

HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT

HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT I. ÁLTALÁNOS RÉSZ

**Ez a dokumentáció 1 példányban készült.
Sorszám: 1.**

Változat száma: AB

Kiadás dátuma: 2021.05.03.

Készítette:

Aláírás:

Forczek Szilárd

Technológiai és Minőségirányítási Igazgató

Jóváhagyta, bevezetést elrendelte:

Aláírás:

Cserekllye Barnabás

Ügyvezető



HELL
ENERGY DRINK

Tartalom

1.	Bevezetés.....	3
2.1.	Dokumentáció elérhetősége:	4
2.2.	Személyi érvényességi területe:	4
2.3.	Időbeni Érvényességi területe:	4
2.4.	Földrajzi érvényességi terület:	4
2.5.	Rendelkező hivatkozások:.....	4
	2.5.1.Belső szabályozók:	5
	2.5.2.Külső szabályozók	5
2.6.	Fogalom meghatározások.....	5



I. Fejezet: Általános rész

1. Bevezetés

Termékeink minősége sokféle követelménynek, többek között az érvényben lévő jogszabályoknak, a **Vevői elvárásoknak**, valamint az élelmiszerbiztonsági szabályoknak kell, hogy megfeleljen. Mindenkor törekszünk arra, hogy a velünk szemben támasztott elvárásoknak maradéktalanul eleget tudjunk tenni. A fentiek kielégítésén túl a Hell Energy Magyarország Kft. vezetése olyan szabályzatot kíván létrehozni, amely az egész világra kiterjedően összehangolja a helyes árukezelésre vonatkozó követelményeket.

A fentiek megvalósításához szükségesnek érezzük a **Helyes árukezelési gyakorlat** kiadását és működtetését. Ezen gyakorlat magába foglalja a HELL Energy Magyarország Kft által forgalmazott termékek átadásával, szállításával, átvételével, raktározásával, reklamációjával és selejtkezeléssel kapcsolatos lépéseket, amelyek a mai napon lépnek hatályba.

HELL Energy Magyarország Kft. a jó gyártási- és a jó higiéniai gyakorlat, valamint az élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi előírások szem előtt tartásával végzi munkáját, hogy termékeink mindenkor biztonsággal fogyaszthatók legyenek, és kielégítsék Vásárlóink igényeit. Termékeinket szabályozott körülmények között, rendszeres ellenőrzés mellett állítjuk elő. A biztonságos és törvényes termék-előállítás **FSSC 22000:2011** (Food Safety System Certification), **IFS** (International Food Standard), **HALAL**, **KOSHER** és a **HACCP** Élelmiszer-biztonsági Irányítási Rendszerek működtetésével biztosítjuk.

A Helyes árukezelési gyakorlatban foglalt eljárások, módszerek, megoldások és dokumentációk felhasználása és külső személynek, szervezetnek való továbbadása csak a HELL Energy Magyarország Kft. írásbeli engedélyével lehetséges, mivel a dokumentáció a HELL Energy Magyarország Kft. szellemi terméke.

A Helyes árukezelés szabályaiban foglaltak:

- a HELL Energy Magyarország Kft.-nél dolgozó,
- a HELL Energy Magyarország Kft. által gyártott termékek raktározásánál dolgozó,
- a HELL Energy Magyarország Kft. által gyártott termékeket szállító vállalkozásnál dolgozó,
- a HELL Energy Magyarország Kft. kereskedelmi partnereinél dolgozó,
- valamint a gyártott termék biztonságára hatással lévő minden dolgozó számára kötelező érvényű.

A Helyes árukezelési gyakorlat készítése, módosítása, kezelése, folyamatos javítása és szétosztása a HELL Energy Magyarország Kft. feladata.

2. Érvényességi területek:

2.1.Dokumentáció elérhetősége:

Eredeti példány a gyártónál, azaz a HELL Energy Magyarország Kft.-nél található.

Dokumentáció létezéséről, elektronikus elérhetőségéről tájékoztatja a vevőt, szállítót, raktározót. Ez mindenki számára elérhető a HELL Energy Magyarország Kft. honlapján (<http://www.hellenergy.com/qualitycontrol>). Egy szállítással kapcsolatos mellékletet pedig átad a sofőrnek.

2.2.Személyi érvényességi területe:

Mindenkire vonatkozik, aki a HELL Energy Magyarország Kft termékeivel kapcsolatba kerül.

2.3.Időbeni Érvényességi területe:

A dokumentáció 2015.05.03-tól visszavonásig érvényes.

2.4.Földrajzi érvényességi terület:

HELL Energy Magyarország Kft. Szikszói üzemének egész területe. 3800 Szikszó, Hell u. 1-2.

A HELL Energy Magyarország Kft. által gyártott termékek szállítási útvonalaira.

A HELL Energy Magyarország Kft. által gyártott termékek tárolási és forgalmazási helyeire (a világ minden pontján).

2.5.Rendelkező hivatkozások:

Az üzem által kiadott Helyes árukezelési gyakorlatot alapvetően meghatározó szabályozó dokumentumok a következők:

2.5.1. Belső szabályozók:

- FSSC 22000:2011 által szabályozott HELL-QC-40-0027 ÉBIR kézikönyv
- HACCP kézikönyv és az ehhez kapcsolódó dokumentumok, szabályzatok és utasítások
- HELL-QC-40-0001 Jó gyártási gyakorlat (GMP), HELL-QC-40-0002 Jó gyártási gyakorlat PET (GMP), HELL-QC-40-0028 Jó gyártási gyakorlat Kávüzem (GMP)
- Jó higiéniai gyakorlat (GHP), HELL-QC-40-0019 Takarítási utasítás

A belső szabályozókról részletes listát a **HELL-QC-40-0016 Dokumentumkezelési utasítás I. sz.** melléklete tartalmaz.

2.5.2. Külső szabályozók

Az üzem külső dokumentumai között szerepelnek az Élelmiszer-biztonsági Irányítási Rendszert meghatározó **rendszer szabványok**:

- MSZ EN ISO 22000:2005 Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek. Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetekre vonatkozó követelmények.
- FSSC 22000 (Food System Safety Certification) Élelmiszer-biztonsági rendszer
- IFS (International Food Standard) Élelmiszer-biztonsági rendszer

Az üzem tevékenységét érintő és meghatározó **jogszabályok** (törvények, rendeletek, irányelvek stb.).

A **hatósági határozatok, állásfoglalások, vizsgálatok, jegyzőkönyvek és engedélyek**.

A **gépkönyvek** és az **érdekelt felektől, vevőktől származó dokumentumok** (reklamációk, visszajelzések, tanúsítványok, megfelelőségi nyilatkozatok, stb.).

2.6. Fogalom meghatározások

A Helyes árukezelési gyakorlatban az általános szállítási, raktározási, minőségi és élelmiszerbiztonsági kifejezések az érvényes jogszabályoknak megfelelő értelmezésben történik.

HELL ENERGY
MAGYARORSZÁG KFT.
Szikszói üzem
3800 Szikszó, Hell utca 1-2.

HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT

Kiadás dátuma: 2021. május 03.
Változat száma: AB
Szám: HELL-QC-40-0010
Oldal: 6 / 8

Beszállítói szerződés: valamely anyag átadásáról vagy szolgáltatás nyújtásáról kötött, a vevő és az eladó közötti jogi hatást kiváltó egybehangzó akaratnyilatkozattal létrejövő üzleti egyezség, amely típusa szerint egyedi, illetve keretszerződés.

Bizonylat: olyan jegyzőkönyv vagy formanyomtatvány, amellyel valamilyen minőségvizsgálati eredményt vagy kimutatási adatot hitelesen közlünk.

Dokumentum: a minőségügyi rendszer utasításkörnyezetét biztosító, papír vagy elektronikus alapú előírás, követelmény.

Élelmiszerbiztonság: annak biztosítása a termelés és a forgalmazás teljes folyamatában, hogy az adott élelmiszer nem veszélyezteti a fogyasztó egészségét, ha azt a rendeltetési célnak megfelelően készíti el és fogyasztja.

Élelmiszerbiztonsági veszély: az élelmiszerben/csomagolóanyagban előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, vagy az élelmiszer/csomagolóanyag olyan állapota, amelynek káros egészségügyi hatása lehet.

Értékesítési szerződés/megállapodás: valamely termék átadásáról vagy szolgáltatás nyújtásáról kötött, a vevő és az eladó közötti jogi hatást kiváltó írásban tett egybehangzó akaratnyilatkozattal létrejövő üzleti megállapodás. Értékesítési szerződésnek kell tekinteni azt az esetet is, ha a visszaigazolás tartalmára elfogadó jelzés érkezik, vagy ha a visszaigazolást követően a Ptk. idevonatkozó rendelkezésének megfelelő időtartamon belül ellenkező értelmű akaratát a megrendelő nem nyilvánítja ki.

Feljegyzés: olyan dokumentum, amely tevékenységekről vagy elért eredményekről objektív bizonyítékot szolgáltat.

Figyelemmel kísérés/felügyelet (monitoring): megtervezett sorrendben végrehajtott megfigyelések vagy mérések annak értékeléséhez, hogy a szabályozó intézkedések szándék szerint érvényesülnek-e.

Gyártási dokumentáció: a termékek gyártásához szükséges valamennyi írásos dokumentum (technológiai utasítás, gyártmánylap stb.)

HACCP: olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentős veszélyeket.

Helyszíni audit: az üzem helyszíni vizsgálata a beszállítóknál, az üzem által támasztott követelmények alapján.

Hibás vagy nem megfelelő termék: olyan termék, amely nem elégíti ki az előírt követelményeket.

Igazolás (verifikálás): annak megerősítése objektív bizonyíték szolgáltatásával, hogy az előírt követelmények teljesültek.



HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT. Szikszói üzem 3800 Szikszó, Hell utca 1-2.	HACCP rendszerdokumentáció HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT	Kiadás dátuma: 2021. május 03. Változat száma: AB Szám: HELL-QC-40-0010 Oldal: 7 / 8
-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Jóváhagyott beszállító: a HELL Energy Magyarország Kft. által minősített és a beszállítói követelményeknek megfelelő beszállító vagy alvállalkozó.

Késztermék: az üzem által előállított termék (energiaital, Ice Tea, szénsavas- és szénsavmentes üdítőital, Energy Coffee, ízvíz, ízesített tejkészítmények, tejalapú italok), mely megfelel a gyártmánylapon, specifikációban meghatározott paramétereknek, vagy egyéb hatósági előírásoknak, kereskedelmi forgalomba hozható, vagy tovább feldolgozásra értékesíthető.

Megelőző tevékenység: olyan tevékenység, amelyet azért foganatosítottak, hogy a lehetséges nem-megfelelőség, hiba okát vagy más nem kívánatos helyzetet megszüntessenek azzal a céllal, hogy megakadályozzák előfordulását.

Megrendelés: a vevő által valamely termék vagy szolgáltatás igénybevételére vonatkozó közlés, amely eseti, illetve ismétlődő is lehet.

Minőség: a termék, vagy a szolgáltatás olyan tulajdonságainak és jellemzőinek összessége, amelyek hatással vannak a terméknek, vagy a szolgáltatásnak arra a képességére, hogy kifejezett, vagy elvárható igényeket kielégítsen.

Minőségi kifogás: a termék minőségi hibájának vagy mennyiségi eltérésének, illetve a termékhez kapcsolódó szolgáltatással kapcsolatos problémának és az ezekből származó igényeknek az üzem felé történő bejelentése.

Minősítés (folyamatellenőrzés): folyamat annak igazolására, hogy az üzem képes az előírt követelmények teljesítésére

Nem-megfelelőség: valamely előírt követelmény nem teljesülése.

Nyomon követhetőség: az a lehetőség, hogy a termék, illetve a termék összetevőinek előlétele, alkalmazása vagy elhelyezése megállapítható a feljegyzett azonosító adatok segítségével.

Selejt: felhasználásra alkalmatlan termék.

Szállító: szervezet vagy személy amely, vagy aki rendelkezésre bocsát egy terméket vagy szolgáltatást.

Szabályozó intézkedés: bármely élelmiszerbiztonsági intézkedés és tevékenység, amelyet egy élelmiszerbiztonsági veszély megelőzéséhez, kiküszöböléséhez vagy elfogadható szintre csökkentéséhez lehet alkalmazni.

Szállítói szerződés: valamely anyag átadásáról vagy szolgáltatás nyújtásáról kötött, a vevő és az eladó közötti jogi hatást kiváltó egybehangzó akaratnyilatkozattal létrejövő üzleti egyezség, amely típusa szerint egyedi, illetve keretszerződés

Szolgáltatás: szolgáltatásnak a termelési folyamatot, a gyártott termék minőségét közvetlenül befolyásoló külső tevékenységeket nevezzük (pl. karbantartás, szállítás stb.).



HELL ENERGY
MAGYARORSZÁG KFT.
Szikszói üzem
3800 Szikszó, Hell utca 1-2.

HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT

Kiadás dátuma: 2021. május 03.
Változat száma: AB
Szám: HELL-QC-40-0010
Oldal: 8 / 8

Utasítás: a minőségirányítási feladatok és azok végrehajtási módszerének leírását tartalmazó dokumentum.

Vevő: kereskedelmi partnereink.

Vevői elégedettség: a vevőnek a beszállítóival szembeni érzéseit, igényeit és elvárásait átfogó minőségi megközelítés.

Vevői reklamáció: a vevőtől érkezett negatív észrevétel.

Veszély: a termékben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amely káros egészségügyi hatást okozhat.



HELL
ENERGY DRINK