

- Vinnsla og vöruþróun
- Matvælaöryggi
- Líftækni



## Dreifing matvæla Öryggi er allra hagur



Hjá Matis starfa um 100 manns með sérþekkingu á ýmsum sviðum s.s. matvælafræði, efnafræði, líffræði, verkfræði og sjávarútvegsfræðum.



Matis hefur áralanga reynslu af fræðslu, jafnt í formlegu skólahlaldi sem námskeiðshaldi fyrir hópa og fyrirtæki.

### Okkar rannsóknir - allra hagur

**Matis ohf. tók til starfa um 1. Janúar 2007. Með stofnun Matis var helsta matvælaþekking á Íslandi sameinuð undir einu merki. Hjá fyrirtækinu starfa um 100 manns með sérþekkingu á ýmsum sviðum s.s. matvælafræði, efnafræði, líffræði, verkfræði og sjávarútvegsfræðum. Það er stefna Matis að styðja við og efla framleiðslu, öryggi og dreifingu matvæla og við leggjum okkur því fram við að þjónusta framleiðendur og dreifingaraðilla matvæla eins og kostur er.**

Hjá Matis er mikil þekking og reynsla og er því hægt að bjóða uppá aðstoð við nær allt sem snertir matvæli, meðhöndlun og dreifingu. Sem dæmi um mögulega aðstoð til dreifiaðila matvæla má nefna eftirfarandi:

#### Mat á innra eftirliti

Við bjóðum uppá að yfirfara og setja upp innra eftirlit matvælafyrirtækja og leggja fram athugasemdir og ábendingar um það sem betur má fara. Lögð er áhersla á að innra eftirlit sé skilvirkt, einfalt í notkun og nýtist við stýringu ferla þar sem við á. Eftirlitið er sniðið að þörfum fyrirtækja.

Bjóðum jafnframt uppá þjálfun starfsmanna til að tryggja virkni og virkjun kerfisins.

#### Mat á þrifum og hreinlæti

Framkvæmum mat á hreinlæti fyrirtækja og virkni þrifa. Settar eru fram ábendingar og tillögur um atriði sem betur mega fara. Setjum upp yfirförum hreinlætisáætlun og komum á fót einföldu kerfi til að sannprófa þrif. Bjóðum jafnframt uppá reglulegar þrifaúttektir og kynnum niðurstöður þeirra úttekta fyrir starfsfólki ef óskað er.

#### Námskeið

Vel upplýst starfsfólk er lífæð hvers fyrirtækis. Mistök í framleiðslu og dreifingu matvæla getur haft ófyrirsjáanlegar afleiðingar fyrir fyrirtæki og neytendur. Með markvissri þjálfun og fræðslu er hægt að lágmarka áhættuna auk þess sem það eykur sjálföryggi starfsmanna í starfi sem leitt getur til aukinnar arðsemi fyrirtækisins. Matis hefur áralanga reynslu af fræðslu, jafnt í formlegu skólahlaldi sem námskeiðshaldi fyrir hópa og fyrirtæki. Við bjóðum uppá almennt grunnnámskeið í innra eftirliti, hreinlæti og meðferð matvæla og einnig sérhönnuð námskeið fyrir einstök fyrirtæki.

#### Merkingar matvæla

Það kemur fyrir að vörur eru fjarlægðar af markaði vegna rangra eða ófullnægjandi merkinga með viðhlítandi kostanaði og óþægindum fyrir innflytjendur og dreifendur matvæla. Matis býður uppá aðstoð við yfirfara merkingar og setur fram ábendingar ef með þarf.

#### Vörustaðlar

Matis veitir aðstoð og leiðsögn við gerð vörustaðla. Vörustaðlar eru nauðsynlegt verkfæri til að skilgreina væntingar í viðskiptum með matvæli. Vörustaðlar stuðla að stöðugleika þeirra matvæla sem fyrirtæki vilja meðhöndla, dreifa og selja.

#### Önnur þjónusta

Þekkingarnet Matis er mikið sem gerir okkur kleift að leysa flest mál er snerta matvæli, dreifingu þeirra og meðhöndlun. Ef þig vantar aðstoð þá hafðu samband