

INTERNKONTROLL I BEDRIFTEN?

VI HJELPER DEG - ENKELT OG RIMELIG

IK-matforskriften inneholder bestemmelser om hva din bedrift må gjøre for at maten skal være helsemessig trygg, av riktig kvalitet og merket med de riktige opplysningene om produktet. Forskriften trådte i kraft 01.01.1995.

Alle som produserer, pakker, transporterer, lagrer, importerer, serverer eller på annen måte håndterer eller frembyr næringsmidler, er underlagt IK-matforskriften.

Internkontroll handler ganske enkelt om å sikre matens hygieniske kvalitet og forebygge produksjon og frambud av helseskadelig mat. Den viktigste jobben gjør du selv med god hygiene, renhold og gode arbeidsrutiner for oppvarming, nedkjøling og oppbevaring av mat.

Internkontrollen skal dokumenteres – og det kan vi hjelpe deg med!

MjøsLab iks er akkreditert etter NS-EN ISO/IEC 17025, og er totalleverandør av mikrobiologiske og kjemiske analyser.

Mikrobiologiske analyser kan brukes til:

- Å dokumentere den hygieniske kvaliteten til et produkt
- Å kontrollere at krav i lover og forskrifter tilfredstilles
- Å dokumentere ovenfor kundene at produktet både tilfredsstiller hygienekrav og har fravær av sykdomsfremkallende bakterier
- Å dokumentere at vannet i bedriften tilfredsstiller kravene i drikkevannsforskriften
- Renholdskontroll av overflater, utstyr og redskaper i bedriften
- Kundeklager



**VI TILBYR UTTAK AV
PRØVER FOR DEG I
DIN BEDRIFT I UKE**

24 OG 31

MjøsLab iks

Faglig bistand og akkrediterte analyser

Din analysepartner på næringsmidler- hygiene – vann – miljø - avløpsvann

Telefon: 61 13 62 20

Faks: 61 13 62 29

firmapost@mjoslab.no

www.mjoslab.no

INTERNKONTROLL I BEDRIFTEN?

VI HJELPER DEG - ENKELT OG RIMELIG



ENKEL PAKKE:

750,- eks mva

Analyseparametrene er valgt ut fra mikrobiologiske retningslinjer og vurderes mot grenseverdier anbefalt av Mattilsynet.

Du mottar et bevis på at stedet har avtale om kvalitetskontroll, som kan henges opp som dokumentasjon ovenfor kunder.

Selges softis bare om sommeren anbefales 2 kontroller pr år. Selger du softis hele året anbefales 4 kontroller for å dokumentere hygienisk produktkvalitet.

MEDIUM PAKKE:

1.600,- eks mva

- Prøveuttak av softis (enkel pakke)
- + 5 renholdskontroller av overflater, utstyr og redskaper
- + 1 vannprøve for næringsmiddelvirksomhet, iflg drikkevannsforskriften
- + Kontrollbevis

STOR PAKKE:

2.000,- eks mva

- Medium pakke
- + 2 valgfrie produktkontroller
- + Tilstandskontroll: Temperaturkontroll kjølfrys, vurdering av orden/renhold, vurdering av avvikshåndtering, vurdering av vareflyt
- + Kontrollbevis

Mjøslab iks

Faglig bistand og akkrediterte analyser

Din analysepartner på næringsmidler- hygiene – vann – miljø - avløpsvann

Telefon: 61 13 62 20

Faks: 61 13 62 29

firmapost@mjoslab.no

www.mjoslab.no

INTERNKONTROLL I BEDRIFTEN?

VI HJELPER DEG - ENKELT OG RIMELIG

AVTALE MELLOM:

OG MJØSLAB IKS

OPPDRAGET:

Enkel pakke Medium pakke Stor pakke

HYPPIGHET:

2 ganger pr år 4 ganger pr år

PRØVEUTTAK

MjøsLab iks foretar prøveuttak i sommerhalvåret, og forsyner oppdragsgiver med utstyr for evt innsending av prøver i vinterhalvåret. Opplæring gis.

KONTROLLBEVIS

Etter første prøveomgang mottar bedriften et kontrollbevis som viser at stedet har avtale om kvalitetskontroll. Dette kan henges opp som dokumentasjon ovenfor kunder.

VARIGHET

Avtalen har 3 måneders oppsigelse.

PRISER:

Oppgitte priser gjelder i 2009. MjøsLab iks forbeholder seg retten til en årlig indeksregulering av priser.

UNDERTEGNING, dato _____

For oppdragsgiver

For MjøsLab iks

Underskrift
Stilling

Bodil Dragerengen
Daglig leder

MjøsLab iks

Faglig bistand og akkrediterte analyser

Din analysepartner på næringsmidler- hygiene – vann – miljø - avløpsvann

Telefon: 61 13 62 20

Faks: 61 13 62 29

firmapost@mjoslab.no

www.mjoslab.no