

## Élelmiszerbiztonság fenntartása a Testo (Magyarország) Kereskedelmi Kft. szolgáltatásaival

Balla Zoltán vagyok a Havi Logistics Kft. operatív igazgatója. Feladatom a raktári, szállítási és minőségbiztosítási folyamatok irányítása. Számomra kiemelkedően fontos, hogy az élelmiszerbiztonság érdekében megbízható, pontos és rendszeresen ellenőrzött, kalibrált műszerekkel mérjünk.

Munkánk során az alábbi kalibrált műszereket, mérőrendszereket használjuk:

- kézi hőmérsékletmérők és infra hőmérők
- raktári hőmérsékletmonitorozó rendszer
- szállítási hőmérséklet-mérőrendszer teherautókban

A Havi Logistics Kft. (korábban, Hungarorak) a magyar piacon 26 éve jelenlévő komplex, elsősorban élelmiszer logisztikai szolgáltatásokat nyújtó vállalat 140 munkatárssal. 1991. január 1. óta felelünk a magyarországi McDonald's étteremhálózat teljeskörű ellátásáért, ügyfélkörünk pedig az évek során egyre több partnerrel bővült, így mára a Norbi Update, a Vapiano, a MOL és a Shell is ügyfelünké vált, a teljesség igénye nélkül. 2004 óta működünk együtt a Testo (Magyarország) Kereskedelmi Kft.-vel, aki műszerbeszállítónk és kalibrálási szolgáltatást biztosító partnerünk is egyben.

A Havi Logistics gyáli székhelyén összesen több, mint 10.000 négyzetméternyi raktárterület áll rendelkezésünkre, mely mintegy 10.000 raklapnyi árunak biztosít helyet. Két raktárépülettel gazdálkodunk, ebből az egyik 5.200 m<sup>2</sup> -en fogad 4 hőmérsékleti zónában árut, tárolásra: hűtött, fagyasztott, hűtést nem igénylő élelmiszert és papírárut tárolunk itt.

A negyedik zóna, egy az áru be- és kiszállítására alkalmas hőmérséklet-szabályozott tér, az úgynevezett cool dock. A cool dock egy 5-6 °C-ra hűtött áruátvevő helyiség, melynek szerepe, hogy megakadályozza a be- és kitarolt termékek felmelegedését. A hűtött-fagyasztott termékek ebben a zónában érkeznek be a raktárba, itt történik az áruátvétel és innen kerül be a megfelelő hőmérsékleti zónába. A hőmérséklet ellenőrzést az áruátvétel során Testo által gyártott és kalibrált digitális hőmérsékletmérővel végezzük. Az ellenőrző műszereink kalibrálásában már 2004 óta partnerünk a Testo Kft. Kalibráló laboratórium.

### Miért a Testo (Magyarország) Kereskedelmi Kft.-re esett a választásunk?

Mert gyors és versenyképes áron kalibrál, valamint nem elhanyagolható a tény, hogy abszolút megbízható partnerünk. A szakszerviz támogatásával teljeskörű kalibrálási és szervizszolgáltatást nyújtanak. A tárolási zónák hőmérsékletét egy központi monitorozó rendszer felügyeli. Ez egy online adatgyűjtő rendszer, amelynek minden zónában van érzékelője és 10 perces mérési gyakorisággal méri a hőmérsékletet, ami aztán az irodában egy monitoron jelenik meg. A hőfokregisztráló rendszert az élelmiszer-biztonsági előírások szerint évente kalibrálni kell. A kalibrálást csak olyan laboratórium végezheti, ami megfelelő jogosultságokkal rendelkezik. Így kézenfekvő választás volt a Testo Kft. Kalibráló laboratóriumra. Az együttműködés 2017-ben indult el.





A Havi Logistics kamionjai szigetelt, hűtős-fagyasztós járművek, melyekben minimum két hőmérsékleti zóna került kialakításra. Segítségükkel a fagyasztott és hűtött áru egyidőben történő kiszállítása is megoldott, amit a gyakorlatban mobil válaszfalak behelyezésével érünk el. A maximális élelmiszerbiztonság érdekében két helyen mérünk hőmérsékletet a kamionokban: a levegő (raktér) hőmérsékletet és egy maghőmérsékletet.

A dupla méréssel biztosak lehetünk, hogy az ajtónyitásokból adódó csúcspont-szerű raktéri hőmérsékletemelkedések nem okoztak kárt a termékben, hiszen annak maghőmérséklete viszonylag stabil és mért. A mért hőmérséklet adatok műholdon keresztül jutnak a központi monitorozó rendszerbe. Nagyon fontos az ellenőrzés. Mivel autóink hétfőtől szombatig megállás nélkül úton vannak, így a vasárnap az, mikor a szükséges éves kalibrálás elvégezhető. Szerencsére a rugalmasság a Testo részéről ezt lehetővé teszi, így helyszíni kalibrálással, telephelyünkön zajlik a szükséges éves élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelő mérés. A bizonyítványok nekünk nem csak azért fontosok, hogy eleget tegyünk az előírásoknak. Meg kell győződjünk arról is, hogy a kamion hűtőrendszere rendben működik-e, vagy egy esetleges hiba esetén, máshol kell-e keresni a problémát.

Minden gépkocsivezető rendelkezik egy testo maghőmérővel, mellyel áruátvételkor gyors döntést lehet hozni, hogy az áru mehet-e fel az autóra. Milliós értékű tételekről és tized fokokról van szó. Ezért kellene jó és megbízható, kalibrált műszerek. Természetesen ezeket a maghőmérőket is Testo Kft. Kalibráló laboratóriumában kalibráltatjuk.

A minőségbiztosítási folyamataink gördülékennyé tételében, a különböző hőmérsékletmérési megoldások és rugalmas kalibrálási szolgáltatások biztosításával a Testo számunkra óriási hozzáadott értéket jelent. Régióta partnerünk, elégedettek vagyunk a termékekkel és a szolgáltatásokkal.

