



Ýmis önnur þjónusta

Ráðgjöf og fræðsla um vinnslu

Ráðgjafinn heimsækir fyrirtækið samkvæmt samkomulagi og gerir úttekt á því hvort framleiðslan standist þær gæðakröfur sem kaupendur gera. Komi í ljós að afurðir uppfylla ekki settar kröfur veitir ráðgjafinn leiðbeiningar um úrbætur. Ráðgjafinn leiðbeinir einnig starfsfólki fyrirtækisins um aðra þætti s.s. um nýtingu og afurðamat.

Úttektir á vinnsluumhverfi

Veitt verður ráðgjöf til framleiðenda varðandi kröfur til bygginga, búnaðar og vinnsluumhverfis. Einnig ef kaupendur sjávarafurða óska eftir að gerð verði úttekt á þessum þáttum hjá þeim framleiðendum sem þeir eru í viðskiptum við.

Auknar kröfur erlendis frá

Það verður æ algengara að erlendir kaupendur geri þá kröfu til framleiðanda sinna að þeir fái vottun samkvæmt gæðastöðlum kaupandans, t.d. BRC staðlinum. Vottunaraðilinn gerir kröfur um að gæðakerfið sé skrifað á ensku og krefst uppsetning kerfisins nokkurrar sérþekkingar. Eðlilegt er að sameina íslensku og erlendu kröfurnar í einu gæðakerfi.

Starfsmenn matvælasviðs hafa réttindi til að starfa sem úttektarmenn fyrir erlendar vottunarstofur, en hingað til hefur þurft að fá úttektarmenn erlendis frá með umtalsverðum kostnaði.

Ykkar fólk hjá Frumherja

Róbert Hlökkversson er með doktorsgráðu í fódurfæði frá Landbúnaðarháskóla Svíþjóðar og vann þar um árabíl við fódurfæðirannsóknir og kennslu. Árið 1988 stofnaði hann rannsóknarstofu á sviði matvæla- og fóduriðnaðar, vann síðar við innflutning á rannsóknartækjum og sem fódurfæðingur um nokkurra ára skeið. Frá árinu 1993 hefur Róbert verið í forsvari fyrir faggilti skoðunarstofu í sjávarútvegi. Hann býr því yfir mikilli þekkingu á landbúnaðar- og sjávarútvegsmálum. Undanfarinn áratug hefur hann bæði sem eftirlitsaðili og leiðbeinandi tekið virkan þátt í uppbyggingu gæðakerfa í fjölda sjávarútvegsfyrirtækja, en sú reynsla mun nýttast vel við ráðgjöf í öðrum greinum matvælaíðnaðarins.

Róbert Hlökkversson

GSM 897 0525

robert@frumherji.is

Hildur Sigurðardóttir er fiskiðnaðarmaður frá Fiskvinnuskólanum. Áður en hún hóf störf sem skoðunarmaður hjá matvælasviði Frumherja starfaði hún um árabíl við fiskvinnslu í landi og á sjó. Hún býr yfir yfirgripsmikilli þekkingu og reynslu af fiskverkun, fiskmæti og úttektum á fiski og fiskafurðum. Sem skoðunarmaður hefur Hildur aflað sér mikillar þekkingar á opinberum heilnæmiskröfum í matvælaíðnaði, gæðakerfum og öðrum atriðum sem matvælaframleiðendur þurfa að uppfylla.

Hildur Sigurðardóttir

GSM 861 6676

hildurs@frumherji.is

Matvælasvið Frumherja

Nýjar kröfur – betri lausnir

Í kjölfar breytinga á matvælaöggjöfinni færast framkvæmd eftirlits með sjávarafurðum nú frá faggildum skoðunarstofum til Matvælastofnunar. Þetta hefur óhjákvæmilega í för með sér breytingar á þjónustu matvælasviðs Frumherja sem hefur verið starfrækt síðan 1993.

Gæða- og heilbrigðiskröfur stjórnvalda og neytenda til matvælaframleiðenda hafa aukist verulega á undanfönum árum. Þetta kallar á aukna þörf fyrir sérhæfða ráðgjöf á þessu sviði. Frumherji hefur því ákveðið að nýta þekkingu og reynslu starfsmanna matvælasviðs og bjóða matvælaframleiðendum aðstoð við að mæta þessum auknu kröfum.



Hesthals 6-8 • 110 Reykjavík • Sími 570 9250 • www.frumherji.is



Útvistun gæðastjóra

Matvælasvið Frumherja býður matvælaframleiðendum að gera samning um að ráðgjafi Frumherja annist eftirfarandi þætti:

- Umsjón með uppfærslu og viðhaldi gæðakerfisins eftir þörfum
- Árlega innri úttekt á gæðakerfinu (sannprófun)
- Framkvæmd viðhaldsáætlunar í samráði við ábyrgðarmann
- Árlega fundi um gæðamál og hollustuhætti
- Prófun mælitækja
- Prófun á frystigetu
- Sýnatökur til rannsókna á t.d. vatni, sjó, ís, afurðum og hreinlæti
- Túlkun á réttmæti athugasemda eftirlitsaðilans og aðstoð við úrbætur

Margvíslegt hagræði

Hagur framleiðandans af útvistun gæðastjóra felst m.a. í:

- Sparnaði í stöðugildum
- Færri heimsóknum eftirlitsmanna Mast
- Faglegri umsjón gæðakerfa fyrirtækisins
- Sýnilegri kostnaði vegna gæðamála

Gert er ráð fyrir að gerður verði þjónustusamningur um að ráðgjafinn heimsæki fyrirtækið einu sinni til tvisvar á ári og annist ofangreinda þætti. Gert er ráð fyrir að önnur þjónusta ráðgjafa verði unnin í útseldri vinnu eða samkvæmt tilboði.

Er gæðahandbókin í lagi?

Mikilvægt er að uppbygging gæðakerfisins sé unnin á faglegan hátt. Matvælasvið mun því setja upp gæðakerfið í nánu samstarfi við starfsfólk fyrirtækisins. Uppsetning á gæðahandbók mun taka mið af skoðunarhandbók Matvælastofnunar (Mast), sem auðveldar til muna framkvæmd eftirlitsins.

Námskeið um gæðamál

Fyrir utan árleg námskeið um hollustuhætti fyrir allt starfsfólk matvælaframtækja mun Frumherji bjóða upp á almenn námskeið um HACCP, matvælaöggjöfina, erlenda kaupendastaðla og annað sem tengist gæðamálum. Þessi námskeið eru aðallega hugsuð fyrir stjórnendur og ábyrgðarmenn gæðamála innan fyrirtækjanna.

Úttektir á fiski og fiskafurðum

Frumherji hefur um árabíl boðið framleiðendum og kaupendum sjávarafurða upp á úttektir á fiski og fiskafurðum. Mest hefur verið um úttektir á grásleppuhrognum en einnig öðrum sjávarafurðum. Þessi starfsemi verður starfrækt áfram af fullum krafti.