

Qualitätspolitik der Produktion

Als Geschäftsführer der Novogenia GmbH bestätige ich hiermit im Namen der Novogenia GmbH die Einhaltung höchster Qualitäts- sowie auch Datenschutz-Maßnahmen. Novogenia verpflichtet sich ebenfalls zur guten Beruflichen Praxis und zur Erfüllung der Anforderungen und der ständigen Verbesserung der Wirksamkeit des Qualitätssystems. Sämtliche Mitarbeiter wurden schriftlich zur Einhaltung der relevanten österreichischen Gesetze sowie auch zur guten beruflichen Praxis in der Herstellung von Lebensmitteln und Kosmetika verpflichtet. Die im Unternehmen befolgten Leitlinien unterliegen den Gesetzen und Empfehlungen:

- 1) Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG
- 2) Nahrungsergänzungsmittelverordnung - NEMV
- 3) NEM - Richtlinie 2002/46/EG, Europäischen Union
- 4) Health Claims Verordnung, (EU) Nr. 432/2012
- 5) Lebensmittelkennzeichnungsverordnung - LMKV
- 6) EFSA - Upper Limits Suggestions
- 7) Nährwertkennzeichnungsverordnung (NWKV)
- 8) Europäischen Kosmetik-Verordnung (EG)
- 9) Good Manufacturing Practice (GMP)
- 10) Hazard analysis and critical control points (HACCP)
- 11) Österreichisches Lebensmittelbuch

Verpflichtung der Leitung

Im Rahmen der unternehmerischen Sorgfaltspflicht legen wir mit dem unserem Managementhandbuch unsere Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitspolitik fest.

Unser Unternehmen betreibt und verwirklicht ein an die ermittelten normativen, rechtlichen und internen Anforderungen und Vorgaben orientiertes Managementsystem, erhält dieses aufrecht und verbessert ständig dessen Wirksamkeit.

Das Managementhandbuch stellt eine Beschreibung des von uns festgelegten Managementsystems dar. Seine Anwendung gewährleistet, dass alle organisatorischen, kaufmännischen und technischen Tätigkeiten, die Auswirkungen auf die Qualität und Lebensmittelsicherheit haben, geplant, gesteuert und überwacht werden, und dass gesetzliche und vereinbarte Forderungen erfüllt werden.

Durch diese Erklärung verpflichtet die Geschäftsleitung alle Mitarbeiter ihre Tätigkeiten gemäß den Beschreibungen dieses Managementhandbuchs und den nachgeschalteten Arbeitsanweisungen und Programmen auszuführen, um sicherzustellen, dass die Qualität und Sicherheit aller Produkte unseres Unternehmens den selbstgestellten Anforderungen und den Erwartungen und Anforderungen der Kunden entspricht.

Unser Ziel ist die kontinuierliche Verbesserung unserer Leistungen hinsichtlich der Qualität und Sicherheit unserer Produkte. Mit der Bewertung von Ergebnisse, interner Audits und der periodischen Berichterstattung über die Qualität und Lebensmittelsicherheit wird durch die Geschäftsleitung die Eignung, Angemessenheit und Wirksamkeit des Managementsystems regelmäßig überprüft.

Wir stellen alle erforderlichen Mittel zur Erfüllung der geplanten Ziele und der Durchsetzung der Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitspolitik zur Verfügung.

Lebensmittelsicherheitspolitik

In unserem Unternehmen ist Qualität und Sicherheit der Lebensmittel ein wichtiger Bestandteil der Unternehmenspolitik. Als Verpflegungsbetrieb sind wir uns unserer Rolle in der Lebensmittelkette bewusst, daher ist es unsere Pflicht, Beeinträchtigungen auf die Qualität und Sicherheit unserer Produkte im Rahmen der wirtschaftlichen und technischen Möglichkeiten und mittels durchdachter Abläufe auf das mögliche Minimum zu reduzieren. Unsere Verantwortung im Umgang mit unseren Produkten erfordert die Ermittlung und Bewertung von möglichen Gefahren und Risiken in den Abläufen sowie die Erfüllung der festgelegten Ziele und Maßnahmen und deren Überprüfung anhand messbarer Merkmale.

Aus der gemeinsamen Verantwortung haben wir Vorsorgeprogramme, Pläne und weitere Maßnahmen zur Lenkung der Lebensmittelsicherheit erstellt, um ein hohes Maß an Qualität und Sicherheit unserer Produkte zu gewährleisten. Hierbei ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, die rechtlichen Vorschriften, die Vorgaben des Codex Alimentarius sowie die uns selbst gestellten Anforderungen an die Qualität und Lebensmittelsicherheit einzuhalten und wo möglich zu übertreffen.

Jeder Mitarbeiter ist in unser Managementsystem aktiv eingebunden und hat das Recht und zugleich die Pflicht darauf hinzuwirken, dass Umstände, welche die Qualität und Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen könnten, beseitigt werden. Die Sicherung und gezielte Verbesserung der Qualität ist dabei die Priorität für alle Mitarbeiter und Funktionsebenen. Sie erfordert das bewusste Engagement und die aktive Zusammenarbeit aller Mitarbeiter.

Dieses Qualitätsverständnis und Qualitätsbewusstsein, sowie die Einstellung aller Mitarbeiter zur Qualität und Sicherheit der Produkte sind Voraussetzung für die Zufriedenheit unserer Kunden und damit für den dauerhaften Erfolg unseres Unternehmens.

Und beinhalten essenzielle Elemente, die von der ISO Zertifizierung ISO 9001, ISO 22000 sowie ISO 22716 verlangt werden.



Unterschrift Novogenia GmbH

Salzburg am 18.01.2020



Leiter der Lebensmittelsicherheitsgruppe

Salzburg am 18.01.2020