

TUDJA VENDÉGEIT BIZTONSÁGBAN A SYNLAB TÁMOGATÁSÁVAL!

Akkreditált víz és felülethigiéniai vizsgálatok

Akár 20+10% tagi kedvezmény medencevíz és legionella vizsgálatokra:

- Július 30-ig új MSZÉSZ ügyfeleink 10% extra kedvezményben részesülnek.

Ellenőriztesse velünk a 28/2017. (V. 30.) FM rendelet kötelező felülethigiéniai elemeit!

- További információ, Szádóczki Krisztina: 30/228-8179 krisztina.szadoczki@synlab.com

A 28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről szól. Hatályba lépése 2018. január 1.

Legalább évente 1-szer akkreditált laborral kell bevizsgáltatni:

- az étel minőségét (érzékszervi vizsgálat)
- az étel összetételét
- a dolgozók higiéniai megfelelőségét
- a tisztítószeres fertőtlenítő és zsíroldó hatékonyságát

Minden élelmiszer-vállalkozásra vonatkozik az önellenőrzési rendelet:

- Élelmiszer gyártókra
- Közétkeztetők (Főző- és tálalókonyhákra)
- Vendéglátókra
- Kereskedelemre

A kistermelők kivételével minden vállalkozásnak rendelkeznie kell önellenőrzési tervvel, amit 2018. januárjától ellenőrizni is fognak.

Pontosan mi elengedhetetlen a törvény szempontjából?

- Beszállítók értékelése, minősítése, szerződések kezelése
- Minőségi ellenőrzések
- HACCP dokumentációk rendszeres vezetése
- HACCP felülvizsgálat, amihez helyszíni bejárás és tanácsadás is tartozik
- Belső ellenőrzések elvégzése
- **Laborvizsgálatok: higiéniai és késztermék, készétel vizsgálat**
- **Diétás étel készítés esetén allergén teszt**

További információ, Szádóczki Krisztina: 30/228-8179 krisztina.szadoczki@synlab.com