

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, dodávatelia surovín a pomocných materiálov používaných pri výrobe a spracovaní potravín musia určiť, zaviesť a zachovávať trvalý postup alebo postupy založené na zásadách HACCP.

Cieľom je trvalé zabezpečovanie bezpečnosti potravín v súčinnosti s ustanoveniami platných právnych predpisov EU.

Messer Tatragas, spol. s r.o., si uvedomuje zodpovednosť voči zákazníkom, vo výrobnom procese identifikuje a kontroluje riziká, zabraňuje možnému nebezpečenstvu ohrozenia, dbá na zdravotnú neškodnosť vyrábaných plynov a produktov pre použitie v potravinárstve. Dodržiava zásady správnej výrobných praxe a požiadavky na potravinovú bezpečnosť vyrábaných produktov.

V rámci skupiny Messer sa aj Messer Tatragas, spol. s r.o. zaviazal podpisom svojich konateľov a poverených osôb rešpektovať dokument NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004, z 29. apríla 2004, o hygiene potravín, predovšetkým VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY, uvedené v časti PRÍLOHA II.

KAPITOLA VIII

Osobná hygiena

1. Každá osoba pracujúca v oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, musí dodržiavať vysoký stupeň osobnej čistoty a nosiť vhodný, čistý odev a kde je to potrebné, ochranný odev.
2. Žiadnej osoba, ktorá trpí alebo je nosičom ochorenia, ktoré sa môže prenášať potravinami, alebo je postihnutá, napríklad infikovanými poraneniami, kožnými infekciami, vredmi alebo hnačkou sa nepovoľuje manipulovať s potravinami alebo vstupovať v akomkoľvek postavení do akejkoľvek oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ak existuje pravdepodobnosť priamej alebo nepriamej kontaminácie. Každá takto postihnutá osoba, ktorá je zamestnaná v potravinárskom podniku, a ktorá by mohla prísť do styku s potravinami, musí ochorenie alebo príznaky, a ak je to možné, ich príčinu, okamžite hlásiť prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku.

08.03.2023

Michal Paľa
Konateľ spoločnosti
v.r.

Jana Némethová
FSO, koordinátor HACCP a SVP
v.r.

Zamestnanci spoločnosti Messer Tatragas, spol. s r.o. sú povinní rešpektovať uvedené požiadavky, dodržiavať zásady správnej výrobných praxe a požiadavky na potravinovú bezpečnosť vyrábaných produktov (v rámci platnej Politiky kvality a životného prostredia).

Plyny pre potravinárstvo sú považované v zmysle platných právnych predpisov SR za prídavné (aditívne) látky, je povinnosťou výrobcu ich aj takto označovať a dbať na zásady Správnej výrobných praxe (SVP). Splňajú náročné požiadavky Európskej únie na kvalitu a zaručujú bezpečnosť potravín týkajúce sa označovania, kritériá čistoty a hygienické požiadavky výroby a distribúcie.

Zabezpečenie kvality a prehlásenie k plneniu požiadaviek

Výroba a distribúcia plynov spoločnosti Messer Tatragas, spol. s r.o., zodpovedá požiadavkám kvality pre technické plyny v potravinárskych aplikáciách, ich bezpečnému používaniu v potravinárskom priemysle v zmysle smernice EU 178/2002, EU 1333/2008, EU 852/2004, Potravinového kódexu SR a FSSC 22000 Food Safety Management System Certification.

Výrobky splňajú špecifikáciu výrobcu a požiadavky na špecifikácie prídavných látok v potravinách v zmysle nariadenia Komisie (EÚ) č. 231/2012. Neobsahujú žiadne alergény podľa nariadenia (EÚ) č. 1169/2011, príloha II.

Používané sú materiály a predmety sú určené na styk s potravinami EU 1935/2004. Všetky tlakové nádoby sú v súlade s požiadavkami európskych právnych predpisov týkajúcich sa použitiu plynov pre potravinárske aplikácie. Opravy a údržba (vrátane čistenia) tlakových nádob neovplyvňuje nepriaznivo kvalitu primárneho obalového materiálu. Voda použitá na hydraulické tlakové skúšky má kvalitu pitnej vody, operácie opravy a údržby nepredstavujú žiadne nebezpečenstvo pre kvalitu ďalších naplnených plynov.

Pri výrobe výrobkov nie sú nepoužívané geneticky modifikované organizmy (GMO) a / alebo deriváty GMO. Dodávané produkty splňajú požiadavky na mikrobiologickú kvalitu plynov používaných na potravinárske účely.

Produkty sú vyrábané vrátane balenia, kontroly kvality a hygieny, v plnej zhode s požiadavkami zásad HACCP, SVP a platných STN.

Ing. Michal Paľa
Konateľ

Ing. Jana Némethová
Manažér QM/RA, FSSC, HACCP a SVP
Food Safety Officer