, sjónmat á hreinlæti farms og aðbúnað flutningsbúnaðar, umbúðamerkingar afurðar og þyngd. SGS skoðunarstofan er vottuð til þess að taka út öll helstu gæðastjórnunarkerfi á markaði; m.a. þau sem snúa að matvælaframleiðslu: ISO9001; ISO 14001, HALAL, IFS, BRC, ISO22000, OHSAS 18001, rekjanleikakerfi (e. Chain of Custody) aðila sem sækjast eftir því að fá MSC vottun á fiskafurðir sínar eða sem þurfa að halda vottuninni við.

Stundar þú vöruþróun? Þá gæti hugbúnaðurinn **Design-Expert®** hentað þér. Við erum söluaðilar Design-Expert® hugbúnaðarins og veitum ráðgjöf við notkun hans. Sjá hér: matvaelataekni.is/tilraunahogun.htm. Tilraunahögun er notuð í auknum mæli af fagfólki við vöruþróunar- og rannsóknarstörf. Design-Expert® kemur frá Stat-Ease Inc. í BNA.

Styrktu stöðu þína með því að leita til okkar ! **Síminn er 554 5260 og 898 5261**, eða sendu okkur fyrirspurn í tölvupósti.

Með bestu kveðju,

Hákon Jóhannesson matvælafræðingur