

## **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;

А также ответственность за обеспечение качества и пищевой безопасности всей продукции, импортируемой и реализуемой Компанией:

- мучных кондитерских изделий;

Основной задачей Компании является постоянное улучшение.

ОАО «Хлебпром» привержено последовательному совершенствованию производимой и импортируемой 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 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, стандартов, клиентов, а также норм и правил по ведению технологических процессов, по обеспечению санитарно-гигиенических условий и требований в отношении пищевой безопасности продукции;
- работы с поставщиками сырья, упаковки и других материалов, гарантирующими высокое качество и безопасность поставляемой продукции;
- совершенствования и модернизации системы складирования и хранения, а также соблюдения условий в процессе транспортирования и последующей реализации;
- контроля и анализа сырья и готовой продукции на наличие загрязнений химического, физического и биологического характера с целью недопущения выпуска и последующей реализации небезопасной продукции;
- 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. Шадыра**

**Дата: 18.08 .2021**

