

	DOKUMENTACJA ZINTEGROWANEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA EN ISO 9001:2015; HACCP	Nr dokumentu Załącznik KZSZ Nr 3	Data wydania: 01.06.2022
	<i>Polityka SZJ i HACCP</i>		Stron: 1/ 1

POLITYKA JAKOŚCI i HACCP

IPRA Polska Sp. z o.o.

IPRA Polska Sp. z o.o. w Skawinie stale dąży do zaspokajania wymagań swoich Klientów poprzez dostarczanie produktów bezpiecznych i wysokiej jakości.

Aby zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne produktów przez odpowiednią organizację pracy nasza Firma wprowadziła i stosuje System Zarządzania Jakością oraz System Zarządzania Bezpieczeństwem Zdrowotnym Żywności opierając się na analizie zagrożeń i szans w tym krytycznych punktów kontrolnych - HACCP.

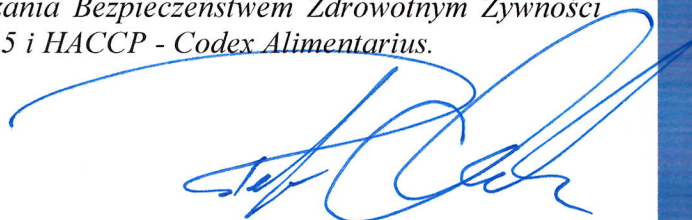
Głównymi celami, którymi kierujemy się w naszej pracy są:

- *spełnienie oczekiwań i potrzeb naszych Klientów przy równoczesnym zachowaniu wymagań jakościowych i prawnych w tym bezpieczeństwa żywności,*
- *terminową realizację dostarczanych produktów i usług, pozbawioną wad, na wysokim poziomie jakościowym,*
- *utrzymanie opinii partnera godnego zaufania, rzetelnego, wiarygodnego,*
- *ciągłe podnoszenie świadomości, kompetencji, kwalifikacji i fachowości naszych pracowników w tym świadomości higienicznej naszego personelu,*
- *rozbudowa zaplecza technicznego poprzez wyposażenie naszej firmy w nowoczesny sprzęt, urządzenia i technologie,*
- *dbałość o bezpieczeństwo i higienę składowanych artykułów spożywczych zgodnie z wymaganiami prawnymi w tym oczekiwaniami poszczególnych grup konsumentów,*
- *działanie kadry kierowniczej oraz pracowników w celu rozpoznania, zdefiniowania i analizy zagrożeń, które mogą wpłynąć na obniżenie bezpieczeństwa zdrowotnego produktów oraz zapobieganie mogącym wystąpić zagrożeniom dla żywności,*
- *ciągłe doskonalenie naszych produktów i usług oraz systemu zarządzania jakością i systemu HACCP.*

Niniejsza Polityka Jakości i HACCP ustanowiona, opublikowana i akceptowana przez Zarząd IPRA Polska Sp. z o.o., jest skutecznie zakomunikowana pracownikom i dostępna dla zainteresowanych stron, jest zrozumiała i stosowana oraz stanowi podstawę ustalania szczegółowych celów jakościowych i odpowiedzialności za ich realizację oraz oceny rezultatów na każdym szczeblu zarządzania i operatywnej działalności Firmy.

Ponadto Zarząd i Kierownictwo spółki zobowiązują się do ciągłego doskonalenia działań w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywnościowego oraz spełnienia wymagań, efektywności i skuteczności funkcjonowania wdrożonych systemów. Każdy pracownik naszej spółki deklaruje się do wykonywania swojej pracy zgodnie z założeniami niniejszej Polityki Jakości i HACCP.

Powyższe działania prowadzimy w sposób zorganizowany w oparciu o doskonalony System Zarządzania Jakością i System Zarządzania Bezpieczeństwem Zdrowotnym Żywności zgodny z wymaganiami normy EN ISO 9001:2015 i HACCP - Codex Alimentarius.



PREZES ZARZĄDU