

## **ПРОЛІТИКА У СФЕРІ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**



ТОВ «ЗЕРНАРІ» - є український зернопереробним промисловим комплексом. Свою продукцію під ТМ «Зернарі» підприємство постачає на внутрішній та міжнародний ринки.

### **Основна діяльності Товариства:**

- ❖ виробництво борошна (пшеничного, житнього), круп (манної, пшеничної, перлової) та висівок;
- ❖ фасування борошна в асортименті, круп в асортименті та висівок.

ТОВ «ЗЕРНАРІ» прагне бути лідером у галузі переробки зерна, забезпечуючи високі стандарти якості, безпечності та довіри наших споживачів. Система керування безпечністю харчових продуктів Підприємства ґрунтується на дотриманні вимог FSSC 22000 (версії 6), ризик-орієнтованого та процесного підходу, дбайливому ставленню до ресурсів, зменшенні втрат та відходів харчових продуктів, чіткому розумінні, потреб та очікувань зацікавлених сторін.

## **ЗЕРНАРІ – там, де народжуються якість і смак!**

### **Напрямки нашої Політики:**

- ❖ впроваджувати, поліпшувати систему керування якістю та безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000 та FSSC 22000 (Версія 6) та забезпечувати належну безпечність продукції;
- ❖ забезпечувати безпечність і якість продукції на всіх етапах виробництва – від закупівлі сировини до транспортування кінцевого продукту;
- ❖ постійно підвищувати кваліфікацію персоналу та дотримуватись високих стандартів гігієни та безпеки праці;
- ❖ впровадження та підтримання культури харчової безпеки та якості на всіх рівнях організації створюючи систему довіри;
- ❖ підвищувати рівень задоволеності споживачів, постійно вдосконалюючи нашу продукцію та процеси;
- ❖ вести відкритий діалог з працівниками, клієнтами, громадськістю та регуляторними органами щодо безпеки та якості продукції;
- ❖ безперервно контролювати та управляти всіма небезпечними чинниками, які можуть прямо або опосередковано вплинути на якість та безпечність продукції;
- ❖ лідерство на всіх рівнях підприємства.

### **Керівництво ТОВ «ЗЕРНАРІ» зобов'язується постійно поліпшувати систему керування якістю та безпечністю харчових продуктів шляхом:**

- ❖ результативного функціонування та постійного вдосконалення системи керування безпечністю харчової продукції відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 22000 та FSSC 22000 (Версія 6);
- ❖ дотримання застосованих вимог щодо безпечності харчових продуктів, у тому числі встановлених у законодавчих та нормативних вимогах, взаємоузгоджених з вимогами замовника;
- ❖ підтримання існуючої інфраструктури, впровадження нових технологій, сучасного обладнання та забезпечення всіма необхідними ресурсами;
- ❖ підвищення кваліфікації персоналу, діяльність якого пов'язана із забезпеченням якості та безпечності продукції щодо культури харчової безпеки та якості.

**Ми віримо, що тільки через постійне удосконалення ми зможемо залишатися на конкурентоспроможному рівні та підтримувати довіру наших споживачів та персоналу.**

**Директор  
06.02.2025**

**Дмитро СІЛКІН**