



POLITYKA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU

Zakres

Głównym celem działalności naszej firmy jest produkcja wyrobów z tworzyw sztucznych: folii polietylenowych (w tym przeznaczonych do kontaktu z żywnością) 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 wymaganiami prawnymi, zapewniając szybkie rozwiązania i odpowiedzi, wspierając ich pod względem technicznym oraz dostarczając produkty, które spełniają ustalone wymagania. Firma zobowiązuje się do utrzymywania skutecznej komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej, mającej na celu wymianę informacji o zagrożeniach dla bezpieczeństwa produktów w łańcuchu żywnościowy. Systemy Zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem produktu działają zgodnie z wymaganiami norm ISO 9001 oraz FSSC 22000, której głównym elementem jest system HACCP. 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 rozwój kultury bezpieczeństwa produktu, ciągle doskonalenie skuteczności systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktu, 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 wynikającym ze zmian w procesie technologicznym, co jest mierzone, oceniane i potwierdzane podczas audytów wewnętrznych i zewnętrznych. Pracownicy naszej firmy zostali przeszkoleni w zakresie Dobrej Praktyki Produkcyjnej, 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 ilość zamówień składanych przez klienta 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 dla produkcji

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

Cele zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktów

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

Dąbrowa Górnica, dn. 11.01.2023

Zatwierdził:

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

ERG S.A.
PREZES ZARZĄDU
CZŁONEK ZARZĄDU
DYREKTOR HANDLOWY

Grzegorz Tajak
Tomasz Gwizda