

**ФЕРМЕРСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО
"УЛАР"**

81162, Львівська обл., Львівський р-н,
с. Семенівка, вул. Шевченка, 498А
адреса для листування: 81646, Україна,
Львівська обл., Стрийський р-н,
с. Кийвець, вул. Наддністрянська, 157
тел.: + 38 032 242-111-7
+ 38 067 885-00-49
office@ular.com.ua



www.ular.com.ua

FARM ULAR

498А, Shevchenka str., village Semenivka
Lviv Oblast, 81162, Ukraine
mail address: 81646, Ukraine, Lviv
region, Stryi district, st.
village of Kyivets, st.
Naddnistryanska, 157
tel.: + 38 032 242-111-7
+ 38 067 885-00-49
office@ular.com.ua

ПОЛІТИКА

в сфері виготовлення продукції згідно стандартам «HALAL»

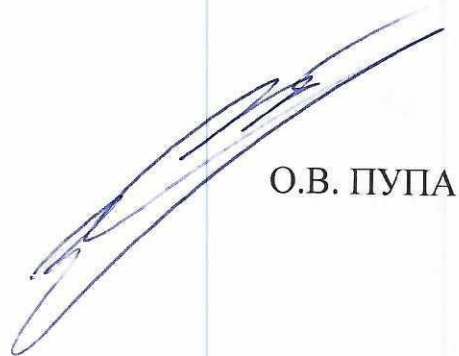
Вищим пріоритетом та невід'ємною частиною у роботі колективу ФГ "УЛАР" є виготовлення якісної та безпечної продукції згідно вимог стандартів С, а саме GSO 2055:-1:2015 та GSO 993:2015. Політика ФГ "УЛАР" спрямована на виконання вимог споживачів економічного простору країн Ісламського Світу та Перської затоки - завдяки виробництву та випуску чистого, корисного та безпечного продукту для здорового харчування людини. Щоб досягти найкращих результатів при виконанні своєї місії ФГ "УЛАР" динамічно збільшує об'єми виробництва, розширює ринки збуту та збільшує обсяги виробництва експортної продукції. Також збільшує кількість робочих місць та невинно підвищує ефективність діяльності підприємства. Для стабільної якості та безпечності харчових продуктів ФГ "УЛАР" впроваджує новітні технології, тим самим досягає високої конкурентоспроможності та затребуваності. Для виконання своєї місії ФГ "УЛАР" бере на себе наступні зобов'язання:

- дотримуватись та виконувати законодавчі та нормативні вимоги сертифікації "HALAL" до забою птиці та переробки м'яса птиці згідно вимог стандартів: GSO 2055:-1:2015 та GSO 993:2015.
- Дотримуватись та виконувати встановлені вимоги до живої птиці та вимоги до процесу забою птиці, а саме:
 - вся птиця повинна бути живою та клінічно здоровою;
 - корми для птиці повинні відповідати стандартам HALAL;
 - до і після забою птицю оглядають ветеринарні лікарі на точках ВСЕ;
 - не допускається задіяння електричного оглушення та всіх видів ударів;
 - голову птиці не можна відрізати чи розбивати, також не можна відрізати будь-яку іншу частину птиці чи виконувати аналогічні дії, поки не зупиниться кровотеча і не буде встановлена смерть птиці;
 - забій виконувати зі сторони грудки, не шиї чи спини. Механічні леза, на яких встановлена механічна система забою, налаштовуються таким чином, щоб перерізались тільки гортань, стравохід і яремні вени, не інші частини шиї;
 - інструменти для забою повинні бути гострими і повинні забезпечувати різання за рахунок леза, а не ваги чи тиску. Вони не можуть бути виготовлені із кісток, кігтів чи зубів (віддається перевага в застосуванні нержавіючої сталі).
- проводити обслуговування обладнання, інструментів, технологічних ліній та допоміжних матеріалів, які використовують у процесі забою. Вони повинні бути чистими та не забрудненими нехаліальними матеріалами. Також вони не можуть бути виготовленими із нехаліальних матеріалів чи мати в складі нехаліальні матеріали;
- дотримуватись та виконувати встановлені гігієнічні вимоги до продукції відповідно вимогам встановлених сертифікацією «HALAL»;

- постійно покращувати та розвивати систему безпеки харчових продуктів та систему «HALAL» відповідно до встановлених вимог;
- створювати умови для можливості вибору надійних постачальників сировини та матеріалів шляхом зобов'язань та перевірки забезпечення системи правил «HALAL»;
- забезпечувати ресурсами для розвитку та покращення системи якості та безпечності продукції та гарантії халальності виробленої продукції;
- здійснювати простежуваність процесу виробництва;
- проводити підготовку, навчання та допуск до роботи з продукцією «HALAL» лише персоналу, який має знання правил «HALAL».
- постійно підвищувати професійний рівень, обізнаність та мотивацію співробітників усіх рівнів, створювати умови для професійного зростання співробітників та забезпечувати їх задоволеність результатами праці. Зацікавленість у виробництві безпечної та якісної продукції з дотриманням встановлених показників;
- розвивати та вдосконалювати виробничі процеси, впровадження передових технологій, що дозволяють випускати продукцію, яка максимально задовольняє вимоги та очікування споживачів у відповідності з вимогами «HALAL».
- проводити постійну ідентифікацію та оцінку ризиків, що виникають під час виробництва продукції, та вжиття заходів з метою виявлення умов виникнення потенційного ризику та встановлювати необхідні заходи контролю;
- створити умови виконання вимог системи правил «HALAL» для підвищення експортного потенціалу виробництва, реалізації продукції на ринки країн Перської Затоки, ЄвразЕС, Південно - східних країн та Європейського Союзу.
- вживати необхідних заходів, спрямованих на розуміння та реалізацію Політики у галузі виробництва продукції «HALAL».

Голова ФГ «УЛАР»

“ 25 ” березня 2025р



О.В. ПУПА