

АТ «МОНОМАХ»	Політика у сфері якості та безпеки харчових продуктів, екологічного менеджменту, гігієни та безпеки праці	Оригінал	X	Ф-М-02-03
		Робочий примірник		Редакція 2
		Скасований		Сторінка 1/1
		Введено в дію		24.07.2023

## ПОЛІТИКА АТ «МОНОМАХ»

у сфері якості та безпеки харчових продуктів, екологічного менеджменту, гігієни та безпеки праці

### *«Від постійного вдосконалення Системи менеджменту безпеки харчових продуктів підприємства до постійного задоволення вимог Споживачів»*

Ми прагнемо постачати на ринок безпечну чайну та кавову продукцію найвищої якості, яка задовольняє потреби і очікування Споживачів, зайняти лідируюче положення на внутрішньому і зовнішньому ринках, досягти стабільної рентабельності підприємства, що сприятиме задоволенню моральних та матеріальних потреб співробітників і, як наслідок, сприятиме задоволенню потреб суспільства в цілому. Поряд з вимогами до безпеки та якості продукції, що виготовляється, керівництво компанії приділяє особливу увагу гігієні та безпеці праці, охороні навколишнього середовища.

#### Основні цілі:

- у сфері якості та безпеки харчових продуктів – виробництво конкурентоздатної продукції, яка відповідає вимогам ринку, поєднання динаміки зростання обсягів компанії, якості та безпеки яких повністю задовольняє вимоги та побажання Споживачів;
- у сфері екологічного менеджменту – раціональне використання природних та енергетичних ресурсів, зменшення негативного впливу на довкілля;
- у сфері гігієни та безпеки праці – гарантування безпечних умов праці співробітників та субпідрядників (на території підприємства), забезпечення належних умов відпочинку.
- у сфері менеджменту якості – постійне вдосконалення інтегрованої системи.

Високий рівень якості та безпеки нашої продукції, задоволеності Споживачів, а також виконання цілей у сфері охорони навколишнього середовища, гігієни та безпеки праці досягається шляхом:

- сучасного матеріально-технічного рівня підприємства;
- стабільних високих показників якості та безпеки нашої продукції;
- розширення асортименту продукції;
- готовності та можливості всебічно задовольняти індивідуальні вимоги Замовників щодо якості та безпеки готової продукції;
- стабільного виконання договірних строків виробництва та поставок продукції;
- добре злагодженого колективу професіоналів–одномумців та зацікавленості в результатах своєї праці;
- дотриманням вимог чинного українського законодавства в галузі якості та безпеки харчових продуктів, екологічного менеджменту, гігієни та безпеки праці;
- впровадження коригувальних та запобіжних дій та управління невідповідною продукцією;
- закупівлі якісної та безпечної сировини і допоміжних матеріалів, наявності гнучкої системи вибору та оцінки постачальників і роботи з ними;
- ефективної системи матеріального заохочування персоналу та підтримки його компетентності за рахунок постійного навчання з питань дотримання технологічної дисципліни, вимог якості та безпеки харчових продуктів, екологічного менеджменту, охорони праці та техніки безпеки тощо;
- систематичної ідентифікації, оцінювання і управління ідентифікованими небезпечними факторами, що мають відношення до безпеки продукції;
- здійснення виробничих процесів, керуючись пріоритетністю енерго- і ресурсозберігання, раціонального використання природних ресурсів, сировини, матеріалів;
- проведення моніторингу виробничої діяльності, оцінки впливу екологічних аспектів діяльності на довкілля;
- забезпечення пріоритету збереження життя та здоров'я працівників;
- забезпечення безпечної експлуатації будівель та обладнання;
- медичних оглядів персоналу;
- атестації робочих місць щодо умов охорони праці;
- дотримання режиму праці та відпочинку працівників;
- впровадження та постійного покращення функціонування на підприємстві системи менеджменту безпеки харчових продуктів ISO 22000.
- постійного аналізу результатів діяльності та покращення виробничих практик.

Вище керівництво бере на себе відповідальність за реалізацію політики підприємства і доведення її до відома працівників і громадськості, дотримання вимог системи менеджменту безпеки харчових продуктів та забезпечення усіма необхідними ресурсами для результативного функціонування системи менеджменту безпеки харчових продуктів, гігієни та безпеки праці, охорони навколишнього середовища.

Генеральний директор

Я.В. Кондратенко

