



# **POLITIKA KVALITETE I SIGURNOSTI HRANE**

## UVOD I NAMJENA

Ova politika utvrđuje predanost Carlsberg grupe proizvodnji visokokvalitetnih i sigurnih proizvoda koji zadovoljavaju očekivanja kupaca i potrošača. Sustavi kvalitete i sigurnosti hrane Carlsberg grupe dizajnirani su tako da zadovoljavaju interno priznate standarde kvalitete i sigurnosti hrane, da budu u skladu sa svim primjenjivim vanjskim pravnim i regulatornim zahtjevima te da budu u skladu sa svim internim zahtjevima navedenim u Carlsberg operativnom priručniku (COM). Za provedbu ove politike, svaka relevantna razina organizacije bit će posvećena osiguravanju da svi proizvodi, procesi, procedure i objekti zadovoljavaju postojeće standarde kvalitete i sigurnosti hrane.

Da ispunimo ove standarde, moramo:

- Suradivati s kupcima i dobavljačima.
- Poticanje, uspoređivanje i dijeljenje znanja između naših ljudi i objekata kako bismo kontinuirano poboljšavali kvalitetu i sigurnost hrane, istovremeno osiguravajući da održimo ciljeve uspješnosti.
- Postaviti jasne standarde i komunicirati sa svim zaposlenicima i dobavljačima dok se prati i ocjenjuje prema tim standardima kako bi se osigurala usklađenost.
- Kontinuirano educirati i osposobljavati zaposlenike, pozivajući ih na odgovornost za praćenje, ocjenjivanje i kontrolu kvalitete i sigurnosti hrane.

## OPSEG

Ova politika se globalno primjenjuje na upravu, zaposlenike i ugovorne radnike svih subjekata u Carlsberg grupi, uključujući sva partnerstva/licencirana/mjesta za zajedničko pakiranje u svim poduzećima u vlasništvu Carlsberga na kojima se proizvode brandovi Carlsberg grupacije. Ova politika pokriva pritužbe i zahtjeve koji se odnose na kvalitetu proizvoda grupe.

# ZAHTJEVI

## 1. CARLSBERG OPERATIVNI PRIRUČNIK

1.1. Proizvodi od piva i pića koje proizvodi i isporučuje Carlsberg grupa moraju ispunjavati sve interne zahtjeve kvalitete, kako je definirano u COM-u, kao i sve primjenjive nacionalne i međunarodne zakonske zahtjeve i zahtjeve kvalitete.

1.2. Svi relevantni zaposlenici moraju biti osposobljeni i/ili se upoznati s COM-om, koji sadrži sve tehničke standarde za Carlsberg grupu, uključujući globalne zahtjeve kvalitete i sigurnosti hrane. Također, moraju biti osposobljeni za sve primjenjive nacionalne i internacionalne pravne zahtjeve i zahtjeve kvalitete, uključujući zahtjeve relevantnih standarda za kvalitetu i sigurnost hrane.

## 2. UPRAVLJANJE KVALITETOM I SIGURNOŠĆU HRANE

2.1. Sustavi upravljanja kvalitetom u cijeloj Carlsberg grupi dizajnirani su da budu u skladu s načelima ISO 9001 i da osiguraju da Carlsberg-ovi proizvodi pružaju dosljedno visoku razinu zadovoljstva kupaca i potrošača.

2.2. Svi proizvodi, materijali i tehnologije, koje koristi Carlsberg grupa, moraju osigurati da su naši krajnji proizvodi sigurni za kupce i potrošače te da zadovoljavaju sve važeće zakone i propise o sigurnosti hrane.

2.3. Programi upravljanja sigurnošću hrane koji su na snazi u cijeloj Carlsberg grupi osmišljeni su tako da budu u skladu s načelima ISO 22000.

2.4. Proizvodne lokacije Carlsberg grupe koje traže certifikaciju svog sustava upravljanja sigurnošću hrane moraju koristiti GFSI priznati ili tehnički ekvivalentni standard sigurnosti hrane.

2.5. Proizvodne lokacije Carlsberg grupe pregledavaju svoje podatke o performansama i predane su poboljšanju svojih standarda kvalitete i sigurnosti hrane.

2.6. Potpredsjednik trebao bi se sastajati s vodstvom Carlsberg grupe, bilo izvršnim odborom (EXCOM) ili komercijalnim izvršnim direktorom (COMEX), najmanje dva puta godišnje kako bi se pregledao status kvalitete i sigurnosti hrane.

## 3. POSTUPANJE SA ZAHTJEVIMA

3.1. Kupci, potrošači, dobavljači, vlasti ili mediji mogu podnijeti pritužbe ili zahtjeve ili ih prijaviti Carlsberg grupi ili ih mogu identificirati interni dioničari. Svaki lokalni pravni subjekt Carlsberg grupe mora imati uspostavljenu strukturu koja osigurava pravovremeno prikupljanje i identifikaciju pritužbi u slučaju problema s kvalitetom proizvoda grupe. Kada se utvrdi pritužba ili zahtjev, to se mora istražiti.

# ROLES AND RESPONSIBILITIES

## Tijelo/funkcija/pojedinci

## Uloge i odgovornosti

ExCom

Odgovoran za odobravanje politike.

EVP Carlsberg-ov opskrbeni lanac

Posjeduje, podupire i osigurava provedbu politike. Ukupnu odgovornost ExCom-a za pitanja rješavanja šteta u Carlsberg grupi koje se odnose na dobavljače ili kvalitetu proizvoda i za osiguravanje da se pitanja rješavanja materijalnih zahtjeva u grupi propisano rješavaju i priopćavaju ExCom/AC/SB prema potrebi.

Kvaliteta grupe

Vlasnik police s ukupnom odgovornošću za ExCom za pitanja kvalitete i sigurnosti hrane u Carlsberg grupi i za osiguravanje da se o kvaliteti materijala i rizici sigurnosti hrane u grupi propisano pobrinu i da se o njima obavijesti ExCom/AC/SB ukoliko je to potrebno. Uspostavlja globalne zahtjeve kvalitete i sigurnosti hrane za Carlsberg grupu i održava sve povezane pisane dokumente o kvaliteti u COM-u.

Voditelj ISC-ove nabave, kvalitete i pravnih poslova

Funkcionalno i zajedničko odgovorni za implementaciju, praćenje i razvoj zahtjeva za rješavanje potraživanja na globalnoj razini, uključujući prateći priručnik za postupanje po zahtjevima.

Potpredsjednici ISC-a/državnih i regionalnih ISC-a i LSC-a

Osigurati svijest i provedbu politike u cijeloj svojoj organizaciji te razumijevanje i poštivanje specifičnih zahtjeva COM standarda.

---

Voditelj kvalitete LSC-a

Odgovoran za osiguravanje provedbe, djelotvornosti i usklađenosti lokalnog programa upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane s grupnim zahtjevima kvalitete kako je definirano u COM-u.

---

Voditelj LSC-a

Osigurava da su svi zaposlenici i posjetitelji obučeni i svjesni primjenjivih zahtjeva i postupaka sigurnosti hrane i higijene.

---

Svi subjekti, rukovoditelji i zaposlenici u Carlsberg grupi, posebno u proizvodnim pogonima i odjelima

Odgovoran za pridržavanje ove politike.

---

# RJEČNIK

## COM

Carlsberg-ov operativni priručnik

## CSC

Carlsberg-ova opskrbna tvrtka AG

## Sigurnost hrane

Sigurnost hrane odnosi se na uvjete i prakse koji osiguravaju proizvodnju i isporuku sigurnih proizvoda. Te prakse su usmjerene na sprječavanje slučajne kontaminacije okoliša.

## Obrana hrane

Obrana hrane je zaštita prehrambenih proizvoda od namjerne kontaminacije ili krivotvorenja biološkim, kemijskim, fizikalnim ili radiološkim agensima. Bavi se dodatnim problemima, uključujući fizičku, kadrovsku i operativnu sigurnost.

## FSSC 22000

Certifikacija sustava sigurnosti hrane pruža okvir za učinkovito upravljanje sigurnošću hrane i odgovornostima za kvalitetu. FSSC 22000, priznat od strane Globalne inicijative za sigurnost hrane, temelji se na postojećim ISO standardima. To pokazuje da tvrtka ima čvrst i učinkovit sustav upravljanja sigurnošću hrane kako bi zadovoljila zahtjeve regulatora, klijenata u poslovanju s hranom i potrošača.

## GFSI

Globalna inicijativa za sigurnost hrane suradnja je vodećih svjetskih stručnjaka za sigurnost hrane koji predstavljaju širok raspon sudionika u lancu opskrbe, od primarnih proizvođača do maloprodaje.

Ova međunarodna inicijativa, koja je osnovana u svibnju 2000., koristila je komparativnu analizu za utvrđivanje ključnih komponenti potrebnih za dobre sigurnosne standarde i operativne protokole za isporuku certifikacije treće strane. GFSI promovira kontinuirano poboljšanje sustava upravljanja sigurnošću hrane kako bi se osigurala isporuka hrane za prodaju potrošača.

## HACCP

Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke sustavni je pristup sigurnosti hrane čiji je cilj identificirati biološke, kemijske i fizičke opasnosti u proizvodnim procesima koje bi mogle uzrokovati nesigurnost gotovog proizvoda, te osmišljava radnje za kontrolu, smanjenje ili uklanjanje tih opasnosti.

## ISO 9001

ISO 9001 je međunarodna norma koja postavlja naše zahtjeve za sustav upravljanja kvalitetom organizacije (QMS).

## ISO 22000

ISO 22000 je međunarodna norma koja postavlja naše zahtjeve za organizacijski sustav sigurnosti hrane, odnosno sustav koji uključuje interaktivnu komunikaciju, upravljanje sustavom, pred uvjetne programe i HACCP načela.

## ODSTUPANJA

Nikakva izuzeća od ovih smjernica ne mogu se odobriti osim ako postoje iznimne okolnosti ili ako pravila nisu primjenjiva. Svi zahtjevi za izuzeća moraju se podnijeti u pisanom obliku vlasniku. Vlasnik mora procijeniti i odlučiti o svakom zahtjevu pojedinačno. Izuzeća moraju biti propisano zabilježena i dokumentirana.

## REVIZIJA POLITIKE

Grupa kvalitete mora svake godine pregledati ove smjernice uz doprinos voditelja kvalitete LSC-a. može se izmijeniti u bilo kojem trenutku uz odobrenje ExCom-a. Ukoliko dođe do bilo kakvih odstupanja između engleske verzije i prevedene verzije, engleska verzija će biti obavezujuća.

## POVEZANE DIREKTIVE I PRIRUČNICI

- Carlsberg Operational Manual (COM) – Carlsberg-ov operativni priručnik
- Claims Handling Manual – Priručnik za rješavanje upita
- Crisis Management Policy – Politika upravljanja krizama
- Legal & Intellectual Property (IP) Policy – Pravna politika i politika intelektualnog vlasništva

## KONTAKT

Za više informacija, obratite se VP-u za kvalitetu ili regionalnom direktoru grupe za kvalitetu. Za više informacija o rješavanju zahtjeva i upita, kontaktirajte advokata CSC-a ili CSC-a kvalitete.

HRVATSKI

**January 2022**

**Replaces January 2018 version**

Carlsberg Breweries A/S

100 Ny Carlsberg Vej

1799 Copenhagen V Denmark