

DIE AERZEN LEBENSMITTELSICHERHEITS- POLITIK

Produkte der Aerzener Maschinenfabrik GmbH werden u.a. für den Transport und die Herstellung von Lebensmitteln verwendet. Dabei findet kein direkter Kontakt zu den Lebensmitteln statt, sondern dieser erfolgt nur indirekt über den geförderten Luftvolumenstrom bzw. in völlig voneinander getrennten Wärmeaustauscher-Kreisläufen.

Obwohl die Produkte in keinem direkten Kontakt zu den Lebensmitteln stehen, sieht sich die Aerzener Maschinenfabrik in der Verantwortung, auf Grundlage der zunehmenden kundenseitigen Lebensmittel-Sicherheitsanforderungen und einem gestiegenen Lebensmittelstandard mit seinen Produkten einen fortlaufenden Beitrag für die Lebensmittelsicherheit zu leisten, der auf allen Stufen der Lebensmittelkette verstanden und gelebt werden soll. So sind die AERZEN Drehkolbengebläse, Schraubenverdichter und Drehkolbenverdichter durch den TÜV Rheinland gemäß der ISO 8573 für die ölfreie Förderung von Gasen zertifiziert. Hausintern durchgeführte Risikobeurteilungen haben weiterhin ergeben, dass die AERZEN Produkte die Anforderungen der EU-Verordnung 1935/2004 Artikel 3 (Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) und der Amerikanischen Verordnung FDA 21 CFR § 177.2600 erfüllen (US Food and Drug Administration, Abdichtsysteme mit Kontakt zu Lebensmitteln).

Als Lieferant in die Lebensmittelindustrie ist sich das Familienunternehmen seiner Rolle in der Lebensmittelkette bewusst und definiert folgende Lebensmittelsicherheitspolitik als verbindlich für alle Mitarbeiter:

- Unser hohes Qualitäts- und Sicherheitsverständnis für unsere Produkte und Leistungen zeichnet uns im Markt aus und ist Basis zur Erfüllung der Kundenzufriedenheit. Mit der Einführung und Aufrechterhaltung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit wird dieses Qualitätsverständnis im Bereich der Lebensmittelsicherheit gesichert und weiterentwickelt bzw. verbessert.

- Im Rahmen einer Risikobewertung wurden passend zum Unternehmen Präventivprogramme am Standort Aerzen implementiert, die zur Erhaltung einer hygienischen Umgebung in allen Lebensphasen des Produktes (von der Herstellung über die Lieferung bis hin zur Wartung) dienen.
- Alle Mitarbeiter arbeiten nach unserem Qualitätsgedanken und sind sich der Bedeutung der Lebensmittelsicherheit bewusst. Sie stehen in der Verpflichtung Missstände aufzuzeigen, um damit zum kontinuierlichen Verbesserungsprozess beizutragen.
- Die Erfüllung der gesetzlichen und behördlichen Anforderungen, Kundenanforderungen bezüglich der Lebensmittelsicherheit sowie Anforderungen des Managementsystems DIN EN ISO 22000 steht bei uns an oberster Stelle. Die Aerzener Maschinenfabrik ist gemäß der DIN EN ISO 22000 zertifiziert. Das Zertifikat kann auf der Homepage www.aerzen.com aufgerufen werden.
- Die interne und externe Kommunikation erfolgt über definierte Kommunikationssysteme, die in einer Vorschrift festgehalten sind und für alle Mitarbeiter frei zur Verfügung stehen.
- Zur Aufrechterhaltung des hohen Qualitätsstandards und Qualitätsbewusstseins der Mitarbeiter bzgl. der Lebensmittelsicherheit werden permanent Schulungen durchgeführt.

G/ Glöckner

Aerzener Maschinenfabrik GmbH
Reherweg 28 – 31855 Aerzen / Germany
Telefon: +49 5154 81-0 – Fax: +49 5154 81-9191
info@aerzen.com – www.aerzen.com

