



ПОЛІТИКА щодо безпечності та якості швидкозамороженої продукції

Керівництво ПРАТ «Фрау Марта» упевнене, що успішність Компанії залежить від гарантованої безпечності всіх продуктів, які виготовляє Компанія, та їх високої якості, яка відповідає очікуванням споживачів, або перевершує їх.

❖ Напрямами Компанії щодо забезпечення підвищення конкурентоспроможності своєї продукції на продовольчих ринках України та світу є:

- ✓ постійне вивчення потреб ринків продовольства,
- ✓ розширення асортименту швидкозамороженої продукції,
- ✓ підвищення рівня якості і безпечності швидкозамороженої продукції та
- ✓ регулярне оцінювання вимог і пропозицій споживачів.

❖ Репутація продукції Компанії та довіра до неї споживачів підтримується шляхом безперервного вдосконалення і розвитку Системи управління якістю і харчовою безпечністю, відповідних стандартів і практик та постійного підвищення їх ефективності.

❖ Харчова безпечність та якість є сферою відповідальності всіх працівників ПРАТ «Фрау Марта», що мають відношення у виконанні ними своїх трудових обов'язків до:

- ✓ вирощування сировини,
- ✓ закупівлі сировини, інгредієнтів та матеріалів,
- ✓ забезпечення безпечності виробництва, зберігання і транспортування продукції, особливо в умовах надзвичайного стану.

ПРАТ „Фрау Марта” вважає основоположними у політиці Компанії наступні принципи щодо харчової безпечності та якості:

- *Бізнес-планування для забезпечення якості і харчової безпечності у всіх напрямках діяльності Компанії є щорічним та послідовним;*
- *Щорічні вимірні цілі в області якості і харчової безпеки приймаються вищим керівництвом для гарантування їх послідовного досягнення;*
- *Харчова безпечність швидкозамороженої продукції, яка виготовляється Компанією, повинна відповідати нормативним офіційним рівням або перевершувати їх;*
- *Якість та безпечність швидкозаморожених продуктів досягається шляхом ефективного функціонування систем управління безпечністю та впровадженням у виробничу практику новітніх виробничих технологій (GMP, GHP);*
- *Постійний моніторинг якості і харчової безпечності сировини, матеріалів та продукції на різних етапах її виробництва, забезпечується застосуванням сучасних технічних засобів контролю технологічних процесів;*
- *Ефективно управляти ризиками, пов'язаними із змінами продуктів, процесів і технологій можливо тільки послідовно впроваджуючи нові стандарти, програми і процедури в області харчової безпечності;*
- *Постійне підвищення кваліфікації персоналу всіх рівнів шляхом впровадження програм розвитку технічних навиків, підвищення обізнаності, управління ризиками і підвищення рівня майстерності, залучення керівників та працівників всіх підрозділів підприємства до роботи по поліпшенню якості і гігієни праці необхідне для ефективного функціонування Системи управління якістю і харчовою безпечністю;*
- *Підтвердженням ефективності Системи управління харчовою безпечністю і якістю є внутрішні аудити та позитивні зовнішні аудити організацій, визнаних Міжнародною Організацією по Стандартизації (International Standards Organization);*
- *Поширення серед постачальників, підрядників, клієнтів і споживачів інформації щодо вимог до якості і харчової безпечності як сировини і матеріалів, так і готового продукту шляхом обміну інформацією є запорукою встановлення довгострокової співпраці з партнерами;*
- *Інформування про стратегічні плани та досягнення підприємства в області якості і харчової безпечності партнерів, клієнтів, споживачів і основних зацікавлених сторін є важливим аспектом розвитку СУБХП*

Відповідальність за успішну реалізацію цих принципів покладається на кожного співробітника підприємства на всіх рівнях і у всіх підрозділах.

Як генеральний директор, я приймаю на себе відповідальність за реалізацію Політики в області якості і харчової безпечності та за забезпечення підприємства необхідними ресурсами для її виконання.

_____ **І.О.Павленко**

« 14 » січня 2020 року