

Política de Inocuidad Alimentaria

Messer Colombia S.A. está firmemente comprometida con la gestión de la inocuidad de sus productos a ser utilizados por sus clientes en la industria de alimentos. Los productos y servicios de Messer Colombia S.A. cumplen con los requisitos de los clientes y todo el personal de la empresa se esfuerza por superar sus expectativas.

Buscando alcanzar estos objetivos la dirección entiende que:

Messer desarrolla y distribuye CO₂, cuenta con tecnología, equipos y servicios que aseguran un producto inocuo para la industria de alimentos.

Nuestro producto está desarrollado en función de las necesidades y expectativas de los clientes, considerando todos los aspectos que puedan afectar su seguridad e inocuidad.

Los Gerentes de Messer aceptan cumplir con esta política y con la legislación nacional como una responsabilidad prioritaria dentro de sus funciones. Ellos deben liderar y lograr el compromiso de su personal para mejorar continuamente la calidad de los productos a fin de alcanzar excelencia teniendo como foco el cliente.

El personal de Messer de la planta CO₂ Cali es consciente del impacto de sus actividades sobre los procesos que afectan la seguridad e inocuidad del producto y acepta como responsabilidad personal el logro de los objetivos de esta política.

Messer informa abiertamente a sus empleados y clientes sobre el impacto y modificaciones en sus operaciones.

Los contratistas son seleccionados utilizando criterios que incluyen la evaluación de su desempeño y sus operaciones deben estar de acuerdo con esta política.

Los clientes de Messer reciben información apropiada sobre el transporte, manipulación y uso de los productos.

Estas directrices son parte integrante de la estrategia de la empresa y son revisadas periódicamente por la Gerencia y el Comité de Inocuidad de los alimentos.



María Iglesias

VP & General Manager Colombia & Chile



Andrés Sepúlveda

Director HSEQ Colombia & Chile