



СОБИНСКИЙ
ХЛЕБОКОМБИНАТ



Smartbar
group

601204, Владимирская обл., г. Собинка, ул. Ленина, д. 3
ОКПО: 00345414 ОГРН: 1023302354173
ИНН: 3309000717, КПП: 330901001
тел./факс: 8 (499) 322-48-37
www.sobinkahleb.ru, e-mail: sales@sobinkahleb.ru

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
Шаталов Ю. Ю.
« 29 » 2024г.



ПОЛИТИКА в области обеспечения безопасности пищевой продукции

Руководство АО «СОБИНСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ» заявляет: безопасность производимой нами пищевой продукции является стратегическим показателем конкурентоспособности, удовлетворяющим требований потребителя, залогом улучшения экономического положения и благополучия всех работающих.

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции является частью общей стратегии развития и основной для функционирования и совершенствования системы менеджмента и безопасности продукции, отвечающей положениями международных стандартов ГОСТ Р 54762-2011\ISO\TS 22002-1:2009., ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018).

Компания АО «Собинский хлебокомбинат» осуществляет выпуск качественной и безопасной продукции для человека и гарантирует, что безопасность и качество нашей продукции всегда стоит на первом месте.

Реализация Политики осуществляется через внедрение, поддержание в актуальном состоянии и непрерывное улучшение Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) с учетом ГОСТ Р 54762-2011 ориентированной на своевременное предупреждение, выявление, устранение и сокращение причин, препятствующих выпуску высококачественной и безопасной продукции, на постоянное обеспечение соответствия продукции обязательным требованиям, установленным законодательством.

Пути реализации:

Честные отношения с заинтересованными сторонами. Обеспечить соблюдения законодательных и нормативных требований в области качества и безопасности выпускаемой продукции;
Поддерживать и постоянно улучшать существующие Системы менеджмента безопасности пищевой продукции до соответствия требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018).

1. Обучать и развивать персонал по вопросам безопасности пищевой продукции с целью доведения до каждого работника ответственности за вклад и безопасность пищевой продукции;
2. Обеспечить понимание и выполнение всеми сотрудниками требований санитарных норм и правил, охраны окружающей среды, охраны здоровья и обеспечение безопасности выпускаемой продукции;
3. Ориентация на клиентов и потребителей. Осуществлять партнерское взаимодействие с потребителями, органами государственного контроля (надзора), поставщиками по вопросам качества и безопасности продукции;
4. Осуществлять совершенствование технологий, модернизацию оборудования, выравнивание и синхронизацию потоков производства;
5. Оптимизировать и поддерживать бизнес-процессы на высшем уровне.

Каждый сотрудник фабрики должен руководствоваться положениями настоящей политики в своей деятельности для внедрения и поддержания в актуальном состоянии системы менеджмента качества и пищевой безопасности.