

ПОЛІТИКА в сфері якості, безпечності, законності та автентичності харчових продуктів

Місія ФГ «Улар»: виготовлення якісної, безпечної, законної та автентичної продукції; динамічне збільшення об'ємів виробництва; розширення ринків збуту та збільшення обсягів експорту; збільшення кількості робочих місць та підвищення ефективності діяльності підприємства; впровадження новітніх технологій виробництва для стабільно високої якості та безпечності харчових продуктів. Для виконання своєї місії керівництво **ФГ «Улар»** бере на себе наступні зобов'язання:

- виконувати законодавчі та нормативні вимоги, застосованих на підприємстві схем сертифікації (FSSC, HALAL та ін), взаємоузгоджені вимоги клієнтів щодо якості, безпечності, законності та автентичності харчових продуктів;
- постійно вдосконалювати управління якістю, безпечністю, законністю та автентичністю харчових продуктів;
- забезпечувати функціонування системи якості та безпечності харчових продуктів необхідними ресурсами;
- здійснювати постійне підвищення кваліфікації, компетентності та обізнаності працівників в сфері якості, безпечності, законності та автентичності харчових продуктів, стимулювати їх до активної участі в удосконаленні системи менеджменту та дотримання встановлених показників;
- розвивати та постійно вдосконалювати позитивну культуру якості та безпечності харчових продуктів та постійно покращувати якість та безпечність харчових продуктів;
- здійснювати розвиток та модернізацію виробництва на підставі використання передових технологій та кращих світових практик;
- забезпечувати відкритість перед споживачами, співробітниками та іншими зацікавленими сторонами з питань діяльності в сфері якості та безпечності харчових продуктів;
- взаємодіяти з усіма учасниками ланцюга виготовлення харчових продуктів з метою обміну інформацією щодо їх якості, безпечності, законності та автентичності;
- враховувати ризики і розробляти заходи захисту харчових продуктів з метою попередження загроз щодо їх якості, безпечності, законності та автентичності;
- забезпечувати усі необхідні дії щодо мінімізації утворення відходів;
- запобігання змін клімату та підтримання охорони навколишнього середовища.

Для виконання своїх зобов'язань керівництво ФГ «Улар» пред'являє до робітників підприємства наступні вимоги:

- виявляти невідповідності в діяльності та усувати їх причини;
- інформувати керівництво щодо всіх виявлених проблем в сфері якості та безпечності харчових продуктів;
- вносити пропозиції щодо вдосконалення діяльності;
- підвищувати рівень своїх професійних знань;
- не допускати виконання робіт, що можуть призвести до зниження рівня якості та стати загрозою для безпечності, законності та автентичності харчових продуктів.

Ми є однією командою та зробимо все від нас залежне для виконання нашої Місії.