



**ТУЛАЧЕРМЕТ**

## **ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Предприятия общественного питания АО «Тулачермет» осуществляют производство готовых кулинарных, кондитерских и колбасных изделий для реализации среди работников предприятия.

Основной задачей АО «Тулачермет» в организации общественного питания является постоянное повышение качества и обеспечение безопасности выпускаемой продукции для потребителя.

Реализация Политики предприятия в области качества и безопасности пищевых продуктов достигается за счет:

✓ Внедрения и постоянного улучшения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов согласно требованиям международного стандарта САС/RCP 1-1969 (СХС 1-1969) «Кодекс Алиментариус. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»

✓ Лидерства руководства в обеспечении эффективного функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции, в обеспечении ее ресурсами и постоянном улучшении в интересах потребителя.

✓ Соблюдения нормативных требований и требований законодательства РФ к видам деятельности и выпускаемой пищевой продукции, а также взаимно согласованным требованиям потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции.

✓ Обмена информацией между всеми заинтересованными сторонами в отношении идентифицированных опасностей и мероприятий по управлению производством пищевой продукции.

✓ Обеспечения постоянного повышения квалификации и обмена знаниями всех работников АО «Тулачермет», чья деятельность оказывает влияние на реализацию данной Политики.

✓ Обеспечение обратной связи со сторонами, заинтересованными в успешной деятельности по производству пищевой продукции, для определения и удовлетворения их потребностей.

**Руководство АО «Тулачермет» принимает на себя обязательства  
по реализации Политики в области качества  
и безопасности пищевых продуктов**

Управляющий директор

С.Н. Дьяков