



POLITYKA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Zakres

Głównym celem działalności naszej firmy jest produkcja wyrobów z tworzyw sztucznych: folii polietylenowych (w tym przeznaczonych do kontaktu z żywnością), wyrobów wtryskowych w sposób konkurencyjny przy zapewnieniu wymaganej jakości i bezpieczeństwa wyrobów.

Zobowiązanie do spełnienia wymogów

Firma zobowiązuje się do spełnienia wymagań uzgodnionych ze swoimi klientami, stronami zainteresowanymi oraz wymagań prawnych, zapewniając szybkie rozwiązania i odpowiedzi, zapewniając wsparcie techniczne oraz dostarczając produkty, które spełniają ustalone wymagania. Firma zobowiązuje się do zapewnienia, że dostawcy i kontrahenci przestrzegają takich samych wymagań z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz przekazywania wymagań z zakresu bezpieczeństwa żywności dostawcom, klientom i kontrahentom. Systemy Zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności działają zgodnie z wymaganiami norm PN EN ISO 9001 oraz PN EN ISO 22000 opartej na Codexie Alimentarius, zasadach HACCP oraz ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Za jakość i bezpieczeństwo żywności odpowiadają wszyscy pracownicy mający bezpośredni wpływ na surowce, produkcję, pakowanie, magazynowanie i transport.

Zobowiązanie do ciągłego doskonalenia

Zarząd Firmy ma na celu ciągle doskonalenie skuteczności systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, identyfikując wskaźniki i cele, przedstawiając je pracownikom, w celu monitorowania oraz poprawy procesów regularnie przeglądając politykę i procedury z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności, aby skutecznie zapobiegać potencjalnym zagrożeniom dla jakości i bezpieczeństwa żywności wynikających ze zmian w procesie technologicznym, co jest mierzone, oceniane i potwierdzane podczas audytów wewnętrznych i zewnętrznych. Pracownicy naszej firmy zostali przeszkoleni w zakresie zasad Haccp, są świadomi zagrożeń jakie zostały zidentyfikowane w całym procesie produkcji materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Cele wykonawcze

Zarząd monitoruje następujące wskaźniki: roczny obrót, marżę gospodarczą i koszty prowadzenia działalności gospodarczej.

Cele handlowe

Cele handlowe są monitorowane przez cały okres rozliczeniowy. Nadzorowana jest realizacja budżetu oraz terminowość dostaw.

Cele zakupowe

Zarząd ustanawia cele i monitoruje je w zakresie realizacji zamówień: surowców, zakupów nieprodukcyjnych niezbędnych dla utrzymania produkcji i pozostałych. Monitorowane są koszty wynikające z niezgodności zamówień, koszty magazynowania, koszty transportu oraz dostawcy surowców do produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Cele produkcji

Produkcja jest monitorowana poprzez kontrole: jakości gotowych wyrobów, kosztów związanych z konserwacją maszyn, kosztów przestoju oraz kosztów złej jakości produktów oraz odpadów technologicznych.

Cele zarządzania jakością i bezpieczeństwem wyrobów

Kontrola jakości i bezpieczeństwa wyrobów jest realizowana poprzez: analizę zagrożeń, badania wyrobów, monitorowanie niezgodności, wdrażanie działań korygujących i zapobiegawczych, analizę zwrotów i reklamacji od klientów oraz poprzez prowadzenie audytów wewnętrznych.

Dąbrowa Górnicza, dn. 20.12.2019

Zatwierdził:

ERG S.A.
PREZES ZARZĄDU

Grzegorz Tajak

ERG Spółka Akcyjna
ul. Chemiczna 6
42-520 Dąbrowa Górnicza
www.erg.com

ZALĄCZNIK NR 1 do Księgi Jakości i Bezpieczeństwa Żywności