

ПОЛИТИКА

в области качества и пищевой безопасности продукции

Успех ОАО "Хлебпром" зависит от высокого качества производимой продукции и услуг, отвечающих ожиданиям Клиентов и Потребителей или превосходящих их. Необходимым условием является ответственность за обеспечение качества и пищевой безопасности всей продукции, производимой и реализуемой Компанией:

- мучных кондитерских и хлебобулочных изделий;
- сухих продуктов экструзионной технологии;

Основной задачей Компании является постоянное улучшение продукции и процессов.

ОАО «Хлебпром» привержено последовательному совершенствованию производимой и реализуемой продукции и сохранению доверительного отношения к ней потребителей посредством внедрения и развития систем менеджмента качества и пищевой безопасности.

Принятые показатели результативности измеряются, оцениваются и подтверждаются внутренними и внешними аудитами.

Мы считаем, что поддержание высоких стандартов качества и пищевой безопасности с применением процессного подхода и риск-ориентированного мышления – это задача каждого сотрудника Компании.

ОАО «Хлебпром» реализует данную цель путём принятия следующих практически целесообразных мер:

- создания продукции, удовлетворяющей непрерывно изменяющимся запросам потребителей на основе обратной связи от Клиентов, маркетинговых исследований на новые виды продукции;

- повышения компетенции сотрудников посредством внедрения, поддержания и развития культуры качества и безопасности пищевой продукции, целенаправленной подготовки, обучения и наставничества в вопросах качества и пищевой безопасности, а также их вовлеченности в работу по обеспечению качества и пищевой безопасности с определением зон ответственности и полномочий;

- выполнения требований законодательства РФ и ЕАЭС, стандартов, клиентов, а также норм и правил по ведению технологических процессов;

- реализации мероприятий, направленных на сокращение потерь;

- внедрения и осуществления входного, операционного и выходного контролей, способствующих соблюдению установленных в спецификациях параметров качества готовой продукции;

- выполнения требований по обеспечению санитарно-гигиенических условий и требований в отношении пищевой безопасности продукции;

- непрерывной работы с поставщиками сырья, упаковки и других материалов, а также с поставщиками услуг, гарантирующими высокое качество и пищевую безопасность поставляемой продукции и предоставляемых услуг;

- контроля и анализа сырья и готовой продукции на наличие загрязнений химического, физического, биологического, аллергенного и радиологического характера с целью недопущения выпуска и последующей реализации небезопасной продукции;

- совершенствования и модернизации системы складирования и хранения, а также соблюдения условий в процессе транспортирования и последующей реализации;

- обеспечения соответствующего качества продукции посредством предупреждения возможных отклонений на всех этапах её жизненного цикла в соответствии с требованиями международных стандартов по качеству и пищевой безопасности: FSSC 22000, ISO 9001, ISO 22000, BRC FOOD, AIBI;

- развития и совершенствования коммуникаций между подразделениями Компании с целью постоянного улучшения функционирующей системы менеджмента качества и пищевой безопасности.

Высшее руководство ОАО «Хлебпром» принимает на себя ответственность за создание условий для реализации целей в области обеспечения качества и безопасности продукции.

Генеральный директор ОАО «Хлебпром»
Я. В. Шадья

Дата: 18.04.2024



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 26908483286aa8eae6c6f882cc7638b56fa14aac

Владелец **Шадья Ярослав Владимирович**

Действителен с 23.11.2023 по 23.02.2025

Дата подписания 19.04.2024 09:04 (UTC+3)