

Politika kvalitete, GxP i sigurnosti hrane

Messer Croatia Plin d.o.o.

Zadovoljstvo naših kupaca predstavlja bit svih naših aktivnosti. U tu svrhu uspostavljen je sustav upravljanja kvalitetom koji uključuje sve procese potrebne za prepoznavanje potreba i očekivanja kupaca i zadovoljenju tih potreba. To je cilj svih zaposlenika Messer Croatia Plina d.o.o., jer težnja za većom kvalitetom i izbjegavanje uzroka grešaka je naš zadatak kao proizvođača i specijalista za industrijske, prehrambene i medicinske plinove, kao i obaveza da opravdamo povjerenje naših kupaca.

Sustav kvalitete zasnovali smo na zahtjevima norme HRN EN ISO 9001 i dokumentiran je u Poslovniku kvalitete, GxP i sigurnosti proizvoda. Osiguranje kvalitete postao je sastavni dio našeg posla kako u prodaji tako i u razvoju primjene plinova i novih proizvoda, proizvodnji, tehnici, opremi, informaciji i administraciji.

Sigurnost, zaštita okoliša i očuvanje energije od centralnog su značenja za tvrtku, što potvrđuje i naša sukladnost sa zahtjevima HRN EN ISO 14001 te 50001.

Utvrđivanje rizika pri proizvodnji i isporuci plinova te uspostava kontrole nad istim provodimo prema zahtjevima sustava GxP, FSSC 22000, te svih zakona i pravilnika. Ovaj sustav uspostavili smo s ciljem proizvodnje sigurnog proizvoda koji ne predstavlja rizik za zdravlje naših potrošača.

Messer prehrambeni plinovi koriste se za širok raspon namjena i primjena u prehrambenoj industriji — bilo kao dodaci hrani, pomoćna sredstva u procesu ili kao sastojci. Sigurnost i kvaliteta prehrambenih plinova ključni su za poslovanje tvrtke Messer. Svjesni važnosti uloge prehrambenih plinova, Uprava Messer Croatia Plina predana je sljedećim načelima:

- ✓ Pridržavanje zakona o hrani i zahtjeva prehrambene industrije te osiguravanje da se samo sigurna hrana stavlja na tržište.
- ✓ Identificiranje opasnosti, kao i procjena i kontrola rizika i incidenata povezanih sa sigurnošću hrane u proizvodnji i distribuciji prehrambenih plinova.
- ✓ Kontinuirano poboljšavanje učinkovitosti i djelotvornosti sustava upravljanja sigurnošću hrane i razvojem kulture o sigurnosti hrane.

Na tom putu pomoći će nam slijedeće:

- ✓ Iskustva i specijalistička znanja naših zaposlenika iz svih područja rada i na svim razinama.
- ✓ Osvjedočena sposobnost i izbor najboljih postupaka i proizvoda kroz godine i desetljeća.

- ✓ Organizacijska, tehnološka i osobna disciplina s kojom želimo ostvariti postavljene zahtjeve u svim radnim područjima kako bi opravdali povjerenje naših kupaca.
- ✓ Implementacija organizacije specifične za proizvodnju i distribuciju hrane
- ✓ Dostupnost odgovarajućih resursa i aktivno podržavanje članove organizacije u postizanju internih i korporativnih ciljeva sigurnosti hrane, uključujući djelotvoran i učinkovit sustav upravljanja sigurnošću hrane temeljen na načelima HACCP-a.
- ✓ Kontinuirana edukacija i razvoj svijesti o sigurnosti i zaštiti hrane, te praćenje povratnih informacija od strane zaposlenika i kupaca.

Dobra proizvođačka praksa (GMP), odnosi se na poštivanja niza propisa i smjernica koje provode nacionalne i međunarodne regulatorne agencije u vezi proizvodnje, testiranja i distribucije medicinskih plinova kao aktivnih farmaceutskih sastojaka (API), ili kao lijekova.

Sigurnost lijekova postićemo na način da:

- ✓ Od svih zaposlenika očekujemo da se pridržavaju proizvodnih procesa i propisa. GMP obuku prolaze svi zaposlenici u proizvodnji i distribuciji lijekova, kako bi u potpunosti razumjeli svoje uloge i odgovornosti. Procjena njihove izvedbe pomaže povećati njihovu produktivnost, učinkovitost i kompetenciju.
- ✓ Svi medicinski plinovi prolaze propisana testiranja, i kontrolu kvalitete prije distribucije potrošačima. Obvezujemo se osiguravati da svi materijali, sirovine i druge komponente, imaju jasne specifikacije u svakoj fazi proizvodnje.
- ✓ Procesi su pravilno dokumentirani, jasni i dosljedni. Upute i procedure su distribuirane svim zaposlenicima. Kroz redovite audite osigurano je da se svi zaposlenici pridržavaju propisa i ispunjavaju potrebne standarde organizacije.
- ✓ Prostorije i oprema se održavaju čistima, sva oprema se redovito umjerava i održava.
- ✓ Primjenjujemo dobru praksu naučenu kroz suradnju s regulatornim tijelima i Messer grupom.

Ova je obveza dostupna svim zaposlenicima Messera. Odražava motivaciju Messer Croatia Plina da doprinese stvaranju naprednih i sigurnih proizvodnih tehnologija za hranu i lijekove kako bi se postigla njihova visoka razina kvalitete i sigurnosti, kao i da se kontinuirano poboljšava sposobnost da se zadovolje očekivanja industrije.

Izdano: 18.09.2024.

Predsjednik Uprave MCP:
Robert Mustač, dipl.oec.

