

# **ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ООО «МПК «АТЯШЕВСКИЙ»**

НАШЕЙ СТРАТЕГИЧЕСКОЙ ЦЕЛЬЮ является достижение максимального экономического эффекта за счет производства высококачественного и безопасного продукта, удовлетворяющего потребности клиентов и предвосхищающего самые высокие ожидания всех заинтересованных сторон предприятия.

Для РЕАЛИЗАЦИИ Политики в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции мы придерживаемся следующих принципов:

- ОСНОВНОЙ ПРИНЦИП: постоянное улучшение качества продукции и процессов.
- РИСК-ОРИЕНТИРОВАННОЕ МЫШЛЕНИЕ – выполнение предупреждающих действий, исключение потенциальных несоответствий, анализ любых возникающих несоответствий, а также принятие мер по предотвращению их повторения.
- ПЕРСОНАЛ – ключ к успеху любого дела. КАЖДЫЙ работник предприятия ОТВЕЧАЕТ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО продукции в рамках своей компетенции. Мы стремимся находить и развивать самых лучших сотрудников, создавая им условия для проявления лучших качеств.

Мы стремимся к повышению удовлетворенности персонала за счет:

- развития системы оплаты труда, направленной на увеличение производительности труда;
- повышения компетентности через обучение и развитие;
- гарантii социальной защищенности.

• ОРИЕНТАЦИЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ – достигается путем постоянного анализа рынка, путем адаптации ассортимента под рынок, организацией обратной связи с потребителями, развитием регионального присутствия для обеспечения оперативного реагирования и повышения удовлетворенности потребителя.

• УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА определяет потребитель, а не только нормативный документ на продукцию.

• ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО нашей продукции – наша визитная карточка. Мы поддерживаем непрерывное управление качеством на всех этапах производственного цикла продукции, обеспечиваем соблюдение сотрудниками технологии производства.

• Качество продукции начинается с ПОСТАВЩИКОВ. Мы работаем только с надежными поставщиками, используем только высококачественное сырье и материалы, не отступаем от высоких требований при входном контроле.

• САНИТАРИЯ – залог безопасности продукта. Важнейшим условием производства безопасного продукта является неукоснительное выполнение санитарных требований и принципов пищевой безопасности.

• Совершенствование СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССАМИ и УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ в соответствии с принципами ISO 9001 и ISO 22000.

- СНИЖЕНИЕ СЕБЕСТОИМОСТИ мы добиваемся за счет:
  - внедрения новых технологических решений;
  - сбережения энергетических ресурсов;
  - оптимизации использования оборудования и складских площадей;
  - оптимизации использования трудовых ресурсов;
  - снижения потерь при производстве и хранении продукции.

**Согласовано:**

Первый заместитель Генерального директора \_\_\_\_\_ «01» 02 2019г. В.В. Бирюков  
Директор по технологиям и качеству \_\_\_\_\_ «01» 02 2019г. С.А. Носов

**УТВЕРЖДЕНО:**

Генеральный директор ООО «МПК «Атяшевский» \_\_\_\_\_ «01» 02 2019г. И.В. Кемкин