KEYFİYYƏT VƏ QİDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ ÜZRƏ

QLOBAL SİYASƏT



MƏZMUN

Bu Siyasət Carlsberg Group-un istehlakçıların gözləntilərini qarşılayan yüksək keyfiyyətli və təhlükəsiz məhsulların istehsalına dair öhdəliklərini əks etdirir. Carlsberg Group-un Keyfiyyət və Qida Təhlükəsizliyi standartları beynəlxalq səviyyədə qəbul edilmiş keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi standartlarına uyğunluğu, qüvvədə olan bütün qanunvericilik və normativ tələblərin, eləcə də Carlsberg Əməliyyat Təlimatında (COM) əksini tapmış daxili tələblərin yerinə yetirilməsini təmin edir.

ÖHDƏLİKLƏRİMİZ

Carlsberg Group bütün əməliyyatları üzrə güclü Keyfiyyət və Qida Təhlükəsizliyi Mədəniyyətinin formalaşdırılmasına, qorunub saxlanılmasına və davamlı olaraq təkmilləşdirilməsinə çalışır. Bu mədəniyyət rəhbərliyin öhdəliyinə, aydın məsuliyyət bölgüsünə, açıq ünsiyyətə, əməkdaşların fəal iştirakına, sərištələrin inkişaf etdirilməsinə və davamlı təkmilləşdirməyə əsaslanır. Bu yanaşma keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi prinsiplərinin təşkilatın bütün səviyyələrində gündəlik qərarların qəbul edilməsi prosesinə və davranış qaydalarına inteqrasiyasını təmin edir.

Biz aşağıdakı prinsiplərə əməl etməyi öhdəmizə götürürük:

- Müştərilər və təchizatçılarla səmərəli əməkdaşlığı təmin etmək.
- Rəhbərliyin keyfiyyət və qida təhlükəsizliyinə dair öhdəliklərini əyani şəkildə nümayiş etdirmək, bununla da qarşılıqlı etimadı gücləndirmək və hesabatlılıq prinsipini təşviq etmək.
- Keyfiyyət və qida təhlükəsizliyinin davamlı inkişafını təmin etmək üçün əməkdaşlar və müəssisələr arasında bilik və təcrübə mübadiləsini təşviq etmək, fəaliyyət göstəricilərini müqayisə etmək və qabaqcıl təcrübələri paylaşmaq.
- Dəqiq standartlar müəyyənləşdirmək, bütün əməkdaşları və təchizatçıları qarşıya qoyulan tələblər barədə məlumatlandırmaq, habelə həmin tələblərə əməl olunmasını izləmək və qiymətləndirmək.
- Əməkdaşların bilik və bacarıqlarını davamlı olaraq artırmaq və onlara təlim keçirilməsini təmin etmək, riskləri müəyyənləşdirmək, hər hansı narahatlıq doğuran halları təzyiq və ya təqib qorxusu olmadan bildirmək, habelə keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi sahəsində əldə olunan nəticələrə görə məsuliyyət daşımaq üçün onlara müvafiq səlahiyyət və imkanlar vermək.

BU SİYASƏT KİMLƏR ÜÇÜN NƏZƏRDƏ TUTULUB?

Bu Siyasət Carlsberg Group-a daxil olan bütün müəssisələrin rəhbərliyinə, əməkdaşlarına və müqavilə əsasında çalışan işçilərinə, o cümlədən Carlsberg-ə məxsus olan, birgə müəssisə və lisenziya əsasında fəaliyyət göstərən, habelə Carlsberg brendlərinin müqavilə əsasında istehsal edildiyi müəssisələrdə qlobal miqyasda tətbiq olunur. Siyasətin əhatə dairəsinə Group məhsullarının keyfiyyətinə dair daxil olan şikayətlər və irəli sürülən iddialar daxildir.

BU SİYASƏTİN ƏSAS PRİNSİPLƏRİ

Səmərəli Keyfiyyət və Qida Təhlükəsizliyi İdarəetmə Sistemi və güclü Keyfiyyət və Qida Təhlükəsizliyi Mədəniyyəti vasitəsilə Carlsberg məhsullarının təhlükəsizliyini, davamlı keyfiyyətini, habelə istehlakçıların, müştərilərin və tənzimləyici orqanların gözləntilərinə uyğunluğunu təmin etmək.





TƏLƏBLƏR

1. CARLSBERG ƏMƏLİYYAT TƏLİMATI

1.1. Carlsberg Group tərəfindən istehsal edilən və təchiz olunan bütün məhsullar COM-da (Carlsberg əməliyyat təlimatı) müəyyən edilmiş daxili tələblərə, habelə tətbiq olunan milli və beynəlxalq qanunvericilik, keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi tələblərinə cavab verməlidir.

1.2. Bütün müvafiq əməkdaşlar Carlsberg Group-un keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi üzrə tələbləri də daxil olmaqla, bütün texniki standartlarını ehtiva edən COM üzrə təlimlərdə iştirak etməli və/və ya onun məzmunu ilə tanış olmalıdırlar. Onlar, həmçinin tətbiq olunan bütün milli və beynəlxalq qanunvericilik və keyfiyyət tələbləri, o cümlədən müvafiq keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi standartlarının tələbləri üzrə təlim keçməlidirlər.

2. KEYFİYYƏT VƏ QİDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ SAHƏSİNDƏ RƏHBƏRLİK FƏALİYYƏTİ

2.1. Carlsberg Group üzrə keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemləri ISO 9001 və ISO 22000 standartlarının prinsiplərinə, eləcə də GFSI tərəfindən tanınan standartlara uyğun şəkildə hazırlanmışdır. Bu sistemlərin məqsədi Carlsberg məhsullarının istehlakçılarda və müştərilərdə daim yüksək məmnunluq səviyyəsi yaratmasını təmin etməkdir.

2.2. Carlsberg Group idarəetmə sisteminin səmərəliliyini artırmağa yönəlmiş müsbət Keyfiyyət və Qida Təhlükəsizliyi Mədəniyyətini formalaşdırmalı, tətbiq etməli və qoruyub saxlamalıdır.

2.3. Rəhbərliyin bütün səviyyələri həyata keçirdikləri tədbirlər, resursların təmin edilməsi, məlumat mübadiləsi və şəxsi nümunə vasitəsilə keyfiyyət və qida təhlükəsizliyinə dair öhdəliklərini nümayiş etdirməlidirlər.

2.4. Əməkdaşların keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi sahəsində həyata keçirilən tədbirlərdə fəal iştirakı təşviq edilməli, onların narahatlıq doğuran məsələləri bildirmələri, uyğunsuzluqlar barədə məlumat vermələri və davamlı təkmilləşdirməyə töhfə vermələri üçün zəruri şərait yaradılmalıdır.

2.5. Carlsberg Group-un qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin sertifikatlaşdırılmasını hədəfləyən istehsal müəssisələri GFSI tərəfindən tanınan və ya texniki baxımdan ona ekvivalent olan standartdan istifadə etməlidirlər.

2.6. Keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi mədəniyyətinin effektivliyi əsas fəaliyyət göstəriciləri (KPI-lər), auditlər, rəhbərliyin təhlilləri, təlimlərin effektivliyinin qiymətləndirilməsi, əməkdaşların rəyləri və insidentlərin təhlili vasitəsilə izlənilməli, habelə davamlı olaraq təkmilləşdirilməlidir.

3. KEYFİYYƏT VƏ YA QİDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İLƏ BAĞLI İDDİALARIN ARAŞDIRILMASI VƏ İDARƏ EDİLMƏSİ

3.1. Müştərilər, istehlakçılar, təchizatçılar, səlahiyyətli orqanlar və ya media Carlsberg Group ilə bağlı şikayət və iddialarını bildirə və ya müvafiq məlumatları Group-a təqdim edə bilərlər. Bu hallar, eyni zamanda, Group-un daxili tərəfdaşları tərəfindən də müəyyən edilə bilər. Carlsberg Group-un hər bir yerli hüquqi şəxsi Group-un məhsullarının keyfiyyəti və ya qida təhlükəsizliyi ilə bağlı şikayətlərin vaxtında toplanmasını, qeydiyyata alınmasını, qiymətləndirilməsini və araşdırılmasını təmin edən prosedur müəyyən etməlidir.



QAYDA POZUNTUSU NECƏ BİLDİRİLMƏLİDİR

Bütün əməkdaşlar siyasətlərimizə riayət olunması ilə bağlı suallar vermək, məsləhət almaq və ehtimal olunan pozuntular barədə məlumat verməklə bağlı məsuliyyət daşıyırlar. Əgər əməkdaş hər hansı Carlsberg əməkdaşının və ya nümayəndəsinin bu siyasətin tələblərini pozan hərəkətlərə yol verdiyini və ya belə hərəkətləri davam etdirdiyini görərsə və ya bundan şübhələnərsə, bu barədə öz rəhbərinə və ya uyğunluq üzrə məsul şəxsə məlumat verməlidir.
Bundan əlavə, işçilər, dəyər zəncirimizin üzvləri və fəaliyyət göstərdiyimiz icmalar anonim olaraq "Speak Up" xəttimizdən və veb-əsaslı hesabat alətimizdən istifadə edə bilərlər.

Məsələlər barədə bizə məlumat verildikdə, onları bildirənlərin hüquqlarını qoruyacağıq və yaxşı niyyətlə məsələ qaldıran və ya araşdırmaya kömək edən hər kəsə qarşı hər hansı cəza və ya intiqam tədbirinə yol verməyəcəyik.
"Speak Up" siyasətimiz məsələlərin necə araşdırıldığı barədə daha ətraflı məlumatı ehtiva edir.

TƏRİFLƏR VƏ ƏSAS ANLAYIŞLAR

COM

Carlsberg Əməliyyat Təlimatı.

CSC

"Carlsberg Supply Company AG."

QİDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ

Qida təhlükəsizliyi məhsulların təhlükəsiz şəkildə istehsal olunmasını və çatdırılmasını təmin edən müvafiq şəraitin və praktiki tədbirlərin məcmusudur. Bu tədbirlərin əsas məqsədi məhsulların çirklənməsinin qarşısını almaqdır.

QİDA MÜHAFİZƏSİ

Qida mühafizəsi qida məhsullarının qəsdən çirkləndirilməsinə və ya tərkibinin qəsdən dəyişdirilməsinə qarşı mühafizəsini nəzərdə tutur. Buraya həmçinin fiziki təhlükəsizlik, işçi heyətinin mühafizəsi və əməliyyatların təhlükəsizliyinə dair əlavə məsələlər daxildir.

FSSC 22000

Qida Təhlükəsizliyi Sistemi üzrə Sertifikatlaşdırma qida təhlükəsizliyi və keyfiyyətlə bağlı öhdəliklərin səmərəli idarə olunması üçün çərçivə təmin edir. FSSC 22000, Qlobal Qida Təhlükəsizliyi Təşəbbüsü (GFSI) tərəfindən qəbul edilən və mövcud ISO standartlarına əsaslanan sertifikatlaşdırma sistemidir. Bu, şirkətin tənzimləyici orqanların, qida sənayesi sahəsində fəaliyyət göstərən müştərilərin və istehlakçıların tələblərinə cavab verən etibarlı və səmərəli qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminə malik olduğunu təsdiq edir.

GFSI

Qlobal Qida Təhlükəsizliyi Təşəbbüsü (GFSI) ilkin istehsalçılardan pərakəndə satış müəssisələrinədək təchizat zəncirinin müxtəlif iştirakçılarını təmsil edən dünyanın aparıcı qida təhlükəsizliyi mütəxəssislərinin əməkdaşlıq platformasıdır. 2000-ci ilin may ayında fəaliyyətə başlayan bu beynəlxalq təşəbbüs müqayisəli qiymətləndirmə metodundan istifadə etməklə yüksək qida təhlükəsizliyi standartlarının təmin edilməsi və üçüncü tərəf tərəfindən sertifikatlaşdırmanın həyata keçirilməsi üçün zəruri olan əsas komponentləri və əməliyyat prosedurlarını müəyyən etmişdir. GFSI istehlakçılara təhlükəsiz qida məhsullarının çatdırılmasını təmin etmək məqsədilə qida təhlükəsizliyinin idarə edilməsi sistemlərinin davamlı təkmilləşdirilməsini təşviq edir.

HACCP

Təhlükələrin təhlili və kritik nəzarət nöqtələri (HACCP) hazır məhsulun təhlükəsizliyinə xələl gətirə biləcək bioloji, kimyəvi və fiziki risklərin nəzarətdə saxlanılmasına, azaldılmasına və ya aradan qaldırılmasına yönəlmiş qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsinə dair sistemli yanaşmadır.

ISO 9001

ISO 9001 təşkilatlarda keyfiyyətin idarə edilməsi sisteminin (QMS) hansı tələblərə cavab verməli olduğunu müəyyənləşdirən beynəlxalq standartdır.

ISO 22000

ISO 22000 təşkilatlarda qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsi sisteminə dair tələbləri müəyyənləşdirən beynəlxalq standartdır. Sözügedən sistem qarşılıqlı məlumat mübadiləsini, sistemin idarə olunmasını, zəruri ilkin proqramları və HACCP prinsiplərini özündə birləşdirir.

VƏZİFƏLƏR VƏ MƏSULİYYƏTLƏR

VƏZİFƏ/AD	MƏSULİYYƏTLƏR
İcraiyyə Komitəsi Siyasət Sponsoru [Group-un Əməliyyat fəaliyyəti üzrə İcraçı Vitse-Prezidenti]	• Qlobal Siyasət üzrə Sponsor strateji nəzarəti təmin edən yüksək vəzifəli rəhbərdir. O, zəruri resursların ayrılmasını təmin edir və siyasəti icraçı rəhbərlik səviyyəsində təşviq edir. Siyasətin təsdiq edilməsi üzrə məsuliyyət daşıyır.
Siyasət sahibi [Group-un Keyfiyyət üzrə vitse-prezidenti)	• Qlobal Siyasət Sahibi siyasətin bütün mərhələlərinə cavabdehdir və onun təşkilatın strategiyasına, uyğunluq standartlarına və əməliyyat tələblərinə uyğunluğunu təmin edir. • Siyasət çərçivəsinin yekun təsdiqinə görə məsuliyyət daşıyır. • İllik risk əsaslı siyasətlə bağlı fəaliyyət planını və təlim vasitələri toplusunu müəyyənləşdirir və təqdim edir. • Bütün istisna halları və dəyişiklikləri təsdiqləyir və onların üzərində nəzarəti həyata keçirir.
Siyasətin predmeti üzrə mütəxəssis [Group-un Keyfiyyət funksiyası]	• Carlsberg Group-da keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi məsələləri, habelə Group üzrə mühüm keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi risklərinin lazımi qaydada nəzərdən keçirilməsinin və müvafiq hallarda İcra Komitəsinə (ExCom) və Müşahidə Şurasına çatdırılmasının təmin edilməsi üzrə tam məsuliyyət daşıyır. Carlsberg Group üçün keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi sahəsində qlobal tələbləri müəyyənləşdirir, habelə keyfiyyətlə bağlı müvafiq yazılı sənədlərin hamısının COM sistemində saxlanılmasını təmin edir. • Siyasət tələblərinə riayət edilməsinə nəzarət edir və istisna hallarla bağlı təlimat verir.
Ölkə, region və funksiyalar üzrə struktur bölmə rəhbərləri	• Keyfiyyət və qida təhlükəsizliyi siyasətinin yerli səviyyədə tətbiq edilməsini təmin etmək, onu regional tələblərə uyğunlaşdırmaq və eyni zamanda uyğunluğu qorumaq üzrə məsuliyyət daşıyır.
Carlsberg Group-a daxil olan bütün təşkilatlar, rəhbərlər və işçilər	• Gündəlik iş fəaliyyətində Siyasətin mahiyyətinin anlaşılması və ona riayət edilməsi üzrə məsuliyyət daşıyır. • Siyasətdəki yeniliklər barədə məlumatlandırılır və səmərəli şəkildə riayət edilməsi üçün təlimlər keçirilir. • Hər hansı sual yarandıqda, onlar yerli Keyfiyyət üzrə Regional Direktora müraciət etməlidirlər. Keyfiyyət üzrə Regional Direktor isə zərurət yarandıqda məsələni Group-un Keyfiyyət üzrə Vitse-prezidenti ilə dəqiqləşdirməlidir.

NƏCƏ NƏZARƏT EDİRİK

Keyfiyyət və Qida Təhlükəsizliyi Siyasətinə riayət olunmasına COM tələbləri üzrə özünüqiymətləndirmələr və əsas fəaliyyət göstəricilərinin (KPI) nəzərdən keçirilməsi vasitəsilə nəzarət edirik.

Eyni zamanda, risklər və imkanlar hər il sistemli şəkildə müəyyənləşdirilir və qiymətləndirilir. Prioritet istiqamətlər üzrə daxili audit proqramı icra olunur və ya konkret məsələlər dərindən araşdırılır, habelə seçmə qaydada qəfil yoxlamalar keçirilir. GFSI qida təhlükəsizliyi standartlarına uyğunluğun xarici auditlər vasitəsilə yoxlanılması müstəqil qiymətləndirmə imkanı təmin edir.

Əsas prinsiplərə əməl edilməməsi və ya risklərin azaldılması üçün müvafiq tədbirlərin görülməməsi intizam tədbirlərinin tətbiqinə səbəb ola bilər.

İSTİSNALAR VƏ KƏNARAÇIXMALAR

Siyasət üzrə istisnalara, yalnız istisna hallar mövcud olduqda və ya Siyasət tətbiq edilə bilmədikdə yol verilə bilər. Hər hansı istisna üçün müraciət Siyasət Sahibinə yazılı formada göndərilməlidir. Siyasət Sahibi hər bir müraciəti ayrıca qiymətləndirməli və müvafiq qərar qəbul etməlidir. İstisnalar lazımi qaydada qeyd edilməli və sənədləşdirilməlidir.



SİYASƏTƏ YENİDƏN BAXILMASI

Bu Siyasət zəruri hallarda və ən azı ildə bir dəfə nəzərdən keçiriləcək. Müvafiq İcraiyyə Komitəsi Siyasət Sponsorunun təsdiqi ilə istənilən vaxt dəyişiklik edilə bilər. Bu Siyasətin ingilis dilindəki və tərcümə olunmuş versiyaları arasında hər hansı uyğunsuzluq yarandığı halda, ingilis dilindəki versiyası əsas götürüləcək.

MÜVAFİQ STANDARTLAR VƏ TƏLİMATLAR

- COM
- FSSC 22000 Standartı
- ISO 9001 Standartı
- GFSI Standartı
- HACCP Standartı
- ISO 22000 Standartı

DƏSTƏKLƏYİCİ ALƏTLƏR VƏ RESURSLAR

- Sənəd dövriyyəsi sistemi
- Power BI platformasında keyfiyyət üzrə əsas fəaliyyət göstəricilərinə dair hesabatların hazırlanması

ƏLAQƏ

Əlavə məlumat üçün zəhmət olmasa, Group-un Keyfiyyət üzrə vitse-prezidenti ilə əlaqə saxlayın.

Versiya: 2

Qüvvəyə minmə tarixi: 27 avqust 2026-cı il

Növbəti baxış tarixi: 27 avqust 2027-ci il

Siyasətin sahibi: Larisa Rıbak Group-un Keyfiyyət üzrə vitse-prezidenti

Təsdiq edən: Torsten Stinholt Əməliyyat fəaliyyəti üzrə İcraçı Vitse-prezident

Carlsberg Breweries A/S
J.C. Jacobsens Gade 1 1799

Kopenhagen V

Danimarka