

Politika kvality a bezpečnosti potravin – 2022

Označení: QP 01

Vydáno dne: 3. 1. 2022

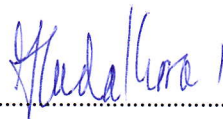
A S P E C, spol. s r.o., vyrábí pekařské výrobky, které jsou určeny pro přímý prodej v obchodních sítích a pro přímou konzumaci zákazníků. Systém řízení kvality a bezpečnosti potravin s podporou systému HACCP, zajišťuje výrobu zdravotně nezávadných výrobků s vysokou kvalitou a zlepšováním výrobních procesů a výrobků směřující ke zvyšování spokojenosti zákazníků – konečných spotřebitelů. Společnost se zavazuje dodržovat všechny požadavky potravinové legislativy ČR a EU i standardy pro pekařské provozy.

Vedení společnosti, stanovilo tuto politiku kvality a bezpečnosti potravin:

1. Trvale zvyšovat úroveň výrobků a dodavatelských služeb. Při tom bude vycházet z informací získaných od zákazníků a konečných spotřebitelů.
2. Při výrobě používat stroje v dobré technické kvalitě a veškerá zařízení k výrobě udržovat v bezvadném stavu, aby tyto aktivity vedly ke stálému zvyšování kvality a hygienické bezpečnosti vyráběných výrobků.
3. Zajišťovat pravidelné ověřování parametrů kvality a hygienické bezpečnosti výrobků pomocí kvalitního vybavení provozu potřebnou měřicí technikou, dále dodavatelsky v akreditované laboratoři.
4. Zvyšovat povědomí na podílu pracovníka k efektivnosti systémů jakosti a bezpečnosti potravin, jako i důsledků neplnění požadavků.
5. Zajišťovat trvalé zapojení pracovníků na všech úrovních organizace do procesu uplatňování a zdokonalování systému řízení kvality a bezpečnosti potravin ve společnosti. K tomu uplatňovat tyto zásady:
 - a) zásada připravenosti – každý pracovník musí být na svou práci dokonale připraven – vzdělán, vyučen, zaučen a zaškolen,
 - b) zásada výkonnosti – každý pracovník podává v provozu kvalitní a dobře odvedenou práci, při které musí přísně dbát na kvalitu a zdravotní nezávadnost výrobku,
 - c) zásada odpovědnosti – každý pracovník odpovídá za svou práci, její kvalitu a nejvyšší jakost výrobku,
 - d) zásada důsledné oznamovací povinnosti – s výsledkem řešení problému, který v konečném důsledku vede k nápravě v zájmu společného cíle,
 - e) zásada hygieny a čistoty – každý pracovník v potravinářské výrobě musí bezpodmínečně dbát na hygienu a čistotu a tímto zabraňuje kontaminaci výrobku,
 - f) zásada dobré komunikace, jak komunikace interní, tak i komunikace externí, se řídí několika interními dokumenty společnosti a je závazná pro všechny zaměstnance.
6. Zajistit trvalé zlepšování efektivnosti managementu kvality, zvyšovat kulturu potravin a bezpečnost potravin.

Politika kvality a bezpečnosti potravin je závazná pro všechny pracovníky společnosti a je projednána v celé společnosti.

Dne 3. 1. 2022



.....

Mgr. Bc. **Hana Hudáková**, DiS.,
ředitelka, *jednatelka společnosti*