

Bine ați venit pe pagina de web al companiei Campden Magyarország Nonprofit Kft.

Compania Campden BRI Magyarország din Ungaria, cu sediul la Budapesta, este singura filială din străinătate a companiei engleze Campden BRI UK, fiind un prestator de servicii important pentru întreprinderile alimentare din Europa Centrală și de Est în domeniul instruirii, a dezvoltării și [inspectării sistemului de siguranță a alimentelor HACCP](#), care servește la îmbunătățirea competitivității pe piața europeană.

Suntem compania care s-a ocupat pentru prima dată în Ungaria de dezvoltarea și inspecția sistemelor HACCP de siguranță a alimentelor. Experții noștri cu experiență în această ramură industrială au ajutat specialiști din aproape 300 de companii în implementarea sistemelor HACCP de siguranță a alimentelor în industria alimentară și în sfera serviciilor hoteliere și de catering (lanțuri hoteliere, restaurante, cantine de întreprindere).

Oferim [activități de instrucție, inspecție independentă și de consultanță](#) pentru companiile de industrie alimentară, care vor să îmbunătățească atât propria activitate, cât și cea a furnizorilor -atât din punct de vedere al siguranței alimentelor, cât și a gestionării calității. Prin serviciile noastre de etichetare a alimentelor și serviciile juridice, dorim să ajutăm întreprinderile alimentare românești în interpretarea normelor Uniunii Europene privind etichetarea alimentelor. Campden BRI Magyarország are laboratoare de analiză organoleptice acreditate, și ca membru al ESN (European Sensory Network), prin [servicii de examinări organoleptice și teste în rândul consumatorilor](#), dorește să ofere un ajutor practic în lansarea de produse noi pe piețele central europene aflate în dezvoltare.

În ultimii 2 ani am ținut cursuri pentru mai mult de 50 de companii alimentare cu tematica legată de îndeplinirea obligațiilor în următoarele sfere de activități: producție, gestionarea calității, siguranța alimentelor și inspector de calitate, spre satisfacția partenerilor noștri. În cadrul serviciilor noastre de instruire și formare, externalizate la întreprinderile alimentare românești, oferim cursuri speciale pentru aprofundarea cunoștințelor indispensabile practicii industriale și îndeplinirii normelor Uniunii Europene.

Un procent de 50% din costurile cursurilor și instruirilor este finanțată de fondul societății pentru 20 % din personalul companiilor angajatoare.

Scopul nostru este să oferim serviciile noastre și partenerilor noștri români în limba engleză și maghiară, sau, prin traducere, și în limba română.

Noi livrăm la domiciliu competența și cursurile!

Servicii

Instruire

Activități de instrucție pentru companiile de industrie alimentară în Ungaria, România în limba engleză și maghiară



Cursuri

- Cum să aplicăm normele în practică? (1 zi)
- Curs și examen de analiză organoleptică (2 zile)
- Gestionarea alergenilor în practica industrială (1 zi)
- Implementarea a sistemului în întreprinderile alimentare
- Microbiologie alimentară – de bază
- Microbiologie alimentară - avansat
- Buna practică a curățării și dezinfecției

Cum să aplicăm normele în practică? (1 zi)

Normele europene și naționale cu privire la etichetarea alimentelor sunt deosebit de ramificate și complexe, de aceea aplicarea în practică și interpretarea lor constituie adesea o problemă pentru întreprinderile producătoare și distribuitoare de alimente. Cursul dorește să ofere ajutor specialiștilor care efectuează etichetarea.

Tematica cursului:

- prezentarea scurtă a legislației ungare și Uniunii Europene
- Trecerea în revistă a principalelor norme, prevederi, modificări legate de etichetarea alimentelor
- Prezentarea elementelor etichetării (reprezentare grafică, denumire, producător - distribuitor, masă - volum, proveniență, compoziție - alergeni, regula de 2 %, termenul de valabilitate, consumabilitate, condiții de depozitare, nr. articol)
- Analizarea exemplurilor de etichetare greșită
- Rezolvare de probleme – efectuarea de etichetări pe baza recepturii

Curs și examen de analiză organoleptică (2 zile)



Expunerile și exercițiile cursului asigură participanților posibilitatea de testare a aptitudinilor și capacităților de analiză organoleptică, precum și îmbogățirea cunoștințelor legate de analiza organoleptică.

Tematica cursului:

- Introducerea în bazele examinării organoleptice (noțiuni de bază, posibilitatea aplicării a analizelor organoleptice și avantajele acestora)
- Funcționarea simțurilor, proprietățile organoleptice ale alimentelor și bazele fiziologice ale examinării lor
- Condițiile individuale și materiale a analizei
- O scurtă trecere în revistă a metodelor de clasificare organoleptice a produselor (descriptiv, cu puncte)
- Stabilirea capacităților fiziologice a analiștilor prin teste practice de recunoaștere a gusturilor de bază, a substanțelor mirositoare, a proprietăților vizuale, a proprietăților de substanță (mestecare, palpare), luând în considerare prevederile relevante.
- Clasificarea alimentelor și întocmirea normelor de calitate

Metodele practice de reglementare a alergenilor



Perioada: 1 zi

În cadrul cursului vor fi prezentate metodele practice a identificării alergenilor, a reglementării contaminărilor și a inspecției sistemelor existente.

Tematica cursului:

- Cei mai importanți alergeni și alimentele legate de acestea
- Normele legale în vigoare
- Etichetarea alergenilor
- Gestionarea alergenilor la locul de preparare a produselor
- Cerințele speciale ale standardelor BRC și IFS
- Analiza riscului, încorporarea riscului alergic în planurile HACCP
- Metode practice de inspecție
- Metode rapide de descoperire a alergenilor

Curs microbiologic de bază



Perioada: 1 zi

Participanții cursului vor cunoaște microorganismele prezente în alimente și în întreprinderi. Vom prezenta infecția și intoxicația alimentară, precum și cele mai importante proprietăți ale microorganismelor ce cauzează alterarea.

Tematica cursului:

- Speciile de microorganismе și condițiile lor de reproducere
- Factori ce influențează reproducerea microorganismelor
- Microorganismе cauzatoare de infecții și intoxicații alimentare (Salmonella, Campylobacter, Listeria, E. coli, Clostridiumi, Staphylococcus aureus, Bacillus, Yersinia, Vibrii)
- Microorganismе ce cauzează alterarea alimentelor
- Viruși prezenți în alimente
- Microbiologia mediului și igiena întreprinderilor

Principiile de bază și practica corectă a curățeniei și Dezinfecției



Perioada: 1 zi

Curățirea și dezinfecția mașinilor, echipamentelor și suprafețelor este unul dintre pașii cei mai importanți în prevenirea contaminării produselor. În cadrul cursului vom prezenta posibilele contaminări ale produsului și aruncăm o privire în munca de cercetare, care, prin metodele dezvoltate, are o influență determinantă asupra practicii igienice cotidiene.

Tematica cursului:

- Relația dintre igiena alimentară și microbiologia
- Principiile de bază ale curățeniei și dezinfecției
- Prezentarea substanțelor de curățat și dezinfectanților folosiți în practică
- Metoda de curățare a sistemelor deschise și închise
- Metode de verificare a igienei
- Alcătuirea unui plan practic de curățire, curățenie, dezinfecție

Servicii organoleptice

- Metode descriptive de testare a calității
 - Metode de descriere calitativă (QDA, metoda rapid attributes, analiza de profil etc.)
 - Teste de preferință ale consumatorului
- Metode de testare a diferențelor (testul triunghiului, duo-trio, comparația pară, etc.)
- Elaborarea specificațiilor organoleptice
- Analiza produselor necorespunzătoare
- Urmărirea calității produselor și Benchmarking
 - compararea calității produsului cu calitatea propusă ca țel
 - compararea diferitelor mărci, articole de producție pe baza caracteristicilor organoleptice
 - urmărirea caracteristicilor organoleptice pe durata termenului de valabilitate

Teste în rândul consumatorilor

- studii de piață a calității
 - focus grup
 - interviu în profunzime
 - întocmirea unui chestionar
 - analiza statistică a studiului de piață
- studiu de piață cantitativ
 - test pe un panel de consumator
 - test hală
 - test de acceptabilitate a produsului
 - realizarea consultării prin internet
 - test chestionar
- metode combinate
 - determinarea preferințelor organoleptice și a preferințelor consumatorului (alcătuire de hărți)

Siguranță alimentară și igienă

- HACCP
- Certificare Audit BRC 5 și IFS 5 standard colaborare cu SGS

Servicii de legislație alimentară și informații referitoare la produs



Asistență pentru întreprinderile alimentare în domeniul reglementării juridice a producției și distribuției de alimente

Noi tehnologii alimentare, servicii R+D

Consultanță pentru dezvoltarea tehnologiilor de ambalare planificate cu grijă a produselor refrigerate și ambalate în atmosferă modificată (MAP)

Microbiologie

Consultanță legată de siguranța produselor, de alterare a produselor, de organizarea corespunzătoare a întreprinderii din punct de vedere al igienei. Validarea siguranței microbiologice (teste de conservabilitate, challenge testing (verificarea prin detecție), modelare predictivă și evaluarea riscului microbiologic industrial). Oferta individuală pentru companiile de industrie alimentară

Contact

Firma: Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

Adresa: Haller utca 2. 1096 Budapest, Ungaria

Telefon: +36 1 433 14 70

Fax: +36 1 433 14 80

E-mail: campden@campdenkht.com

Web: www.campden.hu

Informatie oral in limba engleză și maghiară

dr. András Sebők, conducatorul firmei (general manager)

Tel: +36 1 433 14 70

E-mail: a.sebok@campdenkht.com

Attila Berczeli, suplinitor al conducatorului firmei (general deputy manager)

Tel: +36 1 433 14 76

E-mail: a.berczeli@campdenkht.com

Adrien Hegyi, conducatorul cercaterii pietei si servicii de examinari organoleptica (manager of market research and of sensory analysis department)

Tel: +36 1 433 14 84

E-mail: a.hegyi@campdenkht.com

Ágnes Gyuró, conducatorul instructie (training manager)

Tel: +36 1 433 14 77

E-mail: a.gyuro@campdenkht.com