



Soltész László
Fevita Hungary Zrt.



www.fevita.hu

Fevita Hungary Zrt



Fevita Hungary az egyik legnagyobb vállalkozás a magyarországi hűtőipari cégek között

- 100% magyar tulajdon.
- Működését 1967 kezdte (Hűtőipari Országos Vállalat gyáregységeként)
- A társaság fő tevékenysége a gyorsfagyasztott termékek előállítása
- éves termelési kapacitásunk több mint 32.000 tonna
- raktárkapacitásunk: 20.000 tonna
- Cégünk termékeit belföldi és export piacokon is értékesíti

Fevita ellenőrzési terv

28/2017. (V. 30.) FM rendeletet

Monitoring terv:

- Termékvizsgálatok
- Csomagolóanyag vizsgálatok
- Vízvizsgálatok
- Levegő vizsgálat
- Személyi higiénés vizsgálatok
- Felületvizsgálatok

Fevita Minőségügy és Élelmiszerbiztonság

- Laboratóriumi háttér, akkreditált vizsgálatok
- Minőségügyi rendszer
- Energiairányítási rendszer
- Élelmiszerbiztonság
- Nyomonkövetési rendszer
- Saját termékspecifikációk

Laboratóriumi háttér, akkreditált vizsgálatok

- Fevitának saját mikrobiológiai laboratóriumi rendszere van Biomerieux technológi (2013). TEMPO és Vidas berendezés standardizált folyamatok
- Termék vizsgálatok!!
- Környezet higiéniai ellenőrzések
- Személyi higiéniai ellenőrzések
- Monitoring terv



Laboratóriumi háttér, akkreditált vizsgálatok

- Külső akkreditált laborvizsálatok:
- GMO (Vetőmagból, fagyasztott termékekből)
- Peszticid vizsgálat (EC No. 396/2005 EP)
- Mirobiológai és kémiai vizsgálatok (vitamin)
- Mikotoxin, Nehézfém, klorát, perklorát szintek
- Víz vizsgálatok



FEVITA QUALITY

- Fevita Hungary Zrt
- HACCP, IFS, BRC and ISO 22000, ISO 50001 és Bio, Kosher, Halal tanusítás



Energiairányítási rendszer ISO 50001

2016, a vállalati energiaellátás és -fogyasztás kezelésének keretrendszerét rögzíti. A szabvány segítségével vállalat rendszerezett módon biztosíthatja az energetikai teljesítmény folyamatos fejlesztését.



Food Safety Management System

2015, Fevita Hungary Zrt átalakította a korábbi minőségügyi rendszerét, és bevezetett egy sokkal specifikusabbat, amely kiterjed a végtermék biztonságát befolyásoló összes folyamatra. (9001)

Átfogó élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerre a ISO 22000



SGS

BRC-IFS- Élelmiszerbiztonság

- 2007 BRC Global Standard Food Safety szabvány igazolja, biztonságos, és a jogszabályoknak megfelelő termékek gyártása iránti elkötelezettségünket „Grade AA,,
- 2006 óta az IFS nemzetközi élelmiszer-biztonsági auditja, „Higher Level” minősítés
- (Global Food Safety Initiative, GFSI)
- HACCP



Nyomonkövetési rendszer

Minőségirányítási rendszerünk egyik átlagszínvonal felett álló informatikai erőssége az az átfogó **számítógépes termékazonosítási és nyomonkövetési rendszer**, amely az ún. „termőföldtől az asztalig” alapelveket maximálisan kielégíti, adatbázisa segítségével pedig számos, néhány perc alatt lefuttatható vezetői döntéstámogató statisztikai információ is elérhető.



Termék specifikációk-Fevita Specifikáció

- A beérkező *nyersanyagok* **Fevita Standard** szerinti átvétele, elektronikus rendszerben
- *Késztermékek* **Fevita Specifikációnak** való megfeleltetése, minősítése.
- A két rendszer integráltsága garantálja a termékek folyamatos magas minőségét



Export



Belgium • Hollandia • Németország •
Franciaország • Anglia • Spanyolország •
Ausztria • Lengyelország • Csehország •
Szlovákia • Szlovénia • Horvátország •
Szerbia • Románia • Bulgária •
Görögország • Finnország • Svédország •
Oroszország • Jordánia

*Belgium • Netherlands • Germany •
France • England • Spain • Austria •
Poland • Czech Republic • Slovakia •
Slovenia • Croatia • Serbia • Romania •
Bulgaria • Greece • Finland • Sweden •
Russia • Jordan*

Köszönöm a figyelmet!



www.fevita.hu

