ООО «ЮНИФУД», дочернее предприятие Fonterra Cooperative Group Limited (Новая Зеландия), осуществляет производство сыров сычужных твердых и полутвердых (нарезка кусками или ломтиками, упаковка в полимерную пленку с защитной средой или без нее); масла сливочного, пасты масляной высокожирной термообработанной.

Целью Компании ЮНИФУД в области качества и пищевой безопасности является:

• обеспечение стабильно высокого качества продукции и процессов;

• обеспечение пищевой безопасности продукции;

• удовлетворение требований заинтересованных сторон;

• соответствие продукции и процессов применимым законодательным и нормативным требованиям.

Для реализации поставленной цели Компания берет на себя обязательства по:

• разработке, внедрению, постоянному улучшению и повышению результативности системы управления качеством и пищевой безопасностью в соответствии с требованиями международных стандартов ISO 9001, ISO 22000, ISO/TS 22002-1, дополнительными применимыми требованиями схемы сертификации FSSC 22000, Компании Fonterra, а также в соответствии с применимыми законодательными и нормативными требованиями;

• выделению всех необходимых ресурсов для поддержания системы в рабочем состоянии и ее постоянного улучшения;

• включению стратегии в области качества и пищевой безопасности в процесс ежегодного бизнес планирования;

• установке и мониторингу выполнения целей в области качества и пищевой безопасности;

• подтверждению результативности системы через процессы проведения внутреннего и внешнего аудита;

• развитию навыков, повышению осведомленности и уровня мастерства персонала в области качества и пищевой безопасности;

• обеспечению эффективного обмена информацией по вопросам качества и пищевой безопасности внутри Компании и с внешними сторонами.

Кроме того, в области управления качеством и обеспечения пищевой безопасности Компания:

1. Обеспечивает пищевую безопасность готовой продукции путем применения к процессам производства и обращения с продукцией требований системы менеджмента пищевой безопасности;

2. Обеспечивает высокое качество отгружаемой продукции, основываясь на соответствии всех процессов производства и обращения с продукцией применимым требованиям, указанных выше стандартов, и взаимно согласованным требованиям клиентов и потребителей;

3. Обеспечивает стабильность и повышает результативность и эффективность процессов производства и обращения с продукцией с целью уменьшения потерь;

4. Осуществляет целенаправленную работу с поставщиками основных и вспомогательных материалов по вопросам качества и пищевой безопасности, а также поставщиками услуг;

5. Внедряет наилучшие доступные технологии и практики для повышения качества продукции и снижения рисков по пищевой безопасности;

6. Ведет работу с потребителями, определяя и выполняя их требования, а также используя поступающую от них информацию для улучшения качества отгружаемой продукции и предоставляемых услуг.

**ССЫЛКИ:**

ISO 9001:2015, 5.2. Политика в области качества

ISO 22000:2018, 5.2. Политика

**ИЗМЕНЕНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Версия** | **Дата** | **Раздел** | **Описание изменений** |
| 01 | 15.01.2019 | Весь документ | Внесение изменений в связи с новой версией стандарта ISO 22000:2018Новый формат документа в соответствии с процедурой «Управление документацией» |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |