

HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT

HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT I. ÁLTALÁNOS RÉSZ

Kiadás dátuma: 2024.04.22.

Készítette:

Aláírás:

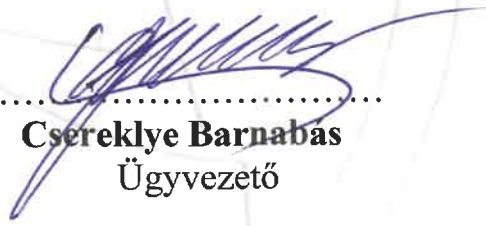


Vakter Katalin

Minőségirányítási Igazgató

Jóváhagyta, bevezetést elrendelte:

Aláírás:



Cserekllye Barnabas

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.....	6



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. 1-3.

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, HIP-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), HIP-QC-40-0001 Jó gyártási gyakorlat_HIP CAN
- Jó higiéniai gyakorlat (GHP), HELL-QC-40-0019 Takarítási utasítás, HELL-QC-40-0019 Takarítási utasítás Kávüzem, HIP-QC-40-0008 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 **érdeelt felektől, vevőktől származó dokumentumok** (reklamációk, visszajelzések, tanúsítványok, megfelelőségi nyilatkozatok, stb.).



HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT. Szikszói üzem 3800 Szikszó, Hell utca 1-2.	HACCP rendszerdokumentáció HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT	Kiadás dátuma: 2024.április 22. Változat száma: AC Száma: HELL-QC-40-0010 Oldal: 6 / 8
---	--	---

2.6.Fogalom meghatározások

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

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.



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

HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT

Kiadás dátuma: 2024.április 22.
Változat száma: AC
Szám: HELL-QC-40-0010
Oldal: 7 / 8

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.

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 fogatosítottak, 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 előélete, 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.



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

HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT

Kiadás dátuma: 2024.április 22.
Változat száma: AC
Száma: HELL-QC-40-0010
Oldal: 8 / 8

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.).

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


HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT

HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT II. SZÁLLÍTÁS

Kiadás dátuma: 2024.04.22.

Készítette:

Aláírás:



Vakter Katalin

Minőségirányítási Igazgató

Jóváhagyta, bevezetést elrendelte:

Aláírás:



Csereklye Barnabás

Ügyvezető



Tartalomjegyzék

Tartalomjegyzék.....	2
1.Az áru átvételének szabályai: (Hell-hez történő beszállítás).....	3
1.1.Fuvarozóval kapcsolatos elvárások:.....	3
1.2.A szállítványozó által betartandó szabályok (Hell telephelyeken):.....	3
1.3.Mennyiségi átvétel:	6
1.4.Minőségi átvétel:	6
2.Az áru átadásának szabályai: (Hell-től történő kiszállítás)	8
2.1. szállítványozó által betartandó szabályok a Hell Energy Magyarország Kft. telephelyein:.....	8
3.Az áru szállításának szabályai:.....	10



II. Fejezet: Szállítás

1. Az áru átvételének szabályai: (Hell-hez történő beszállítás)

1.1. Fuvarozóval kapcsolatos elvárások:

1. A megfelelő működéséhez szükséges engedélyekkel és az áru értékéig terjedő érvényes biztosítással rendelkeznek, valamint ezt hitelt érdemlően igazolta.
2. Az előírásoknak megfelelő, szakosított beszállítására alkalmas szállítóeszközzel szállít, valamint a beszállítás egyéb higiénés feltételeit biztosítja. A megfelelő higiéniai követelményeknek kell teljesülniük minden szállítójárműre és a berakodásra/kirakodásra használt berendezésre (pl. silóberendezések tömlőire).
3. Tiszta, kialakításából adódóan jól takarítható, szennyező, fertőző, sérülést okozó anyagoktól (kiálló szög stb.) mentes, szagtalan, zárt vagy védőponyvával, pneumatikus rugózással ellátott szállítójárművet biztosít.
4. Szállítás során az áru elmozdulás elleni védelmét oly módon biztosítja, amely alkalmas a termék minőségi és mennyiségi megővására.
5. Élelmiszerrel együtt nem szállít olyan anyagot, amely azt szennyezheti, vagy egyéb módon károsíthatja.

1.2. A szállítványozó által betartandó szabályok (Hell telephelyeken):

1. Szállítványozónak tudomásul kell vennie az érvényes áru átvételi és kiadási rendet, időpontokat. Amennyiben ezen kívül érkezik, akkor meg kell várnia a következő átvételi időpontot.
2. A szállítványozó felelőssége raklapok megfelelő rögzítése, hogy azok útközben ne dőljenek, vagy csússzanak el.
3. Nem szabad üres raklapot vagy ahhoz hasonló tárgyat a szállítójármű tereinek kitöltésére, mivel az éles peremek sérülést okozhatnak a dobozokon, palackokon.



4. Plombázott szállítmány esetén a plombát csak az átvevő veheti le. A szállító a plombához nem nyúlhat, épségéért a szállítás egész ideje alatt felelősséget vállal.

Amennyiben rajta kívülálló ok miatt sérül a plomba akkor fényképet és jegyzőkönyvet kell készítenie az eseményről és azonnal tájékoztatnia kell a feladót, aki meghatározza a további lépéseket.

5. A sofört kérjük vezessen óvatosan! Kerülje a hirtelen gázadást és az erős fékezést, valamint a kisívű nagy sebességű kanyarodást!
6. A szállítás közben sérült terméket is le kell szállítani. Megsemmisítésről az áru átvevője gondoskodik!
7. A soförnek be kell tartania az érvényes áruátvételi, közlekedési szabályokat. Torlódást nem okozhat, a rendes közlekedést viselkedésével segítenie kell!
8. A soförnek a raktárhoz kívül más helységbe nem szabad belepnie. A láthatósági mellényt viselnie kell mindenhol. Amíg sorra nem kerül, addig az autóban kell várakoznia.
9. Be kell tartania az üzem területén érvényes munkavédelmi (pl.: munkavédelmi cipő használata stb.) és higiéniai (pl.: mosdó használat, étkezés, hulladékkezelés, stb.) szabályokat.
10. A fuvarozónak át kell adnia az átvevőnek a szállítóokmányokat.
11. Az átvevő összehasonlítja a szállítóokmányokat a megrendelővel. Egyezőség esetén ellenőrizni kell még, hogy a termék rendelkezik-e a jogszabályi és belső üzemi előírásoknak megfelelő magyar nyelvű jelölésekkel [*raklapcímke, megnevezés (ha szükséges akkor E szám is), nettó mennyiség, minőség megőrzési idő, tételazonosító szám, forgalmazó neve és címe, „étkezési célra” szövegrész, tárolási és felhasználási feltételek*] és rendelkezik-e *minőségtanúsítvánnyal*, specifikációval.

Megfelelőséget az átvevőnek és a soförnek együtt kell ellenőrizniük és ezt az Áruátvételi jegyzőkönyvön dokumentálni (Melléklet 2. pont).

Nem megfelelőség esetén a kifogás okáról fényképet kell készíteni (amennyiben ez lehetséges) és ezt a tényt a szállítóokmányokra rögzíteni kell, majd mindkét fél által alá kell írni (Melléklet 1. pont szerint kell eljárni).

12. A soförnek, az áruátadó kérésére fel kell hajtani a kocsit oldalát takaró ponyvát és lenyitni az oldalát, hogy akár hátulról, akár oldalról is lehessen pakolni a kamiont. **Minden esetben a szállítványozó (soför) feladata a szállítójárművön az adott áru mozgatása (békázása) úgy, hogy az áruátvevő (HELL) a jármű végéből vagy oldaláról le tudja venni az árut.**

13. A kamionnak zártnak, tisztának, higiénikusnak, az élelmiszer minőségi és mennyiségi tulajdonságainak megőrzésére alkalmasnak kell lennie. Idegen rakomány nem lehet a kocsin. A raktérnek mentesnek kell lennie: idegen szagoktól, a szállított termékre kedvezőtlen páratartalomtól, nagy porterheléstől, kártevőktől és penészgombáktól. A berakodás előtt ezeket ellenőrizni kell, valamint dokumentálni a Kapujegyben.

Amennyiben ez nem teljesül a raktár megtagadhatja az áru lerakását. A kifogás okáról fényképet kell készíteni (amennyiben ez lehetséges) és ezt a tényt a szállítóokmányokra rögzíteni kell, majd mindkét fél által alá kell írni (Melléklet 1. pont szerint).

14. Az árunak sérülés, pára mentesnek kell lennie. A sérültekről, annak okáról fényképet kell készíteni (amennyiben ez lehetséges) és ezt a tényt a szállítóokmányokra rögzíteni kell, majd mindkét fél által alá kell írni (Melléklet 1. pont szerint).

Amennyiben az áru átvételre kerül, akkor a sérülteket azonnal el kell különíteni (IV. fejezet 5.4. pont szerint) és a minőségi kifogást jelezni kell (IV. fejezet 6. pont szerint).

15. A rakodás alatt a sofőrnek jelen kell lennie.

16. Az esetleges rakodással kapcsolatos kifogásait azonnal jeleznie kell. Amennyiben a sofőr a rakodással szemben kifogással él akkor fényképet kell készíteni, majd a kifogás tényét a szállítóokmányokra rögzíteni kell és mindkét félnek alá kell írnia (Melléklet 1. pont szerint).

17. Rakodás előtt is és a rakodás után is az átvevő ellenőrizi, hogy megfelelő-e az áru minősége és mennyisége. Amennyiben rendellenességet nem tapasztal, akkor ezt az Áruátvételi jegyzőkönyvön dokumentálja (Melléklet 2. pont).

A szállítás közbeni szennyeződés elkerülése érdekében, ha bármely raklap nincs rendesen becsomagolva, sérült vagy bármilyen rendellenességet tapasztal, akkor fényképet kell készíteni, majd a kifogás tényét a szállítóokmányokra rögzíteni kell és mindkét félnek alá kell írni (Melléklet 1. pont szerint).

18. A ponyva maradjon elhúzva egészen a portáig, hogy a portások le tudják ellenőrizni a kamiont.

19. A szállítás során ügyelni kell arra, hogy az allergén anyagot tartalmazó tételek nem szennyezhetik az allergén anyagokat nem tartalmazó tételt. Erre utaló jel esetén (pl. szállítás közben történő sérülés/termékfolyás/termékszóródás) a tételeket további intézkedésig el kell különíteni.

A szállítóeszközök higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a fuvarozónak kell gondoskodnia. Az élelmiszer-szállító jármű alkalmasságát és tisztaságát (beleértve a szagtalanságot stb.) rakodás előtt ellenőriznie kell. Nem megfelelőség esetén az árut nem szabad felrakni!



A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője, üzemeltetője felelős.

Az anyagok átvétele során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Az élelmiszereket a kirakodás során védeni kell az időjárás és a környezetkárosító, szennyező hatásaitól.

1.3.Mennyiségi átvétel:

A különböző árucsoportba tartozó anyagokat egymástól elkülönítve úgy kell átvenni, mérni és raktárba helyezni, hogy azok egymást ne szennyezzék.

A bejövő anyagokat minden esetben, a jellegüktől függően le kell mérni, vagy meg kell számolni és összehasonlítani a szállítóokmányon, valamint a megrendelőn szereplő adatokkal. Egyezés esetén a szállítóokmányt az átvevő aláírja és a mennyiséget a raktárnyilvántartó rendszerbe felvezeti.

Nem megfelelés esetén a termék nem vehető át. Hibát jelezni kell a beszerzésnek, aki felveszi a beszállítóval a kapcsolatot és rendezik a mennyiségi hibát (Melléklet 1. pont szerint).

1.4.Minőségi átvétel:

A termékátvétel alkalmával ellenőrizni kell a csomagolás épségét, az előírt jelölések (megnevezés, sarzszám, származási ország, gyártó stb.), biztonsági-technikai adatlapok, minőségtanúsítványok, termékkísérő okmányok meglétét, a fogyaszthatósági-, minőség-megőrzési időtartamokat.

Az áru megfelelését az átadó, a szállítóokmányok aláírásával igazolja.

Nem megfelelés esetén ki kell tölteni az Áruátvételi jegyzőkönyvet (Melléklet 2. pont.) 3 példányban. Alá kell írnia az átadónak és átvevőnek. 1 példányt az áru feladójának, 1 példányt az áru átvevőjének, 1 példányt az áru átadójának kell adni (eljuttatni). A nem megfelelést jelezni kell a Minőségirányítás felé.

A beszállított termékeket helyszíni laboratóriumi vizsgálatnak kell alávetni (amennyiben ez lehetséges), amelynek eredményét össze kell hasonlítani a beszállító által megadott specifikáció eredményével.

Nem megfelelés esetén a termék nem használható fel. Hibát jelezni kell a beszerzésnek (IV. fejezet 6. pont szerint), aki felveszi a beszállítóval a kapcsolatot és rendezi a minőségi hibát.



2. Az áru átadásának szabályai: (HELL-től történő kiszállítás)

A szállítóeszközök higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a fuvarozónak kell gondoskodnia a jogszabályi előírásoknak megfelelően. Az élelmiszer-szállító jármű alkalmasságát és tisztaságát (beleértve a szagtalanságot, stb.) rakodás előtt ellenőriznie kell. Nem megfelelőség esetén az árut nem szabad felrakni!

A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője, üzemeltetője felelős.

Az anyagok átadása során gondoskodni kell a termékvédelemről és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Az élelmiszereket a rakodás során védeni kell az időjárás és a környezetkárosító, szennyező hatásaitól, óvni kell a közvetlen napfénytől, hőtől és nedvességtől.

2.1. szállítványozó által betartandó szabályok a HELL Energy Magyarország Kft. telephelyein:

1. A megfelelő a működéshez szükséges engedéllyel rendelkezik és ezt hitelt érdemlően igazolta.
2. Szállítványozónak tudomásul kell vennie a telephelyen érvényes áru átvételi és kiadási rendet, időpontokat. Amennyiben ezen kívül érkezik, akkor a porta előtt kell várakoznia.
3. Érkezéskor le kell jelentkezni a portán. A portások értesítik az árukiadót, aki meghatározza a rakodás időpontját.
4. A portások értesítik a sofőrt, amikor behajthat a telephely területére, az általuk meghatározott átadó kapuhoz.
5. A sofőrnek be kell tartania a telephely területén érvényes közlekedési szabályokat. Torlódást nem okozhat, a rendes közlekedést viselkedésével segítenie kell!
6. A sofőrnek a raktárirodán kívül más helységbe nem szabad belepnie. A láthatósági mellényt viselnie kell mindenhol. Amíg sorra nem kerül, addig az autóban kell várakoznia.
7. Be kell tartania az üzem területén érvényes munkavédelmi (pl.: munkavédelmi cipő használata stb.), higiénias (pl.: mosdó használat, étkezés, hulladékkezelés, stb.) és

egyéb (megfelelő öltözet, ápolts külső, dohányzás-, alkohol fogyasztás tilalma, stb.) szabályokat.

8. A szállítványozó előre leadja a szállítójármű rendszámát. A raktár rendszám alapján azonosítja a járművet, hogy az áru átadható legyen.
9. A sofőrnél mindig legyen a fuvarozó társaság pecsétjével ellátott CMR vagy fuvarlevél.
10. A sofőrnek, az áruátadó kérésére fel kell hajtani a kocsis oldalát takaró ponyvát és lenyitni az oldalát, hogy akár hátulról, akár oldalról is lehessen pakolni a kamiont. **Minden esetben a szállítványozó (sofőr) feladata a szállítójárművön az adott áru mozgatása (békázása) úgy, hogy az áruátvevő (HELL) a jármű végéből vagy oldaláról le tudja venni az árut.**
11. Cserepalettás fuvaroknál csak jó, sérülés mentes raklapokat tudunk elfogadni.
12. Raklapok átadás – átvételét (a melléklet 6. pontjában megtalálható formanyomtatványon) minden esetben rögzíteni kell.
13. A kamionnak zártnak, tisztának, higiénikusnak, az élelmiszer minőségi és mennyiségi tulajdonságainak megőrzésére alkalmasnak kell lennie. Idegen rakomány nem lehet a kocsin.
14. A szállítójármű megfelelőségét minden esetben ellenőrizni és dokumentálni kell a Jármű ellenőrzési lapon (lásd. Melléklet 5. pont).

Ömlesztett áru (tej, kristálycukor) szállítása esetén a szállítványozónak be kell mutatni azt a dokumentumot, ami bizonyítja, hogy a szállítójárművet a szállított tétellel való feltöltés előtt a megfelelő higiéniai állapotba hozták. (pl. mosatási/takarítási jegyzőkönyv)

Konténer megfelelőségét minden esetben ellenőrizni és dokumentálni kell a Konténer ellenőrzési lapon (lásd. Melléklet 4. pont).

Amennyiben ez nem teljesül a raktár megtagadhatja az áru felrakását és új járművet kérhet. A kifogás okáról fényképet kell készíteni és ezt a tényt a CMR-re vagy fuvarlevélre rögzíteni kell, majd mindkét fél által alá kell írni.

15. A rakodás alatt a sofőrnek jelen kell lennie.
16. Az esetleges rakodással kapcsolatos kifogásait azonnal jeleznie kell. Amennyiben a sofőr a rakodással szemben kifogással él akkor fényképet kell készíteni, majd a kifogás tényét a CMR-re vagy fuvarlevélre rögzíteni kell és mindkét félnek alá kell írnia.
17. Rakodás előtt is és a rakodás után is a sofőrnek ellenőriznie kell, hogy megfelelő-e, illetve sértetlenek-e a raklapok csomagolása. Rendellenességet nem tapasztal.



Ha bármely raklap nincs rendesen becsomagolva, sérült vagy bármilyen rendellenességet tapasztal, akkor kérhet másik (jól becsomagolt, sértetlen stb.) raklapot, vagy csere raklap hiányában újra csomagoltathatja azt.

18. A szállítványozó felelőssége raklapok megfelelő rögzítése, hogy azok útközben ne dőljenek, vagy csússzanak el.
19. Olyan termékrögzítő eszköznél, amely fizikai hatással van vagy lehet a termékre (pl. spanifer) élvédő használata kötelező.
20. A raklapokat szorosan egymás mellé kell elhelyezni úgy, hogy azok egymást ne sértsék meg. Helyes raklap elhelyezési módokat lásd. a melléklet 7. pontja szerint.
21. Amennyiben plombázott a szállítvány akkor a porta a plomba számot egyezteti a szállítóokmányon feltüntetett számmal, Amennyiben nem plombázott a szállítvány abban az esetben a portások a szállítólevél alapján ellenőrizik a szállítványt.
22. A felrakás után az áruért a szállítványozó a felelős. Rakodóhely elhagyása után reklamációt nem tudunk elfogadni!
23. Plombázott szállítvány esetén a plombát csak a feladó vagy az átvevő veheti le, vagy az általuk megbízott személy. A szállító a plombához nem nyúlhat, épségéért a szállítás egész ideje alatt felelősséget vállal.

Amennyiben rajta kívülálló ok miatt sérül a plomba akkor fényképet és jegyzőkönyvet kell készítenie az eseményről és azonnal tájékoztatnia kell a feladót, aki meghatározza a további lépéseket.

24. A sofört kérjük vezessen óvatosan! Kerülje a hirtelen gázadást és az erős fékezést, valamint a kisívű nagy sebességű kanyarodást!
25. A szállítás közben sérült terméket is le kell szállítani. Megsemmisítésről az áru átvevője gondoskodik!

3.Az áru szállításának szabályai:

Amikor az áru felrakásra került és a szállítványozó elindult, akkor a következőket kell betartani, tudomásul venni:

1. A felrakás után az áruért a szállítványozó a felelős. Rakodóhely elhagyása után, minőségi és mennyiségi kifogásért, reklamációt nem tudunk elfogadni!
2. A szállításra vonatkozó előírások (közlekedési, munkavédelmi, higiéniai stb.) végrehajtásáért a jármű vezetője, üzemeltetője felelős.



3. Az élelmiszereket a szállítás során védeni kell az időjárás és a környezetkárosító, szennyező hatásaitól.

Olyan szállítóeszköznek kell lennie, amely megvédi az időjárási viszontagságoktól (CAN dobozok esetében: száraz légtér és raktér, 5-30 °C közötti hőmérséklet, max. 55% relatív páratartalom, rövid időn belüli hőmérséklet ingadozások nem haladhatják meg a 10 °C-t) vagy olyan anyagokat kell alkalmazni, amely segít a káros tényezőket féken tartani (szigetelés, páraszívó anyag használata, ventilátor, stb). A PET palackok esetében fontos, hogy a fentiekén túl óvni kell őket a közvetlen napfénytől.

4. Plombázott szállítmány esetén a plombát csak a feladó vagy az átvevő veheti le, vagy az általuk megbízott személy. A szállító a plombaéhoz nem nyúlhat, épségéért a szállítás egész ideje alatt felelősséget vállal.

Amennyiben rajta kívülálló ok miatt sérül a plomba akkor fényképet és jegyzőkönyvet kell készítenie az eseményről és azonnal tájékoztatnia kell a feladót, aki meghatározza a további lépéseket.

5. A sofőr vezessen óvatosan! Kerülje a hirtelen gázadást és az erős fékezést, valamint a kisívű nagy sebességű kanyarodást!

6. A pihenőidő eltöltése előtt le kell ellenőrizni a rakományt (amennyiben az lehetséges). Összes terméknek sérüléstől mentesnek, tisztának, száraznak kell lennie.

7. A szállítás közben sérült terméket is le kell szállítani. Megsemmisítésről az áru átvevője gondoskodik!

Amennyiben a fuvarozó tudomást szerez, arról, hogy sérült termék van a rakományban, azt azonnal jelezni kell az átadónak (vagy az átvevőnek), aki a megfelelő eljárást tudatni fogja. A kapott instrukciókat szigorúan be kell tartani!

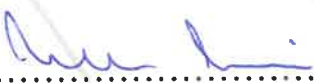
HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT

HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT III. RAKTÁROZÁS

Kiadás dátuma: 2024.04.22.

Készítette:

Aláírás:



Vakter Katalin

Minőségirányítási Igazgató

Jóváhagyta, bevezetést elrendelte:

Aláírás:



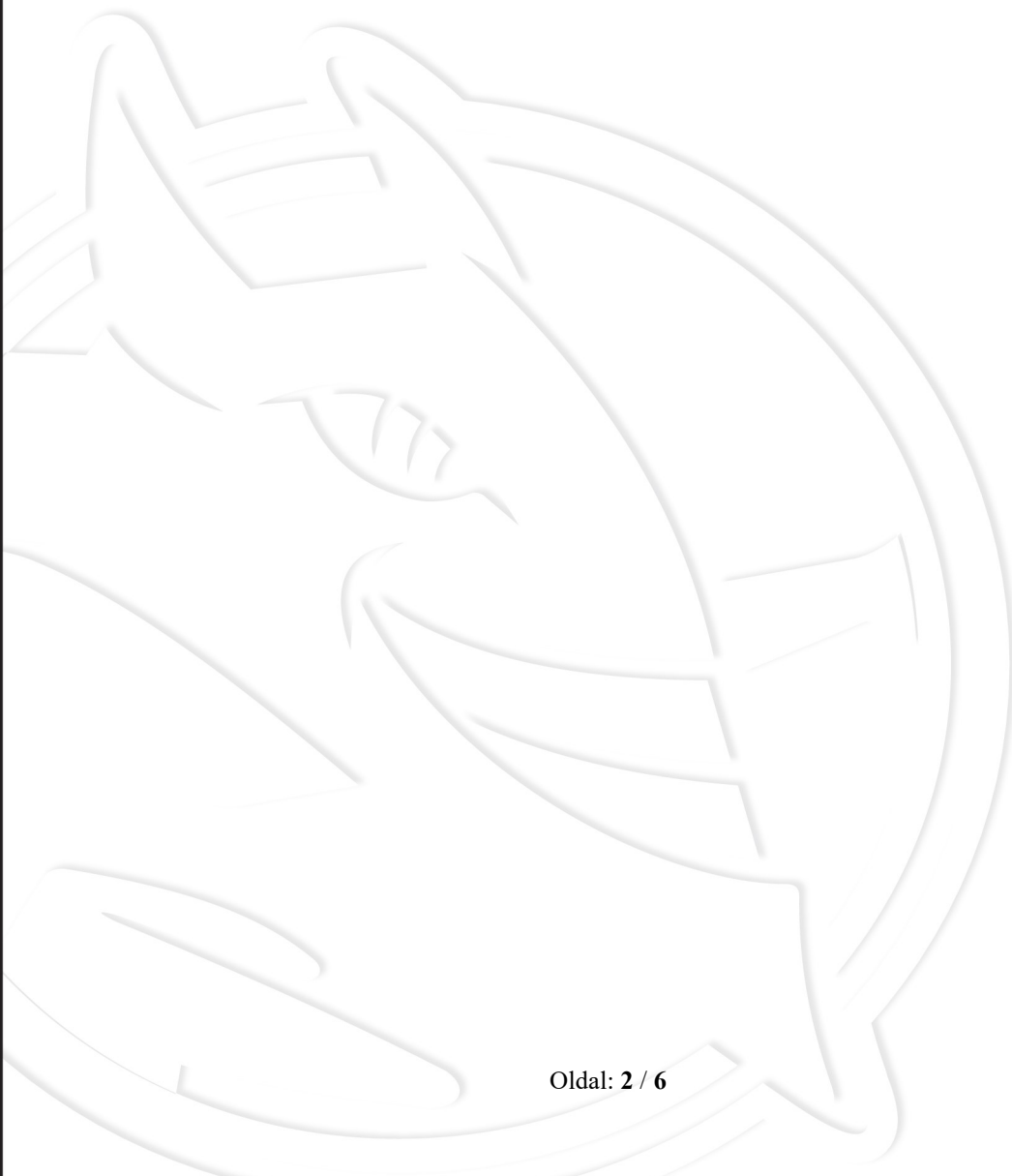
Cserekllye Barnabás

Ügyvezető



Tartalomjegyzék

1.Raktárral szemben támasztott követelmények:.....	3
2.Áru elhelyezésének szabályai:.....	4
3.Áru mozgatásának szabályai:	5



III. Raktározás fejezet

1. Raktárral szemben támasztott követelmények:

1. Erre a célra létesített és engedélyezett helyen a közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, környezetvédelmi, tűzvédelmi, munkavédelmi és biztonsági előírások betartása mellett, működési engedéllyel rendelkezik.
2. Olyan kialakítású, hogy az megvédi a terméket a szennyeződésektől, környeztkárosító hatásoktól és megfelel a termékleírásnak. Emellett minimalizálja a szennyeződés kockázatát vagy bármely más negatív hatást.
3. Kialakításánál a közlekedési útvonalak jól elkülöníthetőek, szabadon és tisztán tarthatóak.
4. Ahol a FEFO elv (először lejáró – először ki) érvényesíthető, valamint az áru elhelyezésének szabályai megvalósíthatóak.
5. Résmentes jól záródó (ömlesztett áru esetében szivárgásmentes) nyílászárókkal rendelkezik.
6. Tökéletesen védett az állati kártevők bejutása ellen.
7. Ahol megfelelő rend, tisztaság van és rendszeresen takarítanak.
8. Biztosítja az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket, valamint gondoskodik a termékek élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőzéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.
9. A tárolóhelyek működtetéséért felelős személyeket ki kell képezni.
10. Minden bejövő árut, beleértve a csomagolóanyagokat és a címkéket, ellenőrizni kell, hogy megfelelnek-e az előírásoknak és egy meghatározott ellenőrzési tervnek. Az ellenőrzési tervet kockázatértékeléssel kell indokolni. Az ellenőrzésekről szóló nyilvántartást rendelkezésre kell bocsátani.
11. A berakodási/kirakodási területeket úgy kell megépíteni, hogy:
 - a. mérsékeljék a kártevők bevitelének kockázatát
 - b. védjék a termékeket a kedvezőtlen időjárási viszonyoktól
 - c. elkerüljék a hulladék felhalmozódását
 - d. megakadályozzák a páralecsapódást és penészképződést
 - e. a tisztításuk könnyen elvégezhető legyen.

2.Áru elhelyezésének szabályai:

Az átvett terméket haladéktalanul a megfelelő raktárba/silóba kell szállítani, úgy, hogy az ne szennyeződhessen, környezetkárosító hatásnak ne legyen kitéve. A terméket párás helyen, esőn és tűző napon tilos tárolni.

Nem tárolhatók olyan kémiai összetevők közvetlen közelében, amelyek korróziót okozhatnak vagy más anyagok közelében, amelyek szennyezhetik a terméket.

A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani. Annyi helyet kell hagyni a raklapok között, hogy a biztonságos közlekedés biztosított legyen.

A nyílászáróknak résmentesnek, jól záródóknak kell lenniük. Meg kell akadályozni az állati kártevők bejutását a raktártérbe.

Mérgező csalétket, illetve egyéb emberi egészségre ártalmas anyagot a termékkel egy légtérben tárolni tilos.

Biztosítani kell a raktár egész területén az illetéktelen személyek bejutását, termékhez való hozzáféréseinek megakadályozását.

Az anyagok raktározása során biztosítani kell az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket:

- CAN dobozok esetében: száraz légtér és raktér, 5-30 °C közötti hőmérséklet, max. 55% relatív páratartalom, rövid időn belüli hőmérséklet ingadozások nem haladhatják meg a 10 °C-t.
- A PET palackok esetében fontos, hogy a fentiekén túl óvni kell őket a közvetlen napfénytől.
- Ömlesztett áruk (tej, kristálycukor) esetében a tárolt alapanyag specifikációjában foglalt paraméterek betartása kötelező.

Gondoskodni kell a tárolt termékek élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

A tárolt élelmiszert (italt) a minőség-megőrzési idő lejártá vagy egyéb minőségi hiba miatt rendszeresen (hetente) felül kell vizsgálni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt minőség-megőrzési idejű terméket a tárolótérből haladéktalanul el kell távolítani, az egyéb élelmiszerektől teljesen elkülönítetten kell tárolni, jól láthatóan meg kell jelölni. Megsemmisítéséről gondoskodni kell.

Egyéb minőségi kifogás alatt álló termékeket jól el kell különíteni a kifogástalan áruktól és megfelelő felirattal kell ellátni.

Tilos a raklap nélkül (földön történő) tárolás.

A raklapokat szorosan egymás mellé kell elhelyezni úgy, hogy azok egymáshoz ne érjenek.

Az árut nem ajánljuk egymásra helyezni, még hely hiányában sem. Sőt más terméket is tilos a raklapok tetejére helyezni, mert azok szennyezhetik a terméket, vagy megsérthetik a csomagolást.

A rakatokat úgy kell elhelyezni, hogy körbejárható legyen. A raklapok, és a fal között megfelelő helyet kell biztosítani (egy ember el tudjon menni mögötte).

Az árut a FEFO elv (először lejártó - először ki) betartása figyelembevételével kell elhelyezni. Ez azt jelenti, hogy azokat a termékeket helyezük előre, amelyek minőségmegőrzési ideje előbb jár le, így azok fognak először felhasználásra kerülni.

A termékeket egymástól elkülönítetten szakosítva úgy kell a raktárban elhelyezni, hogy azok megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitárolhatók legyenek.

Az élelmiszerek azonosíthatóságát teljes felhasználásukig biztosítani kell. Átcsomagolásuk esetén a megfelelő jelöléseket az új csomagolásra is át kell vinni.

Göngyöleget csak erre kijelölt helyen lehet tárolni, és mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.

Raktárakban folyamatosan biztosítani kell a higiénikus körülményeket, gondoskodni kell a rendszeres takarításról, karbantartásáról, a keletkező hulladékok, használaton kívüli eszközök eltávolításáról.

Amennyiben a tárolási körülmények nem megfelelőségét tapasztalják, a termék érzékszervi vizsgálatának elvégzése után, annak megfelelősége esetén haladéktalanul biztosítani kell a megfelelő tárolási feltételeket.

3.Áru mozgatásának szabályai:

Az áru mozgatása során a következő szabályokat kell betartani:

- A targonca kezelőket mindig ki kell oktatni a helyes árukezelési gyakorlatra, valamint fel kell hívni a figyelmüket az óvatos termékkezelés fontosságára. Ezt a raktárvezetőnek (valamint az átadónak és átvevőnek) folyamatosan ellenőriznie kell.
- Árumozgatás előtt meg kell győződni a raklapok épségéről. Sérült raklap mozgatása szigorúan tilos. Anyagi kár mellett, rendkívül balesetveszélyes az ilyen tevékenység. Amennyiben sérültek a raklapok, akkor azokat mozgatásuk előtt át kell rakni.

- Árumozgatás előtt meg kell győződni arról, hogy a raklapra rakott áru stabil. Szemmel láthatóan elmozdult raklap mozgatása szigorúan tilos. Amennyiben instabilak, akkor azokat mozgatásuk előtt át kell rakni.
- A terméknek teljes terjedelmében a raklapon kell elhelyezkednie. Túlnyúló termékkel rendelkező raklapot tilos mozgatni. Ha szemmel látható, hogy a termék lelóg a raklapról akkor azt mozgatni tilos, azonnal át kell rakni.
- Olyan villástargoncát szabad használni, amelynek a villája nem ér túl a raklapon, mert a túlerő villa nagy kárt okozhat.
- A villástargoncák mindig derékszögben kell, hogy megfogják a raklapot, a villáknak szintben és középpontban kell lenniük, hogy megakadályozzák a raklap, illetve a rajta levő élelmiszer megsérülését.
- Az áru felvételénél a villástargoncák emelőtornyaival óvatosan kell megközelíteni a terméket. A torony a terméket nem érintheti, mert sérülést okozhat rajta.
- A raklapot a földön tolni vagy húzni tilos, mert az a raklapok vagy a rajta lévő áru sérülését okozhatja.
- A terméket csak függőleges pozícióban szabad mozgatni.

HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT

HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT IV. MINŐSÉGBIZTOSÍTÁS

Kiadás dátuma: 2024.04.22.

Készítette:

Aláírás:

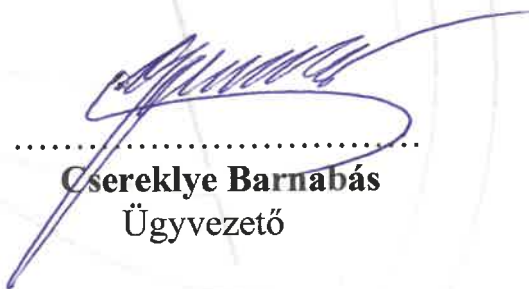


Vakter Katalin

Minőségirányítási Igazgató

Jóváhagyta, bevezetést elrendelte:

Aláírás:



Cserekllye Barnabás

Ügyvezető



Tartalomjegyzék

1.Minőségi hibás termék eredete:	3
2.Minőségi hibás termék birtoklásának megelőzése:.....	3
3.Minőségi hibás termék keletkezésének elkerülése:.....	4
4.Minőségi hibás termék kezelése:	6
5.Minőségi hiba okának keresése:.....	7
6.A hibás áruval kapcsolatos reklamáció lépései:.....	9

IV. Fejezet: Minőségbiztosítás

1. Minőségi hibás termék eredete:

Minőségi kifogás eredete háromféle lehet:

- gyártói;
- szállítói;
- raktározási.

Minőségi hiba következménye (CAN dobozok):

- 1, Elsődleges korrózió az, amikor a termék csomagolása nem megfelelő (belső lakkozás nem tökéletes), korrodálni kezd és a termék el kezd szivárogni a dobozból.
- 2, Másodlagos korrózió az, amikor az elsődleges-, vagy stressz korrózió, illetve külső sérülés hatására kifolyt termék kezd el korrodálni a szomszédos termékek dobozait és ennek hatására folyik ki a többi termék.
- 3, A stressz korrózióról beszélünk, amikor külső tényezők hatására kívülről kezd el korrodálni a doboz befelé, és egy idő elteltével szivárgást okoz.

A HELL ENERGY Magyarország Kft. szerint egy raklapon egyetlen szivárgó doboz kiváltó tényezője lehet a másodlagos korrózióknak és perforációnak, amely kárt okozhat a szomszédos dobozokban és azokban is, amelyek a raklap alsóbb szintjein helyezkednek el. Amennyiben a másodlagos korrózió nem lett időben azonosítva és teljesen figyelmen kívül lett hagyva, akkor rövid idő alatt a korrózió átterjedhet az egész raktárra és végül magas anyagi és pénzügyi veszteségekhez vezethet.

Ömlesztett áruk (tej, kristálycukor) esetében a minőségi hiba a késztermék minőségére hathat ki. A minőségi hiba lehet fizikai (pl. fémdarab), kémiai (pl. vegyszer, allergén anyag) vagy biológiai (mikroorganizmusok) veszély.

2. Minőségi hibás termék birtoklásának megelőzése:

Az áru átadójának (eladó vagy szállító) és az áru átvevőjének (vevő, szállító) egyaránt alaposan át kell vizsgálni a rábízott terméket.

Csak a makulátlan, minőségi kifogástól mentes terméket szabad szállítani, raktározni, mert ellenkező esetben a másodlagos korrózió óriási károkat okozhat birtokosának.

Rakodás előtt és után is szemrevételezni kell a termékeket és bármilyen apró sérülést találunk rajta, akkor Minőségi hibás termék kezelése pontban leírtakat kell alkalmazni, mert eredője lehet a másodlagos korrózióknak.

Nagyon oda kell figyelni arra, hogy a termék csomagolása nem lehet belülről párás. A pára előjele lehet a szivárgó terméknek. Amennyiben a raklapok csomagolása alatt pára található, akkor Minőségi hibás termék kezelése pontban leírtakat kell alkalmazni, mert eredője lehet a másodlagos korrózióknak.

A gyártótól minimum 3 napos karantén után lehet csak kiszállítani a terméket, ezért kizárt, hogy ez idő alatt ne jelentkezzen a minőségi hiba. Amennyiben mégis később lehet csak azonosítani a hibát, akkor helyes árukezelési gyakorlattal minimálisra csökkenthető a selejt termékek száma.

Precíz átadási és átvételi szabályok betartásával nullára csökkenthető a minőségi hibás termékek száma. Ezzel nagymértékű anyagi károk kerülhetőek el, és sok bosszúságtól mentesül a termék birtokosa.

3.Minőségi hibás termék keletkezésének elkerülése:

Elsődleges korrózió elkerülése a gyártó feladata. Folyamatos ellenőrzéssel biztosítja, hogy csak minőségileg kifogástalan lakkozású dobozokat használ fel a termék előállításához.

Amennyiben az elsődleges korrózió bekövetkezett, akkor Minőségi hibás termék kezelése pontban leírtakat kell alkalmazni, mert eredője lehet a másodlagos korrózióknak.

A másodlagos korrózió minimálisra csökkenthető, az alábbi útmutatások figyelembevételével:

- figyelemmel kell lenni arra, hogy az elsődleges- és a stressz korrózió kialakulásának feltételei ne legyenek adottak;
- figyelni kell, hogy csak a kifogástalan termék adható, illetve vehető át;
- ellenőrizni kell, hogy ne kerüljön nedves vagy nem megfelelően száraz termék a raktárba;

- folyamatosan ellenőrizni kell a terméket, azonosítani kell és el kell távolítani a nedves tálcákat/zsugorokat, amelyek szivárgó termékeket tartalmaznak;
- a raktár személyzet részesüljön megfelelő oktatásban a minőségi hibás termék kezeléséről;
- nagy figyelemmel kell lenni szállításra, lerakodásra és késztermékek tárolására.

Amennyiben a másodlagos korrózió bekövetkezett, akkor Minőségi hibás termék kezelése pontban leírtakat kell alkalmazni, mert eredője lehet a másodlagos korrózióknak.

A stressz korrózió megelőzésénél a következő szabályokat kell figyelembe venni.

Az alábbi tényezők nagymértékben segítik a stressz korrózió kialakulását:

- magas páratartalom;
- fóliázott nedves dobozok;
- nagy hőmérsékletingadozások;
- magas tárolási hőmérséklet.

Ezért a teendők a következők:

- be kell tartani a késztermék tárolására vonatkozó körülményeket;
- folyamatosan ellenőrizni kell a raktárt;
- ellenőrizni kell, hogy nem vehető át nedves vagy nem megfelelően száraz dobozok, palackok, tálcák;
- azonosítani és eltávolítani a nedves tálcákat, zsugorokat, raklapokat;
- el kell távolítani a korrodált, vagy a kifolyt termékeket;
- a személyzet részesüljön megfelelő oktatásban a stressz korrózió kezelésével kapcsolatban;
- nagy figyelemmel kell lenni szállításra, lerakodásra és késztermékek tárolására.

A stresszkorrózió további részletes leírását megtalálja a Quality Pack Zrt. Helyes Árukezelési Gyakorlatában, melynek elérhetősége: <https://qpack.hu/prm/>.

Amennyiben a stressz korrózió bekövetkezett, akkor Minőségi hibás termék kezelése pontban leírtakat kell alkalmazni, mert eredője lehet további, másodlagos korrózióknak.

Külső sérülésekkel kapcsolatban be kell tartani a III fejezet. Áru raktározásának szabályaiban leírtakat. Amennyiben az ott leírtak betartottak, akkor nagymértékben csökkenthető a külső sérülésekkel kapcsolatos minőségi kifogások száma.

Amennyiben a külső sérülés bekövetkezett, akkor Minőségi hibás termék kezelése (következő) pontban leírtakat kell alkalmazni, mert eredője lehet további, másodlagos korrózióknak.

4.Minőségi hibás termék kezelése:

Először is nem szabad átvenni minőségi hibás terméket úgy, hogy annak nincs jól ledokumentált nyoma (II. fejezet 1. pont Áruátvétel szabályainál leírtak szerint, V. fejezet Melléklet 1. 2. pont szerint)! A dokumentációval szállítójához, illetve a gyártóhoz kell fordulni (6. pont Hibás áruval kapcsolatos reklamáció lépéseinél leírtak szerint).

Ha azonban az átvett termékkel kapcsolatban minőségi kifogás tapasztalható, akkor alaposan át kell nézni a terméket és amennyiben:

1, A minőségi kifogás eredete nem beazonosítható akkor a következőket kell tenni:

- a sérült raklapokat tilos megbontani;
- védeni kell, hogy eredeti állapotban megőrizzük a raklapot (sérülés ne érje, dolgozók se bontsák meg stb.);
- a többi ép raklaptól azonnal el kell különíteni (amennyiben ez nem lehetséges okvetlen kérjen telefonos segítséget a gyártótól);
- ügyelni kell, hogy a tárolási körülmények ne legyenek eltérőek, mint az eredeti (kifogástalan) termék esetében;
- jól láthatóan fel kell címkézni: **MINŐSÉGI KIFOGÁS ALATT ÁLLÓ TERMÉK MEGBONTANI TILOS!**
- 24 órán belül jelezni kell a minőségi hibát a kereskedelmi kapcsolattartójának a 6. Hibás áruval kapcsolatos reklamáció lépéseinél leírtak szerint.
- majd várni kell a gyártótól válaszára, aki meghatározza teendőket.

2, Nyilvánvaló, hogy nem a gyártó hibájából keletkezett a minőségi probléma, hanem például szállításból vagy anyagmozgatásból és nem él reklamációval a Vevő, akkor a következő szerint kell eljárni:

- a. A raklapokról azonnal el kell távolítani a fóliát.
- b. Ki kell válogatni azokat a termékeket, amelyek teljesen szárazak és fóliájuk sem párás. Ezek még eladható termékek. PET palackok esetében elegendő a sérült termékeket eltávolítani a rakatból, és a szennyeződött többi palackot pedig megtakarítani, lemosni ezek a termékek szintén eladhatóak.
- c. Azokat a tálcákat, amelyeknek kissé párás a fóliájuk, de száraz a tálcájuk azokat ki kell bontani, gyorsan le kell mosni vízzel a dobozokat. Ezután alaposan meg kell szárítani. Ezek belső használatra alkalmas termékek.
- d. Ki kell válogatni azokat a termékeket, amelyek tálcái el vannak ázva. Ezek a selejt termékek, amiket le kell selejtezni.
- e. Meg kell tenni a szükséges lépéseket, hogy a hiba többet ne fordulhasson elő!

5. Minőségi hiba okának keresése:

Ahhoz, hogy a minőségi hiba oka kiderüljön meg kell keresni a minőségi hibát okozó terméket.

Minőségi kifogás keresésénél első lépés, hogy alaposan át kell nézni az árut.

- 1, Legtöbb esetben a minőségi hiba oka szemmel is jól látható, külső csomagolás sérüléssel együtt járó szállítási vagy rakodási probléma.

A gyártó zárt csomagolásban adja ki az árut, ebből következően így kell megérkeznie, illetve így kell rendelkezésre állnia a csomagolás szándékos megbontásáig.

Szemügyre kell venni, hogy a fólia sérülésénél elhelyezkedő tálca nedves-e. Ha nedves vagy a fóliája párás, akkor külső sérülés okozta a szivárgást is és innen indult el a korrózió dobozok esetében. Ilyenkor megállapítható, hogy a minőségi problémát külső szállítási, rakodási probléma okozta.

CAN dobozok esetében, ha nem nedves a tálca és nem párás a fólia, akkor tovább kell keresni a külső sérüléséknél a szivárgó dobozt. Sikertelenség esetén a következő (2-es) pont szerint kell tovább haladni.

PET palackok esetében is meg kell vizsgálni, hogy a fólia sérülésnél lévő palackok sérültek-e. Ha igen a palackok szivárgását külső sérülés okozta.

Ha nem a raklap szélén lévő termékek külső sérülése okozta a szivárgást, akkor a PET palackoknál viszonylag egyszerűbben megkereshető a problémát okozó palack. Át kell válogatni a termékeket (fentről-lefelé haladva) és meg kell keresni melyik palackból hiányzik folyadék, hol található kifolyt termék. Ha megtaláltuk a szivárgó palackot, akkor azt tüzetesen meg kell vizsgálni. Meg kell nézni, hogy található-e rajta fizikai sérülés vagy esetleg más probléma miatt (pl.: csavarzárnál) szivárgott-e a termék.

A sérült terméket, termékeket azonnal el kell távolítani. A kifolyt termék a többi, ép terméknél problémát nem okoz, viszont azokat meg kell tisztítani, és ezek eladható termékek.

- 2, Amennyiben nem található külső fólia sérülésével járó dobozszivárgás, akkor a raklapot takaró fóliát le kell tekerni az áruról.

A fóliára kicsapódott pára illatából és ízéből, már következtetni lehet, hogy termék szivárgásról, vagy csak egy elázott raklapról van szó.

Elázott raklap esetén is fontos, hogy haladéktalanul ki kell szárítani a terméket, mert stressz korrózió alakulhat ki.

- 3, Ha a letekert fólia alatt kellemetlen szag érezhető, akkor vitathatatlanul szivárgó termék okozza a minőségi problémát.

A szivárgó termék fentről lefelé halad, így a keresésnél is fentről lefelé kell haladni. Amennyiben nem a legfelső sorban van a sérült tálca vagy palack, akkor soronként kell leszedni a terméket addig, amíg láthatóvá nem válik a legfelső nedves termék. Ez a tálca teljesen át lesz ázva, a zsugor teljesen nedves lesz.

- 4, A gyártó sértetlen fóliával adja ki a termékeket, ebből következően így kell megérkeznie, illetve így kell rendelkezésre állnia a csomagolás szándékos megbontásáig.

Szemügyre kell venni, hogy a zsugorfólia sérült-e és hogy a sérülésénél elhelyezkedő doboz szivárog-e. Ha a fólia sérült és az ott elhelyezkedő doboz szivárog és az ezeken lévő sérülés a fólia sérülésének magasságában található, akkor megállapítható, hogy a minőségi hibát külső sérülés okozta.

- 5, Ha nem sérült a fólia, akkor meg kell bontani azt. Óvatosan kell középen, hosszában elvágni a fóliát, majd eltávolítani.

Óvatosan megemelgetve meg kell keresni a szivárgó dobozt, dobozokat vagy palackokat.

6, Meg kell vizsgálni:

- mennyi dobozból hiányzik a termék;
- a szivárgó dobozok hogyan helyezkednek el a tálcán belül;
- a dobozokon látható-e bármilyen sérülés, benyomódás, deformálódás, általános külső megjelenésüktől való eltérés stb.;
- amennyiben látható sérülés, akkor az hol helyezkedik el, mekkora és milyen formájú;
- a doboz fejeke hogy néz ki;
- van-e egyéb, a feltárás szempontjából hasznos információ;

és ezeknek a birtokában kell következtetni a minőségi kifogás okára.

6.A hibás áruval kapcsolatos reklamáció lépései:

A gyártói garancia érvényesítéséhez a következő szabályokat kell szigorúan betartani:

1. A sérült raklapokat tilos megbontani, eredeti állapotban meg kell őrizni.
2. A többi ép raklaptól azonnal el kell különíteni, de azonos körülmények között kell tárolni.
3. Jól láthatóan meg kell jelölni a raktári státuszát.

Ezek után:

4. A raklapokról és minőségi kifogásról jól látható, éles fotókat kell készíteni. A fotón szerepeljen az egész raklap mind a négy oldalról, valamint a minőségi kifogás távoli és közeli felvételen is. Ezeket a képeket csatolni kell a reklamációs levélhez.
5. 24 órán belül jelezni kell a minőségi kifogást a kereskedelmi kapcsolattartójának e-mail-en, amelyhez csatolni kell:
 - a gyártó által kiadott reklamációs levelet kitöltve (V. fejezet Melléklet 3. pont);
 - a készített fotókat;
 - átadás – átvételi jegyzőkönyv másolatát (V. fejezet Melléklet 2. pont);
 - a szállítólevél másolatát;
 - esetleg egy fényképet a palackról, doboz fenekéről, vagy a dobozon/palackon látható minőségi kifogásról, de csak abban az esetben, ha már megbontott raklapnál észlelik a hibát. Emiatt nem szabad megbontani a raklapot!

Erre a gyártó válaszolni fog:

- ha az a képekből lehetséges, akkor rámutat a hibára, annak lehetséges keletkezésére és leírja a további teendőket,
- ha a képekből nem beazonosítható a hiba, akkor helyszíni vizsgálatot kérhet a Vevőtől és ott vizsgálja ki a hiba okát, valamint javaslatot tesz a további lépésekre.

Amikor lezárult a vizsgálat, akkor azonnal a Minőségi hibás termék kezelése pontban leírtakat kell alkalmazni, mert eredője lehet további, másodlagos korrózióknak.

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

HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT

Kiadás dátuma: 2024. április 22.
Változat száma: AC
Szám: HELL-QC-40-0010
Oldal: 1 / 12


HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT

HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT V. MELLÉKLETEK

Kiadás dátuma: 2024.04.22.

Készítette:

Aláírás:


.....

Vakter Katalin

Minőségirányítási Igazgató

Jóváhagyta, bevezetést elrendelte:

Aláírás:


.....

Csereklye Barnabás

Ügyvezető

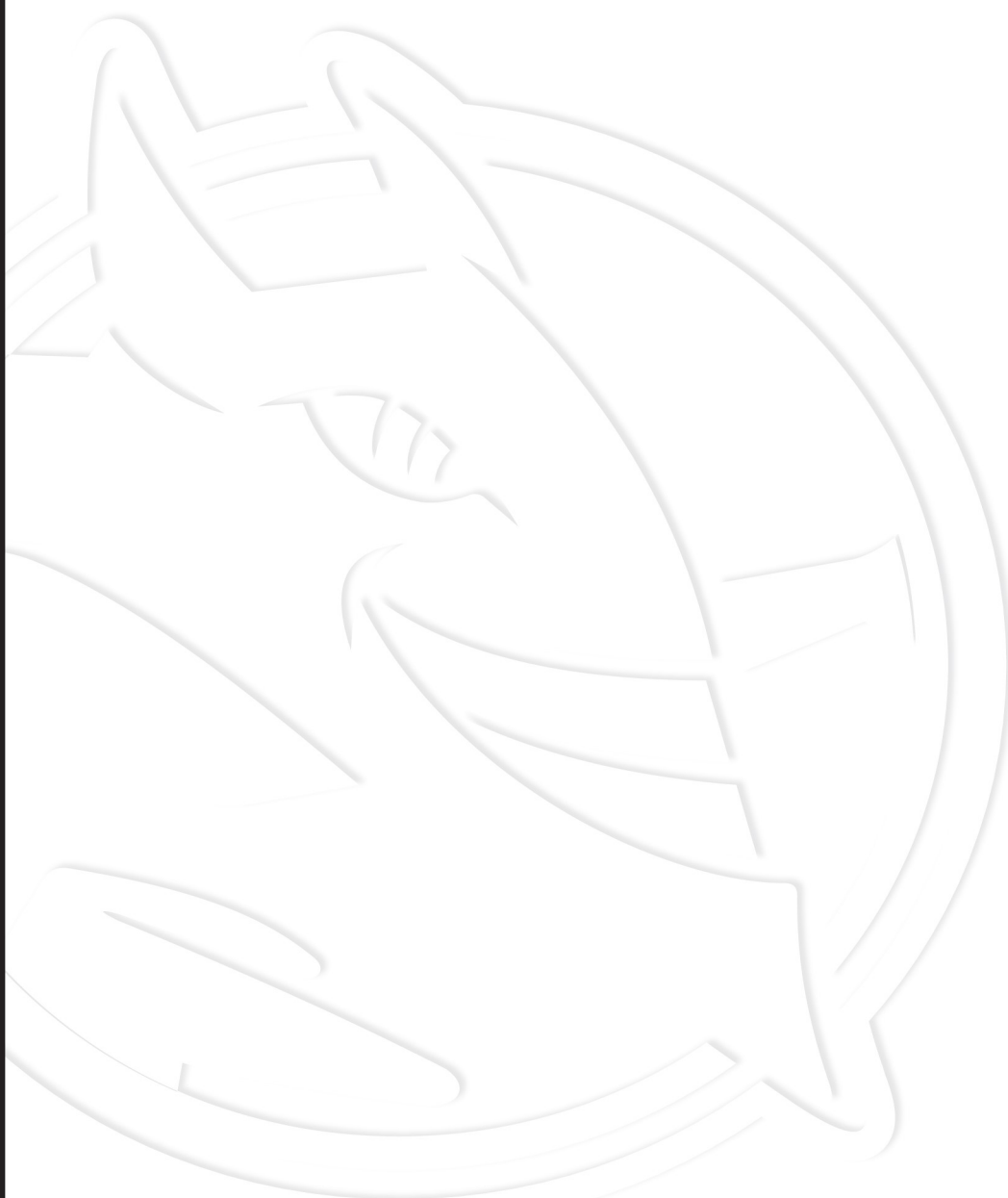
YES YOU
POWER
LIKE HELL



HELL
ENERGY DRINK

Tartalomjegyzék

1.Hibás szállítással kapcsolatos helyes eljárás lépései:.....	3
2.Áruátvételi jegyzőkönyv:	4
3.Reklamációs levél:	5
4.Konténer ellenőrzési lap:.....	6
5.Jármű ellenőrzési lap:.....	8
6.Raklapok átadás - átvétele:.....	10
7.Helyes raklap elhelyezési módok:.....	12



V. Fejezet: Mellékletek

1. Hibás szállítással kapcsolatos helyes eljárás lépései:

A következőkben felsorolt lépések a minimum követelményei annak, hogy a vevő a reklamációs igényét a HELL ENERGY Magyarország Kft. által forgalmazott termékekkel kapcsolatban érvényesíteni tudja.

- 1) Amikor a szállítóeszközt (kamiont, vagon, konténert, stb.) kinyitják, akkor **jól át kell nézni a szállítmányt** (még kirakodás előtt).
- 2) Ha szemmel látható a probléma (sérült csomagolás, folyó termék, stb.), rögtön **fényképet kell készíteni** róla (FONTOS: hogy az áru még a szállítóeszközön legyen).

Jó minőségű képet kell készíteni:

- az árut tartalmazó kamionról és pótkocsiról,
- a rendszámról vagy a szállítóeszköz azonosítószámáról (konténer-, vagonszám, stb.),
- a hibás termékről.

A hibás termékről készített képen jól felismerhetőnek kell lennie a hibának és amennyiben az lehetséges akkor a hiba okának.

- 3) A hibát, a hiba okát, hibás termék mennyiségét **rá kell írni a szállító okmányokra** (CMR, fuvarlevél, stb.) és az átadóval (szállítóval) is alá kell íratni.

Majd **ki kell tölteni az áruátvételi jegyzőkönyvet** 3 példányban. Szintén alá kell írnia az átadónak és átvevőnek. 1 példányt az áru feladójának, 1 példányt az áru átvevőjének, 1 példányt az áru átadójának kell adni (eljuttatni).

- 4) Csak ezután szabad az **árut kipakolni**.

Ha rakodás közben észlelik a hibát akkor azonnal le kell állítani a rakodást és a 2-es és 3-as pontban leírtak szerint kell eljárni.

Ezeket a lépéseket pontosan és szigorúan be kell tartani!

Az átvevőnek tudomásul kell vennie, hogy bármelyik pontban leírtakat nem vagy rossz sorrendben teljesíti, akkor a reklamációját nem tudjuk elfogadni.



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

**HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT**

Kiadás dátuma: 2024. április 22.
Változat száma: AC
Szám: HELL-QC-40-0010
Oldal: 4 / 12

2.Áruátvételi jegyzőkönyv:

Áruátvétel helye:

Jegyzőkönyv kiállításának időpontja:

Fuvarlevél/CMR száma:

Az áru indulási – érkezési helye:

Jelen vannak:

Szállítmányozó részéről:

Átvevő részéről:

fuvarozó cég neve:

átvevő cég neve:

sofőr neve:

átvevő neve:

igazolvány száma:

igazolvány száma:

rendsám vontató:

rendsám vontató:

rendsám pótkocsi:

rendsám pótkocsi:

Az áru átvétele során az alábbi nyilatkozatot tesszük (átvevő):

Az áru átvétele során az alábbi nyilatkozatot tesszük (átadó):

**szállítmányozó részéről
áruátadó aláírása**

áruátvevő aláírása



HELL

ENERGY DRINK

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

**HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT**

Kiadás dátuma: 2024. április 22.
Változat száma: AC
Szám: HELL-QC-40-0010
Oldal: 5 / 12

3.Reklamációs levél:

Reklamációval élő neve:

Reklamációval élő címe:

Az áru tárolási helye:

Reklamált termék neve:

Reklamált termék sarzsszáma:

Termék átvételének időpontja:

Hiba észlelésének időpontja:

Reklamáció oka (leírás):

Csatolmányok:

- szállítólevél másolat
- áruátvételi jegyzőkönyv
- doboz fenék fotó, palack vállának/aljának fotója (csak már bontott raklap esetén)
- éles, 4 oldali fotó a raklapról

20.....

áruátvevő aláírása



HELL
ENERGY DRINK

4.Konténer ellenőrzési lap:

Vizsgálat dátuma:

Szállítás időpontja:

Konténer azonosító száma:

Szállítmány megnevezése:

Vizsgáló személy:

Aláírás:

Megjegyzés:

- Ventilációs regiszterek nélküli konténereket kell használni.
- A konténer feltételezett használatának ellentmondó beavatkozások, pl szagtalanító anyagok használata, extra szellőztetés nem megengedett.
- Különösen az előző szállítmányokból visszamaradt illatmaradványok esetén mint pl kakaó, kávé, hal, hagyma, festék, higító, vegyszerek, olaj, éppúgy mint dohos, penészes illat nem fordulhat elő a konténerben.
- Lehetséges festék/fa illatok miatt az új vagy javított konténereket csak akkor lehet felajánlani, amikor harmadik fél már többször használta.
- Amennyiben lehetséges, kizárólag élelmiszer szállítására alkalmazott konténerek használhatóak.
- A konténereket nyitott ajtóval nem szabad szállítani. A portásnak ezt látni kell.



HELL
ENERGY DRINK

Konténer ellenőrző lista	OK	Megjegyzések
A- A konténernek zártnak kell lennie		
1. Tetején, oldalán lyukak nem lehetnek	1. <input type="checkbox"/>	
2. Nem lehetnek ideiglenesen javított lyukak a tetején vagy az oldalán	2. <input type="checkbox"/>	
3. Fényteszt (az ajtók bezárása után fény nem hatolhat be)	3. <input type="checkbox"/>	
4. A szellőző nyílásokat alu-szalaggal kell befedni	4. <input type="checkbox"/>	
5. Az ajtózárok megfelelően működnek	5. <input type="checkbox"/>	
6. Az ajtók vízmentesen zárnak	6. <input type="checkbox"/>	
B- A konténernek száraznak kell lennie		
7. Nincs nedves folt		
8. Nincs párafolt	7. <input type="checkbox"/>	
9. Nincs kondenzátum	8. <input type="checkbox"/>	
	9. <input type="checkbox"/>	
C- A konténernek tisztának kell lennie		
10. Amennyiben gőzzel tisztítanak, a konténert először ki kell szárítani	10. <input type="checkbox"/>	
11. Seprés seprűvel	11. <input type="checkbox"/>	
12. A konténerek nem kezelhetők/tisztíthatók chlorophenol-tartalmú szerekkel	12. <input type="checkbox"/>	
13. Minden felületnek tisztának, kártevő-penészesmentesnek és száraznak kell lennie	13. <input type="checkbox"/>	
14. Maradványanyag nem maradhat az előző használatból eredően, keresztszennyeződés lehetősége nem állhat fenn	14. <input type="checkbox"/>	
D- A konténernek szagtalannak kell lennie		
15. 15 perces zárt állapot után a konténernek semleges, friss illatot kell árasztania	15. <input type="checkbox"/>	
16. Előző szállítmányból vagy egyéb beavatkozásból származó, visszamaradt illatanyagoktól mentesnek kell lennie (pl.: kakaó, kávé, hal, hagyma, festék, hígító, vegyszerek, olaj vagy dohos-penészes szag)	16. <input type="checkbox"/>	
E- A konténer padlója megfelelő állapotúnak kell lennie		
17. Rakodást megelőzően 30 napon belül nem történt belső festés	17. <input type="checkbox"/>	
18. A konténer fapadlójának száraznak kell lennie	18. <input type="checkbox"/>	
19. A konténer falai nem lehetnek fa borításúak	19. <input type="checkbox"/>	
20. A konténer megfelelően karbantartottnak kell lennie, hogy ezzel megelőzzék a termékek sérülését, szennyeződését a szállítás során (pl.: lyukak, kiálló-leszakadt alkatrészek, nem megfelelő javítások stb.)	20. <input type="checkbox"/>	



5.Jármű ellenőrzési lap:

Vizsgálat dátuma:

Szállítás időpontja:

Jármű rendszáma:

Szállítmány megnevezése:

Vizsgáló személy:

Aláírás:

Megjegyzés:

- A jármű feltételezett használatának ellentmondó beavatkozások, pl szagtalanító anyagok használata, extra szellőztetés nem megengedett.
- Különösen az előző szállítmányokból visszamaradt illatmaradványok esetén mint pl kakaó, kávé, hal, hagyma, festék, higító, vegyszerek, olaj, éppúgy mint dohos, penészes illat nem fordulhat elő a raktérben.
- Lehetséges festék/fa illatok miatt az új vagy javított rakteret csak akkor lehet használni, amikor harmadik fél már többször használta.
- Amennyiben lehetséges, kizárólag élelmiszer szállítására alkalmazott járművek használhatóak.



HELL
ENERGY DRINK

Jármű ellenőrző lista	OK	Megjegyzések
- A járműnek zártnak kell lennie		
1. Tetején, oldalán lyukak nem lehetnek	1. <input type="checkbox"/>	
2. Nem lehetnek ideiglenesen javított lyukak a tetején vagy az oldalán	2. <input type="checkbox"/>	
3. Fényteszt (az ajtók bezárása után fény nem hatolhat be)	3. <input type="checkbox"/>	
4. A szellőző nyílásokat alu-szalaggal kell befedni	4. <input type="checkbox"/>	
5. Az ajtózárok megfelelően működnek	5. <input type="checkbox"/>	
6. Az ajtók vízmentesen zárnak	6. <input type="checkbox"/>	
B- A járműnek száraznak kell lennie		
7. Nincs nedves folt	7. <input type="checkbox"/>	
8. Nincs párafolt	8. <input type="checkbox"/>	
9. Nincs kondenzátum	9. <input type="checkbox"/>	
C- A járműnek tisztának kell lennie		
10. Amennyiben gőzzel tisztítanak, a járművet először ki kell szárítani	10. <input type="checkbox"/>	
11. Seprés seprűvel	11. <input type="checkbox"/>	
12. A jármű nem kezelhető/tisztítható chlorophenol-tartalmú szerekkel	12. <input type="checkbox"/>	
13. Minden felületnek tisztának, kártevő-penészmentesnek és száraznak kell lennie	13. <input type="checkbox"/>	
14. Maradványanyag nem maradhat az előző használatból eredően, keresztszennyeződés lehetsége nem állhat fenn	14. <input type="checkbox"/>	
	15. <input type="checkbox"/>	
D- A járműnek szagtalannak kell lennie		
15. 15 perces zárt állapot után a járműnek semleges, friss illatot kell árasztania		
16. Előző szállítmányból vagy egyéb beavatkozásból származó, visszamaradt illatanyagoktól mentesnek kell lennie (pl.: kakaó, kávé, hal, hagyma, festék, hígító, vegyszerek, olaj vagy dohos-penészes szag)	16. <input type="checkbox"/>	
	17. <input type="checkbox"/>	
	18. <input type="checkbox"/>	
E- A jármű padlója megfelelő állapotúnak kell lennie		
17. Rakodást megelőzően 30 napon belül nem történt belső festés	19. <input type="checkbox"/>	
18. A jármű fapadlójának száraznak kell lennie	20. <input type="checkbox"/>	
19. A jármű falai nem lehetnek fa borításúak		
20. A jármű megfelelően karbantartottnak kell lennie, hogy ezzel megelőzzék a termékek sérülését, szennyeződését a szállítás során (pl.: lyukak, kiálló-leszakadt alkatrészek, nem megfelelő javítások stb.)		



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

HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT

Kiadás dátuma: 2024. április 22.
Változat száma: AC
Száma: HELL-QC-40-0010
Oldal: 10 / 12

6.Raklapok átadás - átvétele:

Szállítás dátuma:	
Gépjárművezető:	
Rendszám:	
Átvevő:	
Partner:	
Szállítólevél:	
Hol adta le:	
Jó raklapok (db):	
Selejt raklapok (db):	
Selejt oka:	

Átadó

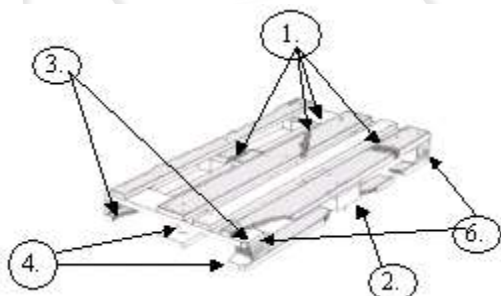
Átvevő



HELL
ENERGY DRINK

Az EUR rakodólap akkor nem csereképes, ha:

1. **Egy deszkalap hiányzik, ferdén vagy keresztben eltörött** (valamennyi deszkalapra vonatkozik).
2. **Az alsó és felső deszkák oly mértékben letöredeztek, hogy egy deszkán kettő vagy több, ill. kettő vagy több deszkalapnál egy vagy több szeg látható.**
3. **Egy láb hiányzik, annyira széttörött vagy letöredezett, hogy egynél több szeg látható.**
4. **Lényeges jelölések hiányoznak vagy olvashatatlanok** (a rakodólap egyik hosszanti oldalán legalább a vasúti társaság v. rakodólap szervezet jele és az EUR jelnek látszódni kell)
5. **Láthatóan meg nem engedett alkatrészt használtak** (túl vékony, túl keskeny, túl rövid deszkalapok v. lábak) **a gyártásnál, javításnál.** A meg nem engedett alkatrészek eredeti alkatrészekkel történő összehasonlításával felismerhetők.
6. **A rakodólap általános állapota annyira rossz, hogy**
 - a teherbírás már nem garantált (korhadt, rothadt vagy több letöredezett deszkalap vagy láb)
 - a rakomány szennyeződhet
 - a préselt faforgács láb szilárdsága hiányzik (szétmorzsolódik)
 - kiálló kötőelemek (szegek) vagy faszilánkok sérülésveszélyt jelentenek.



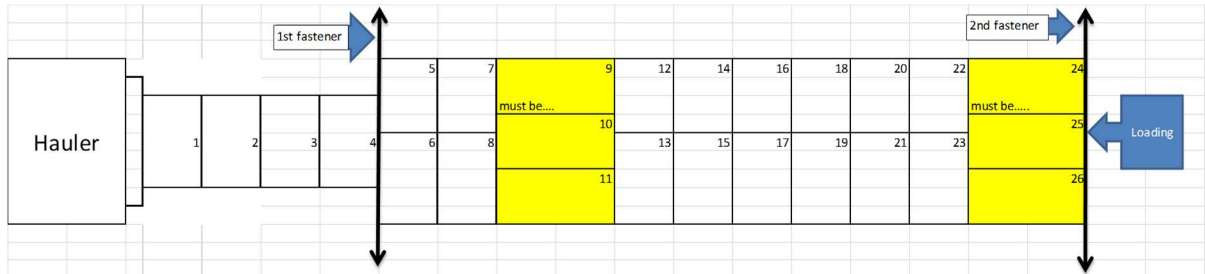
EUR-1 rakodólap:

- Mérete: 800mmx1200mm
- Deszka szélessége: 100mm ill. 145mm
- Deszka vastagsága:22mm
- Teherbírás: 1500 kg ha a teher a rakodólap felületén egyenletesen oszlik meg

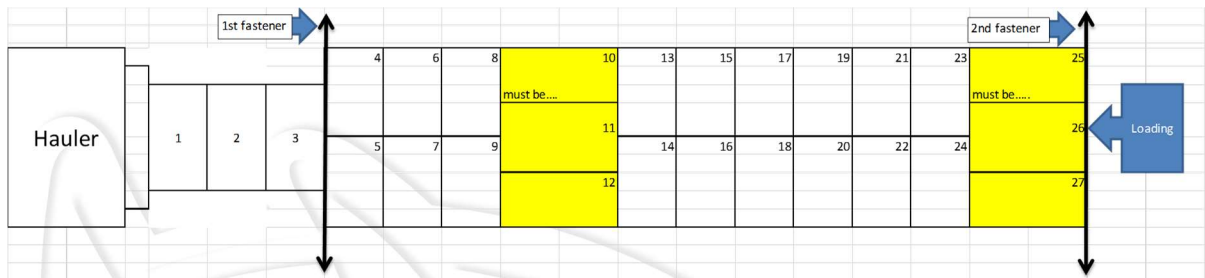


7.Helyes raklap elhelyezési módok:

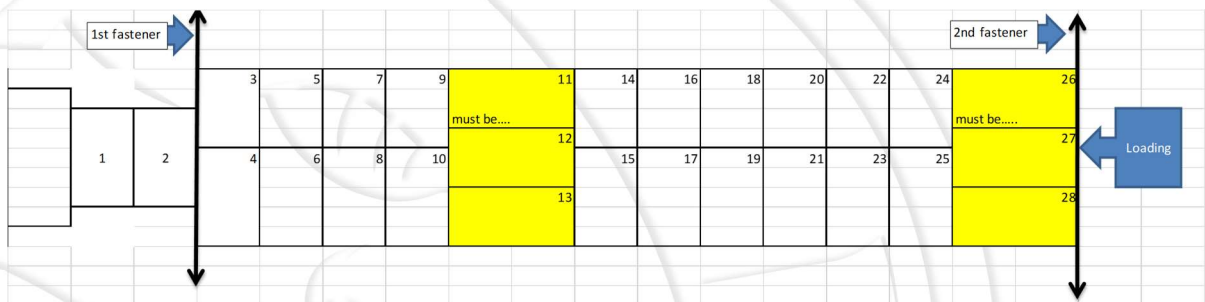
1. 26 raklapos



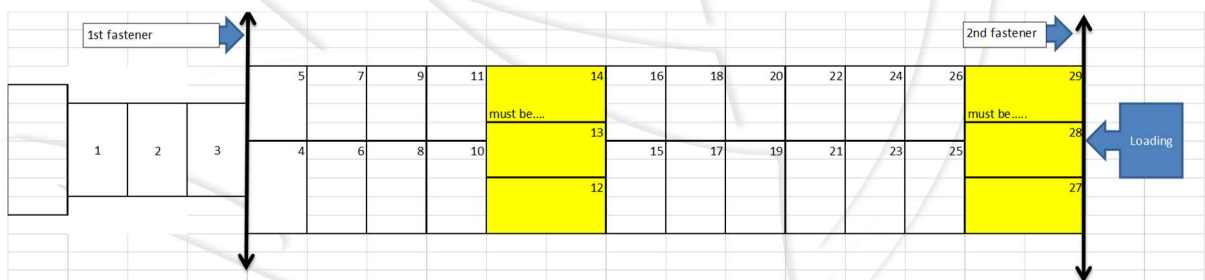
2. 27 raklapos



3. 28 raklapos



4. 29 raklapos



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

HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT

Kiadás dátuma: 2024. április 22.
Változat száma: AC
Szám: HELL-QC-40-0010
Oldal: 1 / 18

HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT

HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT VI. KONTÉNERBEN SZÁLLÍTÁS

Kiadás dátuma: 2024.04.22.

Készítette:

Aláírás:

.....

Vakter Katalin

Minőségirányítási Igazgató

Jóváhagyta, bevezetést elrendelte:

Aláírás:

.....

Cserekllye Barnabás

Ügyvezető

Oldal: 1 / 18

GIVES YOU
POWER
LIKE HELL



HELL
ENERGY DRINK

hellenergy.com

Tartalomjegyzék

1. Az áru átadásának szabályai:	3
2. Rakodás és rögzítés szabályai:	5
3. Az áru szállításának szabályai:	8
4. Az áru átvételének szabályai:	9
4.1. Minőségi átvétel:	9
4.2. Mennyiségi átvétel:	10

Mellékletek

1. Jármű ellenőrzési lap:	11
2. Áruátvételi jegyzőkönyv:	13
3. Konténer átvétel ellenőrzési lap:	14
4. Hibás szállítással kapcsolatos helyes eljárás lépései:	16
5. Reklamációs levél:	17
6. Helyes raklap elhelyezési módok:	18

VI. Fejezet: Konténerben szállítás

1. Az áru átadásának szabályai:

A szállítóeszközök higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a fuvarozónak kell gondoskodnia a jogszabályi előírásoknak megfelelően. Az élelmiszer-szállító konténer alkalmasságát (résmentes burkolat, stb.) és tisztaságát (beleértve a szagtalanságot, stb.) rakodás előtt ellenőriznie kell. Nem megfelelés esetén az árut nem szabad berakni!

A szállításra vonatkozó előírások betartásáért a konténer szállítványozója felelős.

A szállítandó termékek átadása során gondoskodni kell a termékvédelemről és a fertőződéstől, szennyeződéstől való védelemről.

Az élelmiszereket a rakodás során védeni kell az időjárás környezetkárosító, szennyező hatásaitól, óvni kell a közvetlen napfénytől, hőtől és nedvességtől.

1.1. Szállító által betartandó szabályok a HELL ENERGY Magyarország Kft. telephelyein:

1. Megfelelő, a közúti áru fuvarozáshoz szükséges engedéllyel rendelkezik és ezt hitelt érdemlően igazolni tudja.
2. Szállítónak tudomásul kell vennie a telephelyen érvényes áru átvételi és kiadási rendet, időpontokat. Amennyiben ezen kívül érkezik, akkor a porta előtt kell várakoznia.
3. Érkezéskor a tehergépkocsi-vezetőnek be kell jelentkeznie a portán. A portások értesítik az árukiadót, aki meghatározza a rakodás időpontját.
4. A portások értesítik a tehergépkocsi-vezetőt, amikor behajthat a telephely területére, az általuk meghatározott átadó kapuhoz.
5. A tehergépkocsi-vezetőnek maradéktalanul be kell tartania a telephely területén érvényes közlekedési szabályokat.
6. A tehergépkocsi-vezetőnek a raktárirodán és a raktáron kívül más helységbe tilos belépnie. A láthatósági mellényt viselnie kell a telephelyen való tartózkodás ideje alatt. Amíg sorra nem kerül, addig az autóban kell várakoznia.
7. Be kell tartania az üzem területén érvényes munkavédelmi (pl.: munkavédelmi cipő használata stb.), higiénias (pl.: mosdó használata, étkezés, hulladékkezelés, stb.) és

egyéb (megfelelő öltözet, ápolts külső, dohányzás-, alkohol fogyasztás tilalma, stb.) szabályokat.

8. A szállítványozó előre leadja a szállítójármű rendszámát, valamint a konténer számát. A raktár konténerszám alapján azonosítja a konténert, hogy az áru átadható legyen.
9. A konténerszám hiányában a rakodás nem kezdhető meg.
10. A tehergépkocsi-vezetőjénél mindig lennie kell a fuvarozó társaság pecsétjével ellátott CMR-nek és fuvarlevélnek, valamint hajózárnak.
11. A konténernek zártnak, rés- és sérülésmentesnek, tisztának, higiénikusnak, az élelmiszer minőségi és mennyiségi tulajdonságainak megőrzésére alkalmasnak kell lennie. Idegen rakomány nem lehet benne.
12. Konténer megfelelőségét minden esetben ellenőrizni és dokumentálni kell a Jármű ellenőrzési lapon (lásd. Melléklet 1. pont).

Amennyiben a 11-es pont szerinti követelmények nem teljesülnek a raktár megtagadhatja az áru felrakását és új konténert kérhet. A kifogás okáról fényképet és jegyzőkönyvet kell készíteni és ezt a CMR-re vagy fuvarlevélre rögzíteni kell, majd mindkét fél által alá kell írni. A fényképeket és az aláírt jegyzőkönyvet export szállításért felelős kolléga részére a lehető leghamarabb meg kell küldeni e-mail formájában.

13. A rakodás alatt a tehergépkocsi-vezető jelen lehet. Rakodás előtt és után is a tehergépkocsi-vezető ellenőrizheti, hogy megfelelő-e, illetve sértetlenek-e a raklapok csomagolása.
14. Amennyiben plombázott a szállítvány akkor a porta a plomba számot egyezteti a szállítóokmányon feltüntetett számmal.
15. A felrakás után az áruért a szállítványozó a felelős. Rakodóhely elhagyása után reklamációt nem tudunk elfogadni!
16. Plombázott szállítvány esetén a plombát csak a feladó vagy az átvevő veheti le, vagy az általuk megbízott személy. A szállító a plombához nem nyúlhat, épségéért a szállítás egész ideje alatt felelősséget vállal.
17. Amennyiben rajta kívülálló ok miatt sérül a plomba akkor fényképet és jegyzőkönyvet kell készítenie az eseményről és azonnal tájékoztatnia kell a feladót, aki meghatározza a további lépéseket.
18. A tehergépkocsi-vezetőt kérjük vezessen óvatosan! Kerülje a hirtelen gázadást és az erős fékezést, valamint a kisívű nagy sebességű kanyarodást!

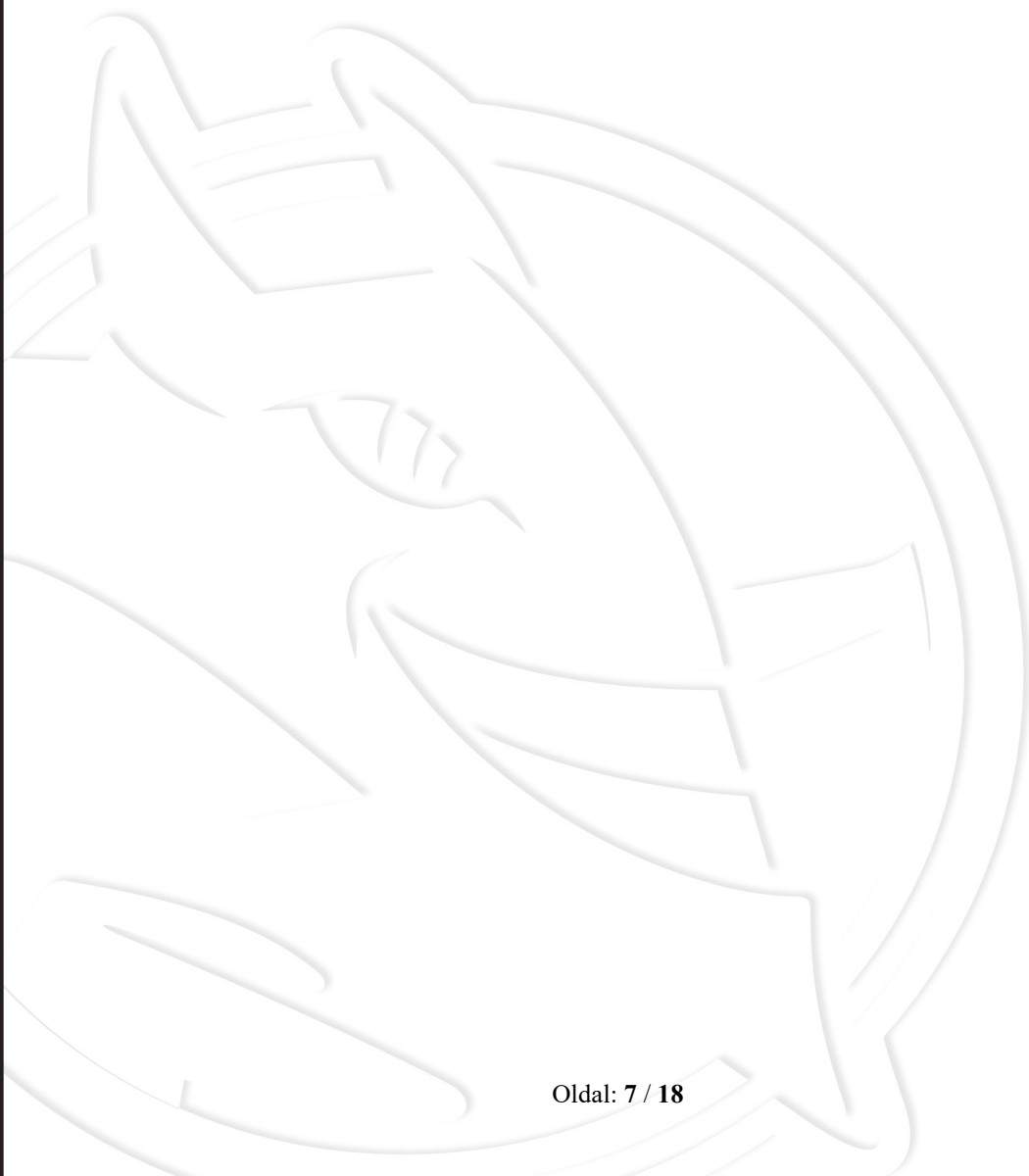
19. A szállítás közben sérült terméket is le kell szállítani. Megsemmisítésről az áru átvevője gondoskodik!

2. Rakodás és rögzítés szabályai:

1. A konténerben csak élvédővel ellátott rakatokat lehet berakodni.
2. Egy raklap adatai a következők:
 - **Standard rakat** mérete: 800 mm (szélesség) x 1 200 mm (hosszúság) x 1 650 mm (magasság)
 - Egy palettán található CAN mennyisége: 2 880 db, 10 sor, 120 db tálca, 1 db tálca 24 db CAN-t tartalmaz
 - Egy rakat bruttó súlya: 804 kg
 - **Csökkentett rakat** mérete: 800 mm (szélesség) x 1 200 mm (hosszúság) x 1 520 mm (magasság)
 - Egy palettán található CAN mennyisége: 2 592 db, 9 sor, 108 db tálca, 1 db tálca 24 db CAN-t tartalmaz
 - Egy rakat bruttó súlya: 725 kg
 - **Megemelt rakat** esetén a rakat méretei: 800 mm (szélesség) x 1 200 mm (hosszúság) x 1 800 mm (magasság)
 - Egy palettán található CAN mennyisége, amennyiben 12 db tálcával kerül megemelésre a rakat: CAN mennyisége 3 168 db, 11 sor, 132 db tálca, 1 db tálca 24 db CAN-t tartalmaz.
 - Egy rakat bruttó súlya: 880 kg
 - **Megemelt rakat** esetén a rakat méretei: 800 mm (szélesség) x 1 200 mm (hosszúság) x 1 800 mm (magasság)
 - Egy palettán található CAN mennyisége, amennyiben 6 db tálcával kerül megemelésre a rakat: CAN mennyisége 3 024 db, 11 sor, 126 db tálca, 1 db tálca 24 db CAN-t tartalmaz
 - Egy rakat bruttó súlya: 843 kg

3. A rakodás megkezdése előtt a késztermék végellenőr az SAP vállalatirányítási rendszerhez kapcsolt kézi számítógéppel (végellenőrzi, hogy a megfelelő rakatok kerültek-e előkészítésre. Amennyiben a megfelelő rakatok kerültek összekészítésre a végellenőrzés szerint, akkor megkezdhető a konténerbe rakodás.
4. A végellenőrzés sikeres végrehajtását követően történhet meg a szállításra kerülő termékekhez kapcsolódó szállítólevél és a számla kiállítása.
5. A végellenőr és a rakodásban részt vevő raktárosok feladata az összekészített rakatok szemrevételezéssel történő ellenőrzése is.
6. Abban az esetben, amennyiben a végellenőr, illetve a raktárosok sérült, nem megfelelő csomagolású rakatot észlelnek, akkor haladéktalanul intézkedni kell vagy elhárítására, vagy a sérülés mértékétől függően a teljes rakat lecseréléséről. Sérült rakat konténerre való felhelyezése szigorúan tilos!
7. A konténer falaival érintkező rakatokat 2 cm-es polisztirol lapok a konténer fala és a rakatok közé helyezésével óvni kell az esetlegesen a szállítmányozás során fellépő sérülések ellen.
8. A rakatok elhelyezése során törekedni kell a helyes súlyelosztásra, illetve egyúttal a szállítójármű tengelytúlterhelés elkerülésére.
9. A rakatok ún. 3+2-es kombinációval kerülnek berakásra a konténer belsejébe, amely alapján 3 db rakat tengelyirányt tekintve 90 fokkal elforgatva kerül a konténerbe, és 2 db rakat tengelyiránynak megfelelően egymáshoz szorosan elhelyezve. A rakatok elmozdulásának megakadályozása érdekében azon az oldalon, ahol a rakat nem közvetlenül a falhoz lett elhelyezve a rakat és a konténer fala között légszakkal kerül elhelyezésre. A légszák feladata, hogy a konténer belsejében megakadályozza azok elmozdulását. A rakatok konténerben történő elhelyezésének módját az 6. melléklet szemlélteti.
10. Abban az esetben, amennyiben 40' konténerbe 75 600 db termék kerül elhelyezésre, akkor ún. rakatemelést kell alkalmazni, mivel a konténerben 25 db rakat helyezhető el biztonságosan. Ebben az esetben 3 600 db can terméket el kell helyezni a rakatok tetején (12 x 12 db tálca + 1 x 6 db tálca). Az ily módon megemelt rakatokat a pluszba felhelyezett tálcák elmozdulásának megelőzése érdekében zsugorfóliával minden esetben rögzíteni kell.
11. A rakatok konténerbe helyezése vezetőállásos targoncák segítségével történik. A raktáros munkatársaknak fokozott körültekintéssel kell a rakatokat konténerbe helyezni az esetleges termék sérülés elkerülése érdekében. Amennyiben a termék megsérül a rakodás során, akkor a rakatot szállításra alkalmas állapotra kell hozni pl.: a sérült termékek cseréjével egybekötve a rakat újbóli zsugorfóliázásával. Amennyiben ez nem lehetséges, akkor a sérült rakatot ki kell cserélni hibátlan állapotú rakatra.

12. A rakodás során a konténerbe behelyezett rakatokat minden ötödik rakat behelyezését és légzsák felfújását követően fényképpel kell dokumentálni.
13. A konténer ajtajának bezárása során törekedni kell, hogy a bezáródó ajtó a termékben sérülést ne okozzon.
14. A bezárt ajtót a tehergépkocsi-vezető és a raktár alkalmazottja közösen látják el plombákkal. A tehergépkocsi-vezető helyezi fel a hajózarat a raktáros pedig a saját plombát.
15. A fenti folyamatot követően lehet a szállítási dokumentáció adminisztrációját elvégezni. A tehergépkocsi-vezető többek között aláírásával igazolja, hogy a rakodás során rendellenességet nem tapasztalt.



3. Az áru szállításának szabályai:

Amikor az áru felrakásra került és a szállítványozó elindult, akkor a következőket kell betartani, tudomásul venni:

1. A berakodás után az áruért a szállítványozó a felelős. Rakodóhely elhagyása után, minőségi és mennyiségi kifogásért, reklamációt nem tudunk elfogadni!
2. A szállításra vonatkozó előírások (közlekedési, munkavédelmi, higiéniai stb.) végrehajtásáért a szállítványozó a felelős.
3. Az élelmiszereket a szállítás során védeni kell az időjárás és a környezetkárosító, szennyező hatásaitól.
4. Olyan konténernek kell lennie, amely megvédi az időjárási viszontagságoktól (CAN dobozok esetében: száraz légtér és raktér, 5-30 °C közötti hőmérséklet, max. 55% relatív páratartalom, rövid időn belüli hőmérséklet ingadozások nem haladhatják meg a 10 °C-t) vagy olyan anyagokat kell alkalmazni, amely segít a káros tényezőket féken tartani (szigetelés, páraszívó anyag használata, ventilátor stb.). A PET palackok esetében fontos, hogy a fentiekben túl óvni kell őket a közvetlen napfénytől.
5. Plombázott szállítvány esetén a plombát csak a feladó vagy az átvevő veheti le, vagy az általuk megbízott személy. A szállító a plombához nem nyúlhat, épségéért a szállítás egész ideje alatt felelősséget vállal.

Amennyiben rajta kívülálló ok miatt sérül a plomba akkor fényképet és jegyzőkönyvet kell készítenie az eseményről és azonnal tájékoztatnia kell a feladót, aki meghatározza a további lépéseket.

6. A szállítványozó vezessen óvatosan! Kerülje a hirtelen gázadást és az erős fékezést, valamint a kisívű nagy sebességű kanyarodást!
7. A szállítás közben sérült terméket is le kell szállítani. Megsemmisítésről az áru átvevője gondoskodik!

Amennyiben a szállítványozó tudomást szerez arról, hogy sérült termék van a rakományban, azt azonnal jelezni kell az átadónak (vagy az átvevőnek), aki a megfelelő eljárást tudatni fogja. A kapott instrukciókat szigorúan be kell tartani!

4. Az áru átvételének szabályai:

Az anyagok átvétele során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Az élelmiszereket a kirakodás során védeni kell az időjárás és a környezetkárosító, szennyező hatásaitól.

A rakatok konténerből való kitárolása történt kézi anyagmozgató berendezéssel (ún. békával), vezetőállásos (ez preferált) vagy vezetőüléssel targoncával történhet.

Anyagmozgatást kizárólag csak megfelelő műszaki állapotú, és érvényes műszaki dokumentációval rendelkező berendezéssel szabad végezni.

A kitárolást amennyiben az vezetőállásos vagy vezetőüléssel targoncával történik minden esetben szakképzett targoncavezető végezheti kizárólag a termék szakszerűtlen anyagmozgatásából adódó károk, és balesetek, személyi sérülések megelőzése érdekében.

Amennyiben a konténer felnyitása nem a készáruraktárban történik, hanem pl.: kikötőben, vagy átrakó állomáson, depóban, akkor minden esetben törekedni kell arra, hogy a termékeket tovább szállító eszközök árubiztonsági és közlekedésbiztonsági, rakodási kapacitás (max. teherbírás) szempontból megfelelőek legyenek.

A termékek átrakása során kellő körültekintéssel kell eljárni. A szállítójárműre felhelyezett rakatok rögzítését úgy kell elvégezni, hogy azok a szállítás során ne mozdulhassanak el.

Törekedni kell arra, hogy a rakatok az átrakodás során megbontásra kerülhessenek, azaz csak homogén bontatlan rakatok szállítása történjen meg. Amennyiben ez nem kivitelezhető, akkor minden esetben törekedni kell a megbontott rakatok elmozdulása elleni védelméről, rögzítésükről.

Átrakodás esetén is szállítóeszközök higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a fuvarozónak kell gondoskodnia a helyi jogszabályi előírásoknak megfelelően. Az élelmiszer-szállító jármű alkalmasságát (résmentes burkolat stb.) és tisztaságát (beleértve a szagtalanságot stb.) rakodás előtt ellenőriznie kell. Nem megfelelőség esetén az árut nem szabad berakni.

4.1. Minőségi átvétel:

A termékátvétel alkalmával ellenőrizni kell a plomba épségét, a konténer azonosítóját, konténer hőmérsékletét és páratartalmát és szagtalanságát, rögzítőanyagok meglétét és állapotát, csomagolás épségét, az előírt jelölések (megnevezés, sarzs szám, származási ország, gyártó stb.), termékkísérő okmányok meglétét, a fogyaszthatósági-, minőség-

megőrzési időtartamokat. Ezt írásban is rögzíteni kell az Áruátvételi jegyzőkönyvön és a Konténer átvétel ellenőrzési lapon (Melléklet 2. és 3. pont).

Az áru megfelelőségét az átvevő, a szállítóokmányok aláírásával igazolja.

Nem megfelelőség esetén ki kell tölteni a Hibás szállítással kapcsolatos helyes eljárás lépései szerint (Melléklet 4. pont) a Reklamációs jegyzőkönyvet (Melléklet 5. pont.) 3 példányban. Alá kell írnia az átadónak és átvevőnek. 1 példányt az áru feladójának, 1 példányt az áru átvevőjének, 1 példányt az áru átadójának kell adni (eljuttatni).

Az 1.2 pontban leírtak alapján a konténer közúti szállítmányozása során, valamint a hajótérbe történő be-, és kitérőlése során a termék sérülésének esélye elhanyagolható köszönhetően a légzsákok adta rögzítésnek.

A konténer ajtajának felnyitását követő állapotot fényképpel kell dokumentálni arra az esetre, amennyiben a közúti szállítmányozás során, vagy a konténer daruzása során esetleg annak leesése miatt a termékek sérülése fordulna elő.

4.2.Mennyiségi átvétel:

A különböző árucsoportba tartozó anyagokat egymástól elkülönítve úgy kell átvenni és raktárba helyezni, hogy azok egymást ne szennyezzék.

A bejövő anyagokat minden esetben, a jellegüktől függően le kell mérni, vagy meg kell számolni és összehasonlítani a szállítóokmányon, valamint a megrendelők szereplő adatokkal.

Egyezőség esetén a szállítóokmányt az átvevő aláírja.

Nem megfelelőség esetén a termék nem vehető át. Hibát jelezni kell a gyártónak, aki felveszi a beszállítóval a kapcsolatot és rendezik a mennyiségi hibát.

Mellékletek:

1.Jármű ellenőrzési lap:

Vizsgálat dátuma:

Szállítás időpontja:

Jármű rendszáma:

Szállítmány megnevezése:

Vizsgáló személy:

Aláírás:

Megjegyzés:

- A jármű feltételezett használatának ellentmondó beavatkozások, pl szagtalanító anyagok használata, extra szellőztetés nem megengedett.
- Különösen az előző szállítmányokból visszamaradt illatmaradványok esetén mint pl kakaó, kávé, hal, hagyma, festék, higító, vegyszerek, olaj, éppúgy mint dohos, penészes illat nem fordulhat elő a raktérben.
- Lehetséges festék/fa illatok miatt az új vagy javított rakteret csak akkor lehet használni, amikor harmadik fél már többször használta.
- Amennyiben lehetséges, kizárólag élelmiszer szállítására alkalmazott járművek használhatóak.

Jármű ellenőrző lista	OK	Megjegyzések
- A járműnek zártnak kell lennie		
1. Tetején, oldalán lyukak nem lehetnek	1. <input type="checkbox"/>	
2. Nem lehetnek ideiglenesen javított lyukak a tetején vagy az oldalán	2. <input type="checkbox"/>	
3. Fényteszt (az ajtók bezárása után fény nem hatolhat be)	3. <input type="checkbox"/>	
4. A szellőző nyílásokat alu-szalaggal kell befedni	4. <input type="checkbox"/>	
5. Az ajtózárok megfelelően működnek	5. <input type="checkbox"/>	
6. Az ajtók vízmentesen zárnak	6. <input type="checkbox"/>	
B- A járműnek száraznak kell lennie		
7. Nincs nedves folt	7. <input type="checkbox"/>	
8. Nincs párafolt	8. <input type="checkbox"/>	
9. Nincs kondenzátum	9. <input type="checkbox"/>	
C- A járműnek tisztának kell lennie		
10. Amennyiben gőzzel tisztítanak, a járművet először ki kell szárítani	10. <input type="checkbox"/>	
11. Seprés seprűvel	11. <input type="checkbox"/>	
12. A jármű nem kezelhető/tisztítható chlorophenoltartalmú szerekkel	12. <input type="checkbox"/>	
13. Minden felületnek tisztának, kártevő-penészmentesnek és száraznak kell lennie	13. <input type="checkbox"/>	
14. Maradványanyag nem maradhat az előző használatból eredően, keresztszennyeződés lehetsége nem állhat fenn	14. <input type="checkbox"/>	
	15. <input type="checkbox"/>	
D- A járműnek szagtalannak kell lennie		
15. 15 perces zárt állapot után a járműnek semleges, friss illatot kell árasztania		
16. Előző szállítmányból vagy egyéb beavatkozásból származó, visszamaradt illatanyagoktól mentesnek kell lennie (pl.: kakaó, kávé, hal, hagyma, festék, hígító, vegyszerek, olaj vagy dohos-penészes szag)	16. <input type="checkbox"/>	
	17. <input type="checkbox"/>	
E- A jármű padlója megfelelő állapotúnak kell lennie		
17. Rakodást megelőzően 30 napon belül nem történt belső festés	18. <input type="checkbox"/>	
18. A jármű fapadlójának száraznak kell lennie	19. <input type="checkbox"/>	
19. A jármű falai nem lehetnek fa borításúak		
20. A jármű megfelelően karbantartottnak kell lennie, hogy ezzel megelőzzék a termékek sérülését, szennyeződését aállítás során (pl.: lyukak, kiálló-leszakadt alkatrészek, nem megfelelő javítások stb.)	20. <input type="checkbox"/>	

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

HACCP
rendszerdokumentáció
HELYES ÁRUKÉZELÉSI
GYAKORLAT

Kiadás dátuma: 2024. április 22.
Változat száma: AC
Szám: HELL-QC-40-0010
Oldal: 13 / 18

2.Áruátvételi jegyzőkönyv:

Áruátvétel helye:

Jegyzőkönyv kiállításának időpontja:

Fuvarlevél/CMR száma:

Az áru indulási – érkezési helye:

Jelen vannak:

Szállítványozó részéről:

fuvarozó cég neve:

sofőr neve:

igazolvány száma:

konténer azonosító:

Átvevő részéről:

átvevő cég neve:

átvevő neve:

igazolvány száma:

Az áru átvétele során az alábbi nyilatkozatot tesszük (átvevő):

Az áru átvétele során az alábbi nyilatkozatot tesszük (átadó):

szállítványozó részéről
áruátadó aláírása

áruátvevő aláírása

3.Konténer átvétel ellenőrzési lap:

Ellenőrzés dátuma:

Szállítás időpontja:

Konténer azonosító száma:

Szállítmány megnevezése:

Vizsgáló személy:

Aláírás:

Megjegyzés:

- Ventilációs regiszterek nélküli konténereket kell használni.
- A konténer feltételezett használatának ellentmondó beavatkozások, pl szagtalanító anyagok használata, extra szellőztetés nem megengedett.
- Különösen az előző szállítmányokból visszamaradt illatmaradványok esetén mint pl kakaó, kávé, hal, hagyma, festék, higító, vegyszerek, olaj, éppúgy mint dohos, penészes illat nem fordulhat elő a konténerben.
- Lehetséges festék/fa illatok miatt az új vagy javított konténereket nem lehet használni.
- Kizárólag élelmiszer szállítására alkalmazott konténerek használhatóak.
- A konténereket nyitott ajtóval nem szabad szállítani.

Konténer ellenőrző lista	OK	Megjegyzések
A- A konténernek zártnak kell lennie		
1. Tetején, oldalán lyukak nem lehetnek	1. <input type="checkbox"/>	
2. Nem lehetnek ideiglenesen javított lyukak a tetején vagy az oldalán	2. <input type="checkbox"/>	
3. Fényteszt (az ajtók bezárása után fény nem hatolhat be)	3. <input type="checkbox"/>	
4. A szellőző nyílásokat alu-szalaggal kell befedni	4. <input type="checkbox"/>	
5. Az ajtózárok megfelelően működnek	5. <input type="checkbox"/>	
6. Az ajtók vízmentesen zárnak	6. <input type="checkbox"/>	
B- A konténernek száraznak kell lennie		
7. Nincs nedves folt		
8. Nincs párafolt	7. <input type="checkbox"/>	
9. Nincs kondenzátum	8. <input type="checkbox"/>	
	9. <input type="checkbox"/>	
C- A konténernek tisztának kell lennie		
10. Amennyiben gőzzel tisztítanak, a konténert először ki kell szárítani	10. <input type="checkbox"/>	
11. Seprés seprűvel	11. <input type="checkbox"/>	
12. A konténerek nem kezelhetők/tisztíthatók chlorophenol-tartalmú szerekkel	12. <input type="checkbox"/>	
13. Minden felületnek tisztának, kártevő-penészmentesnek és száraznak kell lennie	13. <input type="checkbox"/>	
14. Maradványanyag nem maradhat az előző használatból eredően, keresztszennyeződés lehetősége nem állhat fenn	14. <input type="checkbox"/>	
D- A konténernek szagtalannak kell lennie		
15. 15 perces zárt állapot után a konténernek semleges, friss illatot kell árasztania	15. <input type="checkbox"/>	
16. Előző szállítmányból vagy egyéb beavatkozásból származó, visszamaradt illatanyagoktól mentesnek kell lennie (pl.: kakaó, kávé, hal, hagyma, festék, hígító, vegyszerek, olaj vagy dohos-penészes szag)	16. <input type="checkbox"/>	
E- A konténer padlója megfelelő állapotúnak kell lennie		
17. Rakodást megelőzően 30 napon belül nem történt belső festés	17. <input type="checkbox"/>	
18. A konténer fapadlójának száraznak kell lennie	18. <input type="checkbox"/>	
19. A konténer falai nem lehetnek fa borításúak	19. <input type="checkbox"/>	
20. A konténer megfelelően karbantartottnak kell lennie, hogy ezzel megelőzzék a termékek sérülését, szennyeződését a szállítás során (pl.: lyukak, kiálló-leszakadt alkatrészek, nem megfelelő javítások stb.)	20. <input type="checkbox"/>	

4. Hibás szállítással kapcsolatos helyes eljárás lépései:

A következőekben felsorolt lépések a minimum követelményei annak, hogy a vevő a reklamációs igényét a Hell Energy Magyarország Kft. által forgalmazott termékekkel kapcsolatban érvényesíteni tudja.

- 1) Amikor a szállítóeszközt (kamiont, vagon, konténert, stb.) kinyitják, akkor **jól át kell nézni a szállítmányt** (még kirakodás előtt).
- 2) Ha szemmel látható a probléma (sérült csomagolás, folyó termék, stb.), rögtön **fényképet kell készíteni** róla (FONTOS: hogy az áru még a szállítóeszközön legyen).

Jó minőségű képet kell készíteni:

- az árut tartalmazó kamionról és pótkocsiról,
- a rendszámról vagy a szállítóeszköz azonosítószámáról (konténer-, vagonszám, stb.),
- a hibás termékről.

A hibás termékről készített képen jól felismerhetőnek kell lennie a hibának és amennyiben az lehetséges akkor a hiba okának.

- 3) A **hibát**, a hiba okát, hibás termék mennyiségét **rá kell írni a szállító okmányokra** (CMR, fuvarlevél, stb.) és az átadóval (szállítóval) is alá kell íratni.

Majd **ki kell tölteni az áruátvételi jegyzőkönyvet** 3 példányban. Szintén alá kell írnia az átadónak és átvevőnek. 1 példányt az áru feladójának, 1 példányt az áru átvevőjének, 1 példányt az áru átadójának kell adni (eljuttatni).

- 4) Csak ezután szabad az **árut kipakolni**.

Ha rakodás közben észlelik a hibát akkor azonnal le kell állítani a rakodást és a 2-es és 3-as pontban leírtak szerint kell eljárni.

Ezeket a lépéseket pontosan és szigorúan be kell tartani!

Az átvevőnek tudomásul kell vennie, hogy bármelyik pontban leírtakat nem vagy rossz sorrendben teljesíti, akkor a reklamációját nem tudjuk elfogadni.

5.Reklamációs levél:

Reklamációval élő neve:

Reklamációval élő címe:

Az áru tárolási helye:

Reklamált termék neve:

Reklamált termék sarzsszáma:

Termék átvételének időpontja:

Hiba észlelésének időpontja:

Reklamáció oka (leírás):

Csatolmányok:

- szállítólevél másolat
- áruátvételi jegyzőkönyv
- doboz fenék fotó, palack vállának/aljának fotója (csak már bontott raklap esetén)
- éles, 4 oldali fotó a raklapról

20..... ..

áruátvevő aláírása

6.Helyes raklap elhelyezési módok:

