



Товариство з обмеженою відповідальністю
«ЗЕРНАРІ»

28000, Кіровоградська область, м. Олександрія, вул. Садова, 1
тел. 0523572277
тел/факс 0523575233

ПОЛІТИКА У СФЕРІ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТОВ «ЗЕРНАРІ»

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ЗЕРНАРІ» є зернопереробним промисловим комплексом, що здійснює виробництво борошномельно-круп'яної продукції (борошна, крупи) та продуктів його переробки (висівки), постачає вироблену продукцію на внутрішній та міжнародний ринки під ТМ «Зернарі».

Основні напрями діяльності Товариства: виробництво борошна (пшеничного, житнього), круп (манної, пшеничної, перлової тощо), висівок, фасування у різні види упаковок : борошна, круп , пластівців (вівсяні та гречані), висівок тощо.

Головна умова успіху на ринку в сфері діяльності – висока якість та безпечність продукції, що виробляється, позитивна корпоративна культура. Система управління безпекою харчових продуктів підприємства ґрунтується на дотриманні вимог законодавчих, регламентувальних та взаємно узгоджених вимог замовників, актуальної версії схеми сертифікації FSSC 22000, ризик-орієнтованого та процесного підходу, чіткому розумінні і врахуванню Товариством, потреб та очікувань зацікавлених сторін.

Багаторівнева система контролю якості та безпеки, що впроваджена у Товаристві забезпечена:

- системою автоматизації виробництва, що дозволяє встановити простежуваність сировини і готового продукту по всьому технологічному ланцюгу в процесі виробництва, зберігання, фасування, відвантаження;
- новітній on-line аналізатор якості (мультипір) дозволяє відстежувати основні показники якості борошна та хлібопекарські властивості у режимі реального часу та оперативного коригувати їх , що дозволяє запобігти випуску невідповідної продукції та дає можливість простежити усі етапи виробництва;
- лабораторія Товариства оснащена сучасним обладнанням для проведення досліджень, що надає подвійну гарантію високої якості сировини та кінцевої продукції;

Головною цінністю Товариства є його працівники, які володіють професійними знаннями, навичками та досвідом, сумлінно виконують покладені на них обов'язки та прагнуть до постійного професійного розвитку та вдосконалення, належного рівня володіння культурою щодо якості та безпеки харчових продуктів.

Основними напрямками реалізації політики Товариства в сфері якості та безпеки харчових продуктів є:

- забезпечення участі усіх співробітників товариства у формуванні якості та безпеки продукції;
- будь-який вид діяльності може і повинен бути вдосконалений;
- рішення приймаються тільки на основі аналізу фактів;
- відносини з постачальниками/замовниками будуються на взаємовигідній основі;
- забезпечення достатнього рівня внутрішнього та зовнішнього обміну інформації з питань безпеки та якості харчових продуктів всіх зацікавлених сторін;
- виконання законодавчих, регламентувальних та застосовних норм стандартів, технічних умов згідно яких формується якість та безпека харчових продуктів;
- постійний розвиток рівня зрілості культури щодо якості та безпеки харчових продуктів;
- організація постійної результативної комунікації зі споживачами – облік і аналіз претензій, що пов'язані з недотриманням вимог щодо безпеки та якості продукції з метою зниження до мінімуму вірогідності випуску невідповідної продукції;
- досягнення і утримання на внутрішньому і зовнішньому ринках збуту репутації виробника продукції стабільно високої якості;
- забезпечити зменшення втрат харчових продуктів та відходів шляхом впровадження інструментів бережливого виробництва;
- дотримання вимог діючих стандартів та методик на проведення досліджень в процесі виробництва продукції;
- належне і ефективне функціонування системи керування вимірюванням;
- поліпшення елементів стосовно забезпечення компетенцій персоналу, зворотного зв'язку із співробітниками,
- забезпечення вимірювання, моніторингу та аналізування результатів діяльності, що впливають на якість та безпеку продукції та результативності СУБХП;
- забезпечення управління персоналом та підтримання його в частині розуміння своєї ролі у та внесення вкладу в її результативність;
- забезпечення поінформованості персоналу про небезпеки та ризики на кожному робочому місці;
- забезпечення узгодженості заявлених пріоритетів у сфері безпеки та якості харчових продуктів з реальними вимогами, що пред'являються до персоналу, відвідувачів, технологій, ресурсів та процесів;
- забезпечення адаптивності СУБХП до умов, що змінюються;
- проведення регулярного аналізування положень даної Політики як основи для встановлення та перегляду цілей в сфері якості та безпеки харчових продуктів;

Ми прагнемо стати стабільним партнером компаніям, що ставлять на перше місце якість, безпеку продукції і виробничого процесу, належний соціальний захист працівників.

Керівництво бере на себе відповідальність щодо забезпечення відповідними ресурсами та постійного поліпшення СУБХП у відповідності до вимог міжнародної схеми сертифікації FSSC 22000.

Політику узгоджено з колективом Товариства

Директор
ТОВ «Зернарі Сілкін Д.О.
«03» січня 2025 року