

POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCIOWEGO

Podstawowym celem i zamiarem HANPOL FOOD Sp. z o.o. Spółka komandytowa jest produkcja zgodnych z przepisami prawa, autentycznych oraz bezpiecznych pod kątem zdrowotnym koncentratów spożywczych oraz dań w kubkach o wysokiej jakości zgodnej z wymaganiami klientów.

Właściciele firmy podejmują działania, aby polityka bezpieczeństwa żywności była odpowiednia do roli firmy w łańcuchu żywnościowym, zgodna z wymaganiami prawa i dwustronnie uzgodnionymi wymaganiami Klienta.

Politykę Bezpieczeństwa Żywnościowego realizujemy przez:

- monitoring parametrów mających wpływ na jakość i bezpieczeństwo produktów,
- przestrzeganie reżimów higienicznych na etapie produkcji, magazynowania i dystrybucji,
- stałe unowocześnianie i udoskonalanie zasobów infrastruktury i technologii wytwarzania,
- podnoszenie świadomości personelu w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego,
- komunikację wewnętrzną i zewnętrzną, mającą na celu wymianę informacji o zagrożeniach dla bezpieczeństwa produktów w łańcuchu żywnościowym.

System zarządzania bezpieczeństwem działa zgodnie z wymaganiami standardu BRC ISSUE 8, opartego o wdrożenie i utrzymanie zasad HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny), opisanych w Kodeksie Żywnościowym: RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.

Pracownicy naszej firmy zostali przeszkoleni w zakresie zasad HACCP, są świadomi zagrożeń, jakie zostały zidentyfikowane w całym cyklu życia wytwarzanego wyrobu i jednocześnie odpowiadają za jego bezpieczeństwo zdrowotne.

Polityka bezpieczeństwa żywnościowego jest rozpowszechniona i znana wśród wszystkich pracowników firmy oraz podlega przeglądowi i uaktualnieniu w zależności od potrzeb.

Za przestrzeganie postanowień niniejszej polityki bezpieczeństwa żywnościowego odpowiadają Właściciele firmy.

Bytom, data 26.05.2020r.

Kazimierz Horbulewicz
CZŁONEK ZARZĄDU
HANPOL FOOD Sp. z o.o.

Zbigniew Czekaj
CZŁONEK ZARZĄDU
HANPOL FOOD Sp. z o.o.