

# **ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАО «ХАМЕ ФУДС»**

ЗАО «ХАМЕ ФУДС» является предприятием группы компаний ORKLA, а также одним из лидеров в Центральном регионе России, занятых производством мясных консервов, в том числе консервов для питания детей раннего возраста, кетчупов и соусов овощных.

Качество и безопасность пищевых продуктов является приоритетом для всех предприятий группы ORKLA, инструментом достижения этой цели является внедрение принципов и стандартов пищевой безопасности на основе стандарта BRC и требований группы ORKLA, сформулированных в OFSS (Orkla Food Safety Standard) по всей цепочке поставок: от закупки сырья до поставки продукции потребителям.

***Принимая во внимание высокую ответственность перед нашими потребителями, высшее руководство предприятия берет на себя следующие обязательства:***

- Осуществлять деятельность с соблюдением законодательных требований РФ и стран-импортеров, а также взаимно согласованных с потребителями требований, связанных с качеством и безопасностью выпускаемой продукции;
- Анализировать и улучшать систему менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP, требований BRC, стандартов и руководств по пищевой безопасности группы ORKLA (Orkla Food Safety Standard), а также на основе анализа удовлетворенности потребителей;
- Внедрять требования, оговоренные в стандарте исламской религиозной организации Совет муфтиев России «Халяль – ППТ – СМР» для отдельных категорий продукции, а также подтверждать это соответствие путем прохождения сертификации «Халяль» (Halal);
- Взаимодействовать со всеми участниками цепи создания пищевой продукции с целью обеспечения обмена информацией, касающейся качества и безопасности пищевой продукции;
- Сотрудничать с одобренными поставщиками сырья, материалов и оборудования, гарантирующими высокое качество и безопасность поставляемой продукции;
- Внедрять передовые технологии для улучшения качества и безопасности продукции;
- Повышать уровень квалификации персонала путем обучения в части требований пищевой безопасности и их влияния на нее в ходе осуществления профессиональной деятельности в компании;
- Постоянно улучшать систему безопасности пищевой продукции через постановку целей в области качества и пищевой безопасности.

*Версия №5 от 15.01.2021 заменяет версию № 4 от 20.10.2020*

*Разработана на основе Политики качества и безопасности группы ORKLA от 09.12.2020г.*

*Согласована на встрече группы HACCP 14.01.2021г.*