

П О Л И Т И К А

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.

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 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, требований международных и внутренних стандартов, требований Клиентов в области качества и пищевой безопасности;
- 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. Шадыря

Дата: 20.11.2023



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 26908483286aa8eae6c6f882cc7638b56fa14aac
Владелец **Шадыря Ярослав Владимирович**
Действителен с 23.11.2023 по 23.02.2025