



POLITIKA KVALITETA I BEZBEDNOSTI HRANE

UVOD I SVRHA

Ova politika govori o posvećenosti Carlsberg Grupacije da proizvodi visoko kvalitetne proizvode koji ispunjavaju međunarodno priznate standarde kvaliteta i bezbednosti hrane, da ispoštuje sve primenljive eksterne zakonske i regulatorne zahteve, i da poštuje sve interne zahteve za kvalitet i bezbednost hrane kako je navedeno u Carlsberg priručniku o radu (COM). Usaglašenost sa ovim zahtevima obezbeđuje da proizvodi Grupacije budu bezbedni i da ispune očekivanja kupaca i potrošača po pitanju kvaliteta.

S vremena na vreme, aktivnosti i transakcije Carlsberg Grupacije mogu dovesti do reklamacija, ugovornih ili ne. Ova politika takođe uređuje način rešavanja reklamacija kupaca, potrošača i drugih lica u vezi sa dobavljačima Grupacije ili kvalitetom naših proizvoda u pogledu prevencije, ublažavanja i oporavka gubitaka Grupacije.

PODRUČJE PRIMENE

Ova politika se primenjuje globalno na rukovodstvo, zaposlene i lica pod ugovorom svih društava u Carlsberg Grupaciji, uključujući sve fabrike u vlasništvu Carlsberg-a ili licenciranim od strane Carlsberg-a i Carlsberg lokacije za prepakivanje gde se proizvode Carlsberg brendovi. Ova politika se posebno odnosi na zaposlene koji rade u odeljenjima proizvodnje.

Ova politika pokriva reklamacije koje nastaju iz transakcija sa dobavljačima Carlsberg Grupacije u vezi sa isporukom robe ili usluga, kao i reklamacije u vezi sa kvalitetom proizvoda Grupacije. Ostale vrste potraživanja, npr. u vezi sa Ljudskim resursima ili Pripajanjima i akvizicijama, nisu pokrivena u ovoj politici i predmetna društva i/ili funkcije će se baviti takvim potraživanjima u skladu sa Politikom o pravnim poslovima i intelektualnoj svojini (IS).

ZAHTEVI

1. CARLSBERG PRIRUČNIK O RADU

1.1. Piva i bezalkoholni proizvodi koji se proizvode i isporučuju od strane Carlsberg Grupacije moraju ispunjavati interne zahteve kvaliteta, kako su definisani u Carlsberg poslovniku o radu, kao i primenljive zakonske i međunarodne zahteve o kvalitetu.

1.2. Svi relevantni zaposleni moraju biti obučeni i/ili upoznati sa Carlsbergovim poslovnikom o radu, koji sadrži sve tehničke standard za Carlsberg Grupaciju, uključujući globalne zahteve za kvalitet i bezbednost hrane. Takođe moraju biti obučeni za sve primenljive nacionalne i međunarodne zakonske i zahteve kvaliteta, uključujući zahteve relevantnih standarda kvaliteta i bezbednosti hrane.

2. UPRAVLJANJE KVALITETOM I BEZBEDNOŠĆU HRANE

2.1. Sistemi upravljanja kvalitetom uspostavljeni širom Carlsberg Grupacije su osmišljeni tako da budu usaglašeni sa ISO 9001 principima i da osiguramo da Carlsbergovi proizvodi pružaju konstantno visok nivo zadovoljstva kupaca i potrošača.

2.2. Svi proizvodi, materijali i tehnologije koje koristi Carlsberg Grupacija moraju da obezbede da naši krajnji proizvodi budu bezbedni za kupce i potrošače, i da ispunjavaju sve primenljive zakone i regulativu o bezbednosti hrane.

2.3. Programi za upravljanje bezbednošću hrane koji su

uspostavljeni u čitavoj Carlsberg Grupaciji su osmišljeni da budu dosledni sa ISO 22000 principima.

2.4. Lokacije Carlsberg Grupacije koje žele formalnu sertifikaciju mogu koristiti GFSI priznate standarde bezbednosti hrane. Osnovni standard za Carlsberg Grupaciju je FSSC 22000. Lokacije koje odaberu da koriste neki drugi GFSI priznat standard moraju prvo dobiti odobrenje od potpredsednika za kvalitet Grupacije.

2.5. Proizvodne lokacije Carlsberg Grupacije pregledaju svoje podatke o učinku i posvećene su poboljšanju kvaliteta i standarda bezbednosti hrane.

2.6. Potpredsednik za kvalitet Grupacije treba da se sastaje sa rukovodstvom Carlsberg Grupacije, bilo preko Izvršne komisije (ExCom) ili Komercijalne izvršne komisije (ComEx), barem dva puta godišnje radi revidiranja statusa kvaliteta i bezbednosti hrane.

3. REŠAVANJE REKLAMACIJA

3.1. Reklamacije mogu biti podnete protiv Carlsberg Grupacije ili prijavljene istoj od strane kupaca, potrošača, dobavljača, organa ili medija, ili mogu biti identifikovane od strane interne interesne grupe. Svako lokalno društvo Carlsberg Grupacije mora imati uspostavljenu strukturu koja obezbeđuje blagovremeno identifikovanje reklamacija protiv Grupacije i/ili u slučaju problema s kvalitetom proizvoda Grupacije. Kada se identifikuje potencijalna reklamacija, ona se mora oceniti, prijaviti i rešiti na način opisan u Poslovniku za rešavanje reklamacija.

ULOGI I ODGOVORNOSTI

Telo/funkcija/pojedinac	ULOGI I ODGOVORNOSTI
ExCom	Odgovorni za odobravanje politike.
Izvršni potpredsednik kompanije Carlsberg Supply Chain (CSC)	Poseduje, podržava i obezbeđuje sprovođenje. Sveopšta odgovornost prema Izvršnoj komisiji za rešavanje reklamacija u Carlsberg Grupaciji u vezi sa dobavljačima ili kvalitetom proizvoda i za obezbeđivanje da pitanja materijalnih reklamacija u Grupaciji budu propisno rešena i iskomunicirana Izvršnoj komisiji/Komisiji za audite/Nadzornom odboru kao relevantna.
Odeljenje kvaliteta Grupacije	Vlasnik politike sa sveopštom odgovornosti prema Izvršnoj komisiji za pitanja kvaliteta i bezbednosti hrane u Carlsberg Grupaciji i za obezbeđivanje da rizici u vezi sa kvalitetom materijala i bezbednošću hrane u Grupi budu propisno rešeni i iskomunicirani Izvršnoj komisiji/Komisiji za audite/Nadzornom odboru kao relevantni. Uspostavlja globalne zahteve za kvalitet i bezbednost hrane za Carlsberg Grupaciju i održava sve prateće pisane dokumente o kvalitetu u Carlsberg poslovniku o radu.
Potpredsednici CSC-a/CSC i LSC rukovodstvo na nivou zemlje i regiona	Obezbeđuju da čitave njihove organizacije budu upoznate sa politikom i da je sprovode i da se konkretni zahtevi iz Carlsberg priručnika o radu razumeju i poštuju.
LSC lider za kvalitet u fabrici	Odgovoran za obezbeđivanje sprovođenja lokalnog programa za upravljanje kvalitetom i bezbednošću hrane, efektivno i usaglašeno sa zahtevima kvaliteta Grupacije kako je definisano u Carlsberg priručniku o radu
LSC lider fabrike	Obezbeđuje da svi zaposleni u fabrici i posetioci budu obučeni i upoznati sa primenljivim zahtevima i procedurama iz oblasti bezbednosti hrane i higijene..
Sva društva, menadžeri i zaposleni u Carlsberg Grupaciji, naročito na proizvodnim lokacijama i odeljenjima proizvodnje	Odgovorni za poštovanje politike.

POJMOVNIK

COM

Carlsberg priručnik o radu

CSC

Carlsberg Supply Company AG

Bezbednost hrane

Bezbednost hrane se odnosi na uslove i prakse koji obezbeđuju proizvodnju i isporuku bezbednih proizvoda. Ove prakse se fokusiraju na prevenciju slučajnih kontaminiranja životne sredine.

Zaštita hrane

Zaštita hrane je zaštita prehrambenih proizvoda od međunarodne kontaminacije ili zagađenja sa biološkim, hemijskim, fizičkim ili radiološkim agensima. Ovo se bavi dodatnim problemima, uključujući fizičku, ličnu i operativnu bezbednost.

FSSC 22000

Sertifikacija sistema bezbednosti hrane (eng. Food Safety System Certification) pruža okvir za efektivno upravljanje bezbednošću hrane i odgovornostima u pogledu kvaliteta. FSSC 22000 priznat od strane Globalne inicijative za bezbednost hrane (eng. Global Food Safety Initiative, GFSI), je zasnovan na postojećim ISO standardima. On potvrđuje da kompanija ima jak i efektivan sistem upravljanja bezbednošću hrane koji ispunjava regulatorne zahteve, zahteve kupaca i potrošača prehrambene industrije.

GFSI

Globalna inicijativa za bezbednost hrane (GFSI) predstavlja saradnju svetskih vodećih eksperata iz oblasti bezbednosti hrane koji predstavljaju široku paletu učesnika u lancu snabdevanja, od primarnih proizvođača do maloprodaje. Pokrenuta u maju 2000. godine, ova međunarodna inicijativa koristi repere za uspostavljanje ključnih komponenti

neophodnih za dobre standarde bezbednosti hrane i radne protokole za isporuku sertifikacije trećih lica. GFSI promoviše kontinuirano upravljanje sistemima bezbednosti hrane kako bi obezbedio isporuku bezbedne hrane potrošačima.

HACCP

Analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih tački (eng. Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP) je sistematski pristup bezbednosti hrane koji ima za cilj da identifikuje biološke, hemijske i fizičke opasnosti u proizvodnim procesima koji mogu da izazovu da gotovi proizvodi budu nebezbedni, i da osmisli mera kontrole, smanjenja i eliminisanja tih opasnosti.

ISO 9001

ISO 9001 je međunarodni standard koji navodi zahteve za sistem upravljanja kvalitetom organizacije (QMS).

ISO 22000

ISO 22000 je međunarodni standard koji daje zahteve za sistem bezbednosti hrane jedne organizacije. Naime, sistem koji uključuje interaktivnu komunikaciju, sistem upravljanja, preduslovne programe i HACCP principe.

ODSTUPANJA

Ne odobravaju se odstupanja od ove politike osim ako postoje vanredne okolnosti ili je politika očigledno neprimenljiva. Svi zahtevi za izuzetke se sačinjavaju u pisanom obliku vlasniku politike. Vlasnik politike mora da oceni i odluči o svakom zahtevu pojedinačno. Izuzeci se moraju propisno zabeležiti i dokumentovati.

REVIZIJA POLITIKE

Odeljenje kvaliteta Grupacije revidira ovu politiku na godišnjem nivou na osnovu informacija od LSC lidera kvaliteta u fabrikama. Može se izmeniti uz odobrenje Izvršne komisije. U slučaju neslaganja između engleske verzije ove politike i prevoda, engleska verzija će biti obavezujuća.

POVEZANE POLITIKE I PRIRUČNICI

- Carlsberg poslovnik o radu (COM)
- Priručnik za rešavanje reklamacija
- Politika kriznog upravljanja
- Politika o pravnim pitanjima i intelektualnoj svojini

KONTAKT

Za više informacija, molimo da se obratite potpredsedniku za kvalitet ili regionalnom direktoru za kvalitet Grupacije. Za više informacije u vezi sa rešavanjem reklamacija, molimo da se obratite Pravnom odeljenju CSC ili Odeljenju kvaliteta CSC.



Januar 2022

Carlsberg Breweries A/S
100 Ny Carlsberg Vej
1799 Copenhagen V
Denmark